

Sup Ayam Glintir

Bahan utama dari masakan ini sama dengan sup pada umumnya yaitu sayuran dan ayam. Cara membuatnya pun sederhana (menurut mama lho ya...) tapi kalau aku memilih tinggal makan nya aja deh, hmmm slurrp.

Bahan Utama :

1 ekor ayam (betina) kampung ukuran besar

Bahan Sayuran :



2 buah Bawang Bombay besar (kira – kira 1/4 kg) di rajang halus
1 buah Bunga Kol
½ kg buah Wortel ukuran kecil / sedang di potong-potong kecil
1 ikat Daun Seledri
1 kaleng green peas

Langkah I, Merebus dan membuat Kaldu Ayam :



- 1 ekor ayam kampung betina ukuran besar, setelah di cuci bersih, diambil bagian dada, sayap, kaki, dan bagian bertulang lainnya. Untuk jeroan pisahkan. Untuk bagian paha pisahkan untuk dibuat ‘glintiran’
- Rebus air dengan api sedang, tunggu sampai mendidih kemudian masukkan bagian ayam pada point satu diatas, setelah dimasukkan kecilkan api sedikit dan tunggu sampai ayam masak. Buih yang timbul pada proses ini dibuang.
- Angkat dan dinginkan, pisahkan kaldunya. Ambil bagian dada dan dipotong kecil kecil
- Ambil sosis ayam dan potong kecil - kecil

Langkah II, Membuat ‘glintiran’



- Ambil paha ayam (masih mentah), potong kecil kecil, buang ototnya kemudian dicacah sampai halus

Bumbu :



- 1 sendok makan bawang merah goreng + ½ sendok makan bawang putih goreng,
di gerus (dihaluskan)
½ butir pala di parut
1/3 sendok teh merica
Garam secukupnya
Jika suka bisa ditambahkan ½ butir kuning telur (abaikan point ini jika tidak suka
dengan telur)
- Campur cacahan paha ayam tersebut dengan bumbu – bumbunya, tambahkan dengan ½ sdm mentega, aduk dengan tangan hingga tercampur rata.
 - Setelah tercampur, buat bulatan kecil kecil seperti gambar dibawah ini dan kukus.



Langkah III, Merebus Wortel:



Prosesnya sederhana, yaitu kupas wortel potong – potong dan direbus, kira kira sampai dengan tingkat kematangan 75%.

Langkah IV: Memasak



- Tumis bawang bombay dengan mentega
- Siapkan kaldu ayam, masukkan tumisan bawang bombay kedalam kaldu ayam dan rebus dengan api sedang
- Tambahkan seikat daun seledri
- Masukkan dada ayam dan sosis ayam yang sudah dipotong – potong
- Tambahkan dengan merica (secukupnya), pala yang sudah di belah dan garam secukupnya
- Ambil sedikit, cicipi rasanya. Sesuaikan rasa dengan selera yang dikehendaki.
- Masukkan 'glintiran' ayam (yang sudah di kukus)
- Masukkan wortel
- Tunggu hingga matang, masukkan bunga kol dan green peas
- Tunggu sebentar dan angkat



Nah hasil akhir seperti gambar dibawah ini



Selamat memasak.

Regards, Plux
www.infomakan.com