



Gudeg Jogja

Bilik » Dapur | Ahad, 6 November 2011 13:30

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 3 kaleng nangka muda (young jack fruit).
- # 1 kaleng santan.
- # 800 ml air teh.
- # Telur rebus secukupnya (rebusnya jangan lama, asal padat saja), kuliti.
- # Tahu putih/tahu kulit (sesuai selera).
- # 125 gram gula merah, disisir kasar.
- # 1 sdm minyak goreng.
- # Daun salam secukupnya.

Bahan Bumbu yang Dihaluskan

- # 6 siung bawang putih.
- # 1/2 red onion.
- # 2 sdt ketumbar.
- # 3/4 sdt jintan.
- # 1 sdm garam.
- # Lengkuas secukupnya.
- # 1 batang sereh (ambil bagian putihnya).

Bahan Sambal Terasi

- # Cabe merah/rawit/kering, direbus dulu secukupnya.
- # Garam secukupnya.
- # Terasi secukupnya.
- # Gula merah secukupnya.
- # Tomat secukupnya, digoreng.

Cara Memasak Gudeg Jogja

- # Nangka disaring dan dicuci bersih, karena air pengawetnya menyebabkan rasa asam.
- # Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan gula Jawa dan daun salam.
- # Masukkan nangka dan telur rebus, aduk sampai tercampur rata dengan bumbu.
- # Tambahkan santan dan air teh sampai semua nangka dan telur terendam.
- # Tutup panci dan masak dengan api kecil. Jangan sering dibuka, cukup 1/2 jam sekali.
- # Kalau sudah cukup lama, coba diicipi sudah sesuai selera atau belum.
- # Masukkan tahu saat air tinggal setengahnya, agar tahu tidak terlalu keras.
- # Masak sampai airnya tinggal sedikit atau hampir kering.
- # Siap dihidangkan dan disantap dengan nasi putih hangat dan sambel terasi, atau bisa juga bersama daging empal atau ayam sebagai lauk tambahannya.

Cara Membuat Sambel Terasi

- # Haluskan semua bahan.
- # Tumis dengan sedikit minyak sampai agak kering.