

Resep soto madura

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 03 April 2012 02:30 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:56

Resep soto madura



Resep soto madura merupakan salah satu dari sekian ragam jenis resep soto di Indonesia. Ciri khas dari masakan Indonesia ini adalah rasanya yang gurih dan sedap. Kadang saya temukan jeroan yang ditambahkan sebagai isian, dan memang menambah gurih dan lezat. Hanya saja walau enak jangan terlalu sering karena kurang baik untuk kesehatan.

Madura memang daerah di Indonesia yang terkenal dengan pusaka kulinernya. Sebut saja sate madura atau sop kambing madura yang tersebar diseluruh pelosok Indonesia. Bisa dibayangkan rumah saya ditempat yang cukup terpencil, namun disana pun tukang sate madura dan sop kambing madura ada. Bahkan menjadi tempat makan favourite di kampung saya. Membuat artikel resep soto madura bagi saya sama dengan melestarikan masakan tradisional Indonesia .

Yang harus disiapkan

250 gram daging sapi saran saya bagian sandung lamur

1 sendok makan minyak goreng

1 lbr daun jeruk

1/2 batang serai, yang sudah dimemarkan

Bahan halus:

3 siung bawang putih

1/4 sendok teh merica bubuk

1/2 centimeter jahe

1 sendok teh garam halus

Bahan tambahan :

25 gram suun, direndam hingga lemas, tiriskan dan kemudian potong2

50 gram tauge

Resep soto madura

Ditulis oleh Rina Ariyani

Selasa, 03 April 2012 02:30 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 21:56

1/2 batang daun bawang, diiris halus
lontong / ketupat
perkedel singkong
jeruk nipis

Untuk membuat sambal (semua bahan diaduk merata)
50 mili literkaldu
1 sendok makan kacang tanah goreng yang sudah dihaluskan
5 buah cabe rawit yang sudah dihaluskan
1/2 sendok makan petis udang yang sudah dihaluskan

Cara membuat soto madura - resep soto madura :

Daging dan jeroan direbus sampai lunak. Angkat dan tiriskan. Lalu potong tipis
Setelah itu masukan kembali pada air rebusan daging
Bumbu halus ditumis, tambahkan daun jeruk dan serai sampai harum. Tambahkan bumbu
kedalam rebusan daging lalu didihkan.
Cara menghidangkan : Siapkan lontong, perkedel singkong, suun dan taugé pada mangkuk
saji.
Tuang kuah beserta daging dan jeroan
Hidangkan beserta bahan tambahan dan sambal

Masakan tradisional Madura ini saya takar untuk 3 porsi. Jika ingin membuat lebih banyak atau sedikit silahkan di rubah saja komposisinya sesuai takarannya. Selamat mencoba *resep soto madura*