

Ayam Panggang Bersama Puding Yorkshire

SAIZ HIDANGAN: 4 TEMPOH PENYEDIAAN: 2 JAM

Ayam Panggang Serai

BAHAN-BAHAN

- ◆ 1 ayam, dipotong empat
- ◆ ½ sudu garam

BAHAN PES REMPAH

- ◆ 4 serai
- ◆ 5cm kunyit hidup / 1 sudu kecil serbuk kunyit
- ◆ 10 cili kering, direndam hingga lembut
- ◆ 1 bawang besar
- ◆ 2 ulas bawang putih
- ◆ 2 sudu besar santan
- ◆ 2 sudu besar madu
- ◆ Jus daripada sebiji limau nipis
- ◆ ½ sudu kecil garam

CARA MEMBUATNYA

- 1 Kisar bahan pes rempah bersama 100ml air hingga halus.
- 2 Kemudian letakkan ayam di atas dulang pembakar dan sapu dengan garam.
- 3 Panaskan ketuhar pada suhu 200 darjah Celsius.
- 4 Lumurkan pes rempah ke atas ayam dan perap selama 30 minit.
- 5 Bakar ayam di dalam ketuhar selama 40 minit.
- 6 Keluarkan ayam daripada ketuhar.
- 7 Kemudian gunakan sudu untuk tuangkan jus ayam di dalam dulang ke atas ketulan ayam yang telah siap masak. Tutup dulang dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10 minit sebelum dihidangkan.

Puding Yorkshire

BAHAN-BAHAN

- ◆ 140g tepung gandum
- ◆ 4 telur
- ◆ 200ml susu segar
- ◆ ½ sudu kecil garam
- ◆ ½ sudu kecil serbuk lada hitam
- ◆ Minyak masak

CARA MEMBUATNYA

- 1 Masukkan tepung dan telur ke dalam mangkuk. Pukul hingga sebati.

2 Kemudian masukkan susu sedikit demi sedikit ke dalam adunan dan kacau hingga sebati.

3 Masukkan garam dan lada hitam. Kacau lagi hingga sebati dan tuangkan adunan ke dalam jug.

4 Panaskan ketuhar pada suhu 215 darjah Celsius selama 15 minit.

5 Tuangkan minyak masak ke dalam acuan muffin sebanyak ⅓ daripada ketinggian acuan, kemudian masukkan ke dalam ketuhar selama lima minit.

6 Setelah itu, keluarkan acuan muffin daripada ketuhar dan tuangkan adunan puding hingga hampir penuh di dalam acuan.

7 Bakar selama 20 minit atau sehingga puding naik dan garing.

8 Keluarkan puding daripada ketuhar dan biarkan selama lima minit di dalam acuan, sebelum dikeluarkan supaya puding tidak mengecut.

Kuah Ayam

BAHAN-BAHAN

- ◆ 600ml stok ayam
- ◆ 30g tepung gandum
- ◆ 1 bawang besar, dicencang halus
- ◆ 2 sudu besar mentega
- ◆ 2 sudu besar sos tiram
- ◆ Garam dan lada hitam, secukupnya

CARA MEMBUATNYA

- 1 Masukkan tepung dan sos tiram ke dalam stok ayam. Kacau hingga sebati.
- 2 Panaskan kuah dengan api sederhana dan cairkan mentega.
- 3 Goreng bawang besar hingga garing. Kemudian masukkan larutan stok ayam, sos tiram dan tepung.
- 4 Masukkan pula garam dan lada hitam. Masak hingga kuah menjadi pekat. Jangan biarkan mendidih.
- 5 Alihkan ke dalam pengisar dan kisar hingga halus. Kuah sedia untuk dihidangkan.



Coleslaw Kobis

BAHAN-BAHAN

- ◆ ½ kobis ungu, dihiris halus
- ◆ 1 bawang besar, dicencang dadu
- ◆ 1 ulas bawang putih, dicencang halus
- ◆ 2 sudu besar minyak kelapa atau minyak zaitun
- ◆ Jus daripada sebiji lemon
- ◆ 4 sudu besar mayones
- ◆ Garam dan lada hitam, secukup rasa

CARA MEMBUATNYA

- 1 Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk dan gaul rata.
- 2 Simpan di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 30 minit sebelum dihidangkan.

Kentang Goreng

BAHAN-BAHAN

- ◆ 500g ubi kentang, dikupas dan dipotong memanjang
- ◆ 2 sudu besar tepung jagung
- ◆ Minyak masak, untuk menggoreng
- ◆ Garam, secukup rasa

CARA MEMBUATNYA

- 1 Rendamkan ubi di dalam air sejuk selama 30 minit.
- 2 Setelah direndam, tos dan keringkan sebelum digoreng.
- 3 Panaskan minyak dan goreng ubi selama 10 minit. Angkat dan gaulkan dengan tepung jagung. Goreng lagi selama 10 minit.
- 4 Angkat dan keringkan minyak. Gaulkan dengan garam secukup rasa.