



Nasi Tumpang

Bilik » Dapur | Ahad, 15 Maret 2009 17:26

Penulis : Yuliarso

Nasi tumpang adalah nasi yang menggunakan kuah berupa sambal tumpang. Sambal tumpang sendiri merupakan sambal yang dibuat dengan bahan baku tempe yang sudah basi (tempe bosok) dan dimasak dengan ayam serta kadang-kadang rambak (kulit sapi). Cara penyajiannya sama persis dengan nasi pecel yang sudah populer. Tapi, tidak semua tempe bisa digunakan. Hanya daerah tertentu yang dapat menghasilkan tempe yang dapat basi sesuai dengan yang diinginkan. Di antara daerah yang terkenal dengan sambal tumpangnya yaitu Salatiga.

Bahan

- # 150 gr tempe semangit.
- # 5 buah cabai merah.
- # 5 buah cabai rawit.
- # 2 cm kencur.
- # 3 butir kemiri, sangrai.
- # 2 siung bawang putih.
- # 4 buah bawang merah.
- # 2 lembar daun jeruk.
- # 1 lembar daun salam.
- # 1 cm lengkuas, memarkan.
- # 400 ml santan.
- # 1 sdt gula pasir.
- # 2 sdt garam.

Cara Membuat

- # Kukus tempe, cabai merah, cabai rawit, dan kencur sampai matang. Lalu haluskan bersama kemiri, bawang putih, dan bawang merah.
- # Tempatkan semua bahan yang dihaluskan dalam wajan/panci, tambahkan daun jeruk, daun salam, dan lengkuas. Tuang santan, bubuhkan gula pasir dan garam, aduk rata.
- # Masak sambil sekali-sekali diaduk sampai kental.
- # Sajikan dengan urap sayuran dan rempeyek teri.