

Bahan-bahan:

- 1 kilogram daging ayam tanpa tulang, giling halus
- 50 gram tepung kanji
- 1 butir telur
- 1 sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh garam
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 2 sendok makan bawang goreng
- 2 liter air
- 40 gram es batu, hancurkan

Cara membuat:

1. Masukkan daging ayam yang telah digiling ke dalam wadah.
2. Campur tepung kanji, telur, lada bubuk, garam, bawang putih, dan bawang merah goreng.
3. Uleni hingga semua bahan tercampur.
4. Kalau adonan terasa masih lembek dan susah dibentuk, bisa tambahkan es batu sedikit demi sedikit.
5. Rebus air dalam panci hingga mendidih.
6. Ambil adonan daging dengan tangan lalu bentuk bulat.
7. Masukkan adonan bakso dalam air yang sudah mendidih.
8. Masak sampai mengapung.
9. Angkat.