

Chipotle in Bowl

Tampilan Eye-Catching Bikin Selera Makan Auto-Naik

Chipotle in Bowl merupakan menu praktis penuh warna yang menggoda. Hidangan ini memadukan kekayaan rempah khas Meksiko dengan kesegaran buah dan sayur tropis dalam satu mangkuk.



Chipotle in Bowl ini masakan Meksiko. Karakter masakan Meksiko yang kaya rempah mudah diterima lidah orang Indonesia."

Achmad Taufiq
Dosen Culinary Arts
Akademi Sages

REKSITA Wahyu Puspitasari langsung jatuh hati melihat aneka warna cerah dari menu di hadapannya. Yakni dari tomat merah, nanas dan jagung yang bewarna kuning, serta hijau alpukat. "Tampilannya *eye-catching*. Selera makan auto-naik," ucapnya yang berkesempatan mencicipi kreasi Chipotle in Bowl. Saat dinikmati, muncul beragam rasa. Ada manis, pedas, asam yang menyatu. Kesegaran tomat dan nanas menjadi rasa yang paling dominan, memberikan efek ringan, dan menyegarkan dalam setiap gigitan. "Sebagai pencinta pedas, cabai jalapenonya tidak terlalu menusuk," imbuhnya. Tekstur ayam panggangnya pun meninggalkan kesan tersendiri. Dagingnya lembut dengan balutan bumbu yang meresap hingga ke dalam. "Bumbunya medok, rempahnya strong," katanya.



VERSI OTENTIK: Reksita Wahyu Puspitasari menikmati Chipotle in Bowl menggunakan tortilla chips. Beragam warna yang terhidang dalam satu mangkuk membuatnya langsung lapar.

FOTO: RIANA SETIAWAN/JAWA POS



SESUAI SELERA: Kuliner khas Meksiko ini bisa dinikmati menggunakan tortilla chips maupun nasi basmati.

Marinasi Ayam dengan Bumbu Khas Meksiko

Untuk protein, dia memilih *grilled chicken* yang dimarinasi dengan bumbu khas Meksiko. "Mexican marinasion itu bumbunya terdiri dari jinten bubuk, ketumbar bubuk, *chili powder* untuk *spicy*-nya, *smokiness* dari bubuk paprika, juga garam plus lada. Ayam dimarinasi 15 sampai 30 menit, lalu di-*grill*," terangnya. "Karakter masakan Meksiko yang kaya

rempah mudah diterima lidah orang Indonesia," lanjutnya. Guacamole menjadi pelengkap penting dalam sajian ini. Alpukat segar, dicampur dengan bawang, lemon, daun ketumbar, dan sedikit cabai jalapeno. "Tomato *salsa* dari tomat segar yang dicincang. Begitu juga *pineapple* dan *corn salsa* yang terbuat dari nanas serta jagung segar," ungkap Taufiq.



HIDANGAN SEHAT: Komposisi sajian ini lengkap. Ada sayur, buah, protein, dan karbohidrat. Ayam juga di-*grill*, bukan digoreng.

Pakai Nasi atau Tortilla Chips

Reksita kemudian mencoba dua versi sajian. Yang menggunakan nasi dan *tortilla chips*. Menurutnya, keduanya sama-sama cocok dan saling melengkapi dengan kombinasi buah serta sayur segar. "Bisa disesuaikan dengan kondisi. Kalau lapar, nasi cocok banget. Kalau buat nyemil aja enak yang pakai tortilla chips," bebernya.

Dosen Culinary Arts Akademi Sages Achmad Taufiq menjelaskan bahwa inti masakan Chipotle adanya cabai jalapeno yang dikeringkan dan diasap. Konsep Chipotle in Bowl sengaja dihadirkan agar praktis dan fleksibel. "Saya buat dua versi, satu otentik dengan tortilla chips, satu lagi kreasi pakai beras basmati," katanya.

Rasa Segar dari Sour Cream

Sebagai pelengkap, ditambahkan *sour cream* dan daun ketumbar yang memberi sensasi rasa dan aroma asam segar. "Jadi bisa dibalang ini hidangan sehat. Sayangnya ada, buahnya ada, protein dan karbohidratnya ada. Ayamnya juga di-*grill*, bukan digoreng. Minyak buat salsanya pakai *olive oil* atau *salad oil* bukan *cooking oil*," lanjutnya.

Elemen pedas berasal dari cabai jalapeno yang telah melalui proses pengeringan dan pengasapan. Meski menjadi identitas penting dalam masakan Meksiko, tingkat kepedasannya cukup bersahabat untuk lidah lokal. Sensasi pedas hadir di belakang, tidak menusuk, dan justru memperkuat aroma *smokey* serta kompleksitas rasa secara keseluruhan. (lai/ai)



Dua Versi Penyajian

Yang otentik menggunakan tortilla chips. Sementara, bila memang suka, tortilla chips bisa diganti dengan beras basmati.

Guacamole dan Salsa

Guacamole terbuat dari alpukat segar, dicampur bawang, lemon, daun ketumbar, dan jalapeno. Sedangkan, tomato *salsa* dari tomat segar yang dicincang. Begitu juga *pineapple* dan *corn salsa* terbuat dari nanas serta jagung segar.

Grilled Chicken ala Mexico

Mexican marinasion terdiri dari jinten dan ketumbar bubuk, *chili powder*, paprika bubuk, dan garam lada. Ayam dimarinasi 15 sampai 30 menit, lalu di-*grill*.