



Sup Ayam Masak Bertingkat Tanpa Kulit dan Lemak

Hidangan: 4 hingga 6 orang

Masa Menyediakan: 20 minit

Masa Memasak: 2 jam

Bahan-bahan

1 ekor	ayam beku (seberat 1,3kg), dinyahbekukan dalam peti sejuk selama 8 jam
10 keping	cendawan kering Cina, direndam dalam 2 cawan air sehingga lembut
1 batang	mentimun kuning (650g)
6 hingga 8	kurma kering Cina, direndam sehingga lembut
3 keping	kekapis kering (scallop), direndam dalam secawan air selama 2 jam
20g	ginseng dihiris (sebagai pilihan)



Caranya

1. Cuci dan bersihkan daging ayam dan buang seluruh kulit dan lemaknya. Jika anda menimbang kulit dan lemaknya, anda dapati beratnya adalah 20% daripada berat seekor ayam. Keringkan ayam dengan tisu dapur.
2. Cendawan tidak perlu dipotong. Cuci mentimun kuning dan potong memanjang tetapi jangan dibuang kulitnya.
3. Masukkan cendawan, kurma kering Cina, kekapis dan air dari rendaman cendawan dan kekapis bersama daging ayam di bahagian atas periuk bertingkat. Anda juga boleh gunakan claypot atau mangkuk besar bertutup.
4. Masaklah dengan api sederhana selama 2 jam atau sehingga daging ayamnya lembut. Jika anda menggunakan mangkuk bertutup atau claypot, letakkannya atas bekas besi dalam kukus yang mengandungi air setinggi 2cm dalamnya.
5. Anda akan dapati minyak akan keluar daripada daging ayam. Buang minyaknya dengan menggunakan sudu atau tekapkan tisu dapur dipermukaan sup. Tisu dapur akan menyerap minyak tadi.