



Bakso Solo Asli

Oleh Bang Bango

Untuk 4 porsi



Bahan - Bahan

- 1) Bakso Sapi:
- 2) 500 g daging sapi giling
- 3) 1sdt merica putih bubuk
- 4) 250 g bawang putih, haluskan
- 5) 50 g es batu
- 6) 1 butir telur ayam
- 7) 100 g tepung kanji
- 8) 2 L air, didihkan
- 9) Kuah, rebus hingga menjadi kaldu:
- 10) 250 g bawang putih, haluskan
- 11) 2 sdm garam
- 12) 1 sdm gula
- 13) 1 sdt merica putih bubuk
- 14) 1 sdt pala bubuk
- 15) 500 g kaki sapi
- 16) 3 L air
- 17) Pelengkap:
- 18) 150 g bihun, rebus, tiriskan
- 19) 2 batang daun seledri, iris halus
- 20) 2 sdm bawang merah goreng
- 21) 3 sdm Kecap Manis Bango

Cara Pembuatan

- 1) Bakso sapi: di dalam food processor masukkan semua bahan bakso kecuali tepung kanji dan air. Proses hingga halus. Pindahkan adonan ke dalam wadah. Masukkan tepung kanji, aduk rata.
- 2) Ambil 1 sdm adonan, bentuk bulat. Ulangi hingga adonan habis.
- 3) Rebus bakso di dalam air mendidih. Masak hingga bakso mengapung. Angkat, tiriskan.
- 4) Tata bihun di dalam mangkuk saji. Tambahkan beberapa butir bakso. Siram dengan kuah. Taburi dengan daun seledri dan bawang merah goreng. Tambahkan kecap manis Bango sesuai selera.