



45 min



Bakso Cuanki

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

Bahan Kuah:

- 3 sayap ayam
- Air
- 1 sdm gula
- 1 sdm garam
- 2 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- Bawang merah goreng
- Bawang putih goreng

Bahan Cuanki:

- 400 gr ayam fillet
- 2 bks [Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng](#)
- 1 butir telur
- 6 sdm minyak goreng
- 5 butir es batu
- 1 sdm bawang goreng



Melezatkan!

- Kulit pangsit
- Tahu putih
- Daun bawang, daun seledri, jeruk limau dan bawang goreng untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Siapkan air secukupnya, rebus sayap ayam untuk kaldu hingga mendidih.
2. Masukkan gula, garam, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, Sasa MSG, bawang merah, dan bawang putih goreng kedalam kuah, rebus hingga mendidih.
3. Giling daging ayam fillet dengan minyak dan 1 butir telur menggunakan chopper sampai bertekstur agak kasar, setelah itu masukan 2 bks sasa tepung bumbu bakso goreng dan es batu, chopper hingga halus.
4. Siapkan minyak panas, adonan yang sudah jadi tempelkan ke kulit pangsit dengan garpu lalu goreng hingga matang.
5. Siapkan kulit pangsit beri adonan ayam, dan goreng hingga matang.
6. Siapkan air mendidih, bentuk adonan ayam menjadi bakso dan isi tahu dengan adonan sisa lalu rebus hingga matang.
7. Siapkan mangkok, isi dengan cuanki, pangsit goreng, tahu bakso dan bakso siram dengan kuah kaldu, taburi dengan daun bawang, daun seledri, bawang goreng dan perasan jeruk limau.