

NUGGET AYAM GENJER

Bahan: 100 gram daun genjer, 100 gram wortel, 300 gram ayam potong kasar, 1 sdt garam, $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir, $\frac{1}{4}$ sdt jahe parut, $\frac{1}{2}$ sdt lada halus, 3 siung bawang putih diincang, 1 buah bawang bombay dicincang, 3 sdm tepung tapioka, 50 cc air es/es serut, Bumbu penyedap, 1 sdt mentega

Cara Membuat:

1. Bersihkan daun genjer dan rebus dalam air mendidih kurang lebih 5 menit, tiriskan dan potong kecil-kecil.
2. Kupas wortel dan cuci bersih lalu potong kasar.
3. Tumis dengan mentega bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
4. Campur semua bahan dalam *food processor* hingga adonan kalis, bentuk atau cetak sesuai selera, atur rapi lalu simpan dalam *freezer* 30-60 menit sampai agak keras. Bisa juga dengan dikukus dalam loyang selama 15 menit, dinginkan dan potong-potong
5. Gulingkan dalam tepung predust sampai rata.
6. Masukkan kedalam adonan premix, angkat lalu gulingkan di atas tepung roti.
7. Goreng nugget selama 30 detik, sampai kecoklatan dan biarkan dingin.
8. Atur di atas baki/wadah satu persatu, bekukan di dalam freezer selama 4-5 jam.
9. Kemas dalam plastik dan tutup rapat. Simpan kembali dalam freezer dapat untuk persediaan sampai 6 bulan.
10. Bila nugget akan digoreng, panaskan minyak goreng selama 4-5 menit atau dapat dimasak dengan oven atau *microwave*. Siap disajikan

Cara Membuat Coating Atau Lapisan

A. Tepung predust (untuk 500 gr)

Terigu high gluten (protein tinggi)..... 375 gr
Tepung jagung (pati jagung)..... 125 gr

Campur kedua bahan tersebut hingga rata, gunakan sebagai tepung predust, bisa juga ditambahkan penyedap rasa, bubuk bawang putih, kaldu ayam dan sebagainya sesuai selera.

B. Adonan tepung premix (untuk 500 gr)

Terigu high gluten..... 125 gr
Tepung jagung..... 75 gr
Baking soda..... 1 sdt
Telur ayam..... 75 gr
Air es/dingin..... 225 gr
Bumbu.....sesuai selera

Bumbu bisa ditambahkan menurut selera. Tambahkan bumbu penyedap, garam, merica bubuk, bawang putih bubuk, dan sebagainya menurut selera.

Cara membuat adonan premix:

Campur bahan kering lalu masukkan telur, aduk dengan mixer kecepatan rendah, masukkan sebagian air dingin, aduk dengan kecepatan rendah, masukkan sebagian air, aduk dengan kecepatan tinggi. Matikan mixer aduk dengan spatula hingga adonan rata, tidak ada sisa tepung, masukkan sisa air aduk dengan kecepatan tinggi. Pengadukan tidak boleh terlalu lama karena bisa membuat tingkat lengket adonan berkurang. Bila sudah tercampur semua segera hentikan pengadukan. Pertahankan suhu adonan premix tetap dingin, bila suhu naik tingkat lengketan berkurang. Masukkan adonan premix dulu dalam lemari es bila adonan nugget belum siap. Penambahan dan pengurangan air dalam adonan premix akan mempengaruhi tebal tipisnya lapisan. Gunakan penjepit, garpu, atau penyaring stainless steel saat mengambil adonan di dalam larutan adonan premix

KERIPIK PEGAGAN

Bahan:

- 1 ikat daun pegagan (ambil daunnya saja)
- 100 gram tepung beras
- 20 gram tepung tapioka
- 3 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Cuci bersih daun pegagan
2. Haluskan bumbu
3. Aduk dalam kom adonan tepung beras, tepung tapioka, dan bumbu halus, tambahkan air secukupnya hingga menjadi adonan yang agak encer
4. Masukkan daun pegagan dan goreng dalam minyak panas hingga kering
5. Angkat dan tiriskan
6. Kemas dalam kemasan yang rapat

ROLADE DAUN SIMBUKAN

Bahan:

- 75 gram daun simbukan
- 150 gram tahu putih
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt kaldu ayam
- 1 sdt bawang putih bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt lada bubuk
- Daun pisang
- Tusuk gigi

Cara Membuat:

1. Petik daun sembukan dan cuci bersih
2. Rebus dengan air mendidih selama 5 menit
3. Cuci bersih tahu putih, haluskan dan beri bumbu (garam, kaldu ayam bubuk, bawang putih, dan lada bubuk), tambahkan dengan $\frac{1}{2}$ butir telur dan aduk rata
4. Kocok sisa telur dengan tambahan sedikit garam dan lada bubuk, buat dadaran tipis
5. Tata berturut-turut dadaran telur, daun sembukan, dan tahu, gulung hingga padat
6. Bungkus dengan daun pisang seperti bentuk lontong. Semat dengan tusuk gigi di kedua ujungnya
7. Kukus selama 30 menit
8. Angkat dan dinginkan
9. Potong-potong dan sajikan
10. Atau bisa juga dilanjutkan goreng dengan balutan telur