



## Soto Betawi

Bilik » Dapur | Ahad, 9 Januari 2011 21:00

**Penulis : Ratu Karitasurya**

### Bahan Utama

- # Daging sapi 1/2 Kg.
- # Tomat 2 buah.
- # Telur rebus 3 buah.
- # Jeruk nipis 3 buah.
- # Kentang 3 buah.
- # Bawang merah goreng.
- # Daun bawang 1 batang.
- # Santan dari 1/2 butir kelapa.
- # Lengkuas 1 ruas.
- # Sereh 1 batang.
- # Daun jeruk 3 lembar.
- # Garam, gula, dan kecap manis secukupnya.
- # Emping.

### Bahan Bumbu (Dihaluskan)

- # Bawang merah 5 buah.
- # Bawang putih 3 buah.
- # Kemiri 5 buah.
- # Kunyit 1 cm.
- # Jahe 1 cm.

### Cara Membuat

- # Rebus daging sapi dalam 2 liter air sampai empuk, potong-potong dagingnya.
- # Tumis bumbu halus sampe harum, masukan potongan daging, sereh, lengkuas, daun jeruk, garam, dan gula.
- # Masukan ke dalam kaldu (bekas air rebusan daging), tambahkan santan, aduk sesekali jangan sampai santan pecah, masak sampai daging empuk dan kuah lezat.

### Cara Penyajian

- # Sediakan mangkok saji, isi dengan kentang rebus iris, telur rebus iris, tomat iris.
- # Berikan daging dan kuah soto, taburi dengan bawang goreng dan daun bawang.
- # Sajikan dengan irisan jeruk nipis, kasih kecap manis, dan sambel.