



Soto Tegal

Bilik » Dapur | Ahad, 7 April 2013 23:00

Penulis : Rianfita Ria S.

Bahan Utama

- # 500 gr daging sandung lamur.
- # 2 ltr air.
- # 1/2 sdt garam.
- # 2 btg serai, pukul.
- # 2 lbr daun salam.
- # 5 sdm minyak goreng.
- # 1 sdt lada halus.
- # 1 sdt gula pasir.
- # 1 sdt garam.
- # 1 bh kaldu blok.

Bahan Bumbu Halus

- # 5 bh bawang merah.
- # 5 bh bawang putih.
- # 3 bh kemiri.

Bahan Sambel Tauco (Haluskan)

- # 3 bh cabai merah besar, buang biji, rebus.
- # 3 bh bawang putih.
- # 3 bh bawang merah.
- # 2 bh kemiri.
- # 250 gr tauco.
- # Minyak goreng untuk menumis.

Bahan Pelengkap

- # 100 gr daun bawang, iris halus.
- # 100 gr tauge.
- # 100 gr soun, rendam sebentar.
- # 3 bh jeruk nipis.

Cara Membuat

- # Masak air hingga mendidih, masukkan daging, biarkan empuk, angkat, potong dadu, sisihkan.
- # Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga wangi, masukkan serai, daun salam, aduk sebentar, masukkan ke alam kaldu daging, didihkan sekali lagi.
- # Masukkan garam, lada halus, kaldu blok, dan gula, aduk rata, matikan api.
- # Sambal Tauco : Panaskan minyak banyak, tumis semua bahan sambel hingga wangi. Angkat.
- # Cara Penyajian : Dalam mangkuk, atur tauge, daun bawang, dan daging. Beri sambal tauco, tuangi kuah panas. Beri kecap, sambal cabai rawit, dan air jeruk nipis sesuai selera.

Sumber : Natural Cooking Club