



## Resep Soto Betawi, Opsi Masakan Terjamin Untuk Makan Siang Hari Ini

Oleh Bang Banggo

Soto Betawi yang benar racikannya akan membuat masakan terjamin lezatnya

Â

Soto Betawi merupakan salah satu jenis soto khas Nusantara yang paling digemari. Berkuah putih dan cukup kental, soto Betawi ada yang terbuat dari santan kelapa atau susu. Tak ayal, menu ini identik dengan rasa gurih.

Â

Berisikan daging sapi dan organ dalam (jeroan), soto Betawi bisa jadi masakan terjamin kenikmatannya. Makanan berkuah ini kaya akan rempah seperti cengkih, pala, kayu manis, dan merica sehingga terasa hangat di badan. Tidak seperti yang dibayangkan, ternyata menu ini bisa kita masak sendiri di rumah. Sama nikmatnya seperti soto Betawi ala restoran, berikut racikan resepnya.



### Bahan - Bahan

- 1) 500 g daging sapi bagian sandung lamur, potong-potong
- 2) 200 g babat sapi, rebus, potong 2x2 cm
- 3) 200 g paru sapi, rebus, potong 2x2 cm
- 4) 3 sdm Banggo Kecap Manis
- 5) 3 cm kayu manis
- 6) 1 sdt pala bubuk
- 7) 4 butir cengkih
- 8) 3 batang serai, memarkan
- 9) 5 lembar daun jeruk, buang tulang, iris memanjang

10) 2 cm lengkuas, memarkan

11) 4 sdt garam

12) 2 lembar daun salam

13) 1 sdt gula pasir

14)  $\tilde{A}, \hat{A}^{1/2}$  sdt merica bubuk

15) 500 ml santan dari 1 butir kelapa

16) 2 sdm minyak, untuk menumi

17) 2 L air

18) 12 butir bawang merah

19) 6 siung bawang putih

20) 3 butir kemiri, sangrai

21) 2 cm jahe

22) 1 sdt ketumbar bubuk

23) 2 buah tomat, potong dadu 2 cm

24) 2 batang daun bawang, iris tipis

25) 100 g bawang merah goreng

26) 50 g emping goreng

27) 4 buah jeruk nipis, belah jadi 2 bagian

## **Cara Pembuatan**

- 1) Rebus air dan daging hingga daging matang dan empuk. Potong dadu daging 3x3 cm.
- 2) Saring kaldu rebusan daging, didihkan kembali dengan daging, paru, dan babat.
- 3) Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama pala, cengkih, kayu manis, serai, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam hingga harum. Tuang tumisan bumbu ke air rebusan daging, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga mendidih.

- 4) Tuangkan santan, Bango Kecap Manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak hingga matang.

- 5) Susun tomat dalam mangkuk, tuangkan soto, sajikan dengan bahan pelengkap lainnya.