



Soto Padang

Bilik » Dapur | Ahad, 1 Mei 2011 12:30

Penulis : esa efriyani

Bahan Utama

- # 600 gr daging.
- # 2 buah pekak.
- # 2 buah kapulaga.
- # 2 buah cengkeh.
- # 1 liter air.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu Perebus Daging

- # 2 siung bawang putih.
- # 1 sdt ketumbar.
- # 1 sdt garam.

Bahan Bumbu Halus

- # 8 siung bawang merah.
- # 5 siung bawang putih.
- # 3 cm kunyit.
- # 2 cm lengkuas.
- # 2 batang sereh, ambil bagian putihnya, memarkan.
- # 4 lembar daun jeruk.
- # 2 lembar daun salam.
- # Garam.
- # Merica.

Cara Membuat

Rebus daging dalam bumbu perebus hingga empuk. Angkat dari kaldu, potong tipis, dan goreng hingga renyah.

Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke dalam kaldu, tambahkan cengkeh, kapulaga, daun jeruk, daun salam, sereh, garam, dan merica.

Masukkan daging kembali ke dalam kaldu dan didihkan.

Angkat dan sajikan dengan pelengkap : 50 gram soun, perkedel, daun bawang yang diiris tipis, jeruk nipis, dan kerupuk merah.