



Bakso Telur Puyuh Bumbu Empal Gepuk

Oleh Bang Bango

Untuk 7 porsi



Bahan - Bahan

- 1) Bahan bumbu empal:
 - 2) 5 butir bawang merah, haluskan
 - 3) 2 siung bawang putih, haluskan
 - 4) 1/2 sendok teh ketumbar bubuk
 - 5) 1 lembar daun salam
 - 6) 1 sendok teh gula merah
 - 7) 1 sendok makan Kecap Manis Bango
 - 8) 100 ml santan dari 1/4 butir kelapa
 - 9) 50 ml air
- 10) Bahan bakso:
 - 11) 400 gram daging sapi gandik, potong-potong
 - 12) 2 sendok teh garam kasar
 - 13) 1putih telur
 - 14) 100 gram es serut
 - 15) 1/4 sendok teh merica bubuk
 - 16) 1/2 sendok makan bawang merah goreng
 - 17) 100 gram tepung sagu sagu
 - 18) 28 buah telur puyuh, rebus, kupas, untuk isi
- 19) Bahan Kuah Bakso Sapi:
 - 20) 2.000 ml kaldu sapi
 - 21) 2 tangkai seledri, ikat
 - 22) 2 batang daun bawang, ikat
 - 23) 3 siung bawang putih, goreng utuh, memarkan
 - 24) 1 sendok makan garam
 - 25) 1/2 sendok makan
 - 26) 1/4 sendok teh merica bubuk
 - 27) 2 sendok makan Kecap Manis Bango

28) Bahan Pelengkap:

29) bihun kering, seduh

30) seledri, diiris

31) bawang merah goreng

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, ketumbar dan daun salam hingga wangi. Tambahkan gula merah, Kecap Manis Bango, air, dan santan. Aduk rata.
- 2) Bakso, masukkan daging sapi dan garam dalam food prosesor. Giling sebentar sampai agak lembut.
- 3) Masukkan bumbu empal, putih telur, es serut, merica bubuk, dan bawang merah goreng. Giling sampai lembut.
- 4) Tambahkan tepung sagu. Giling rata sampai lembut dan kalis. Ambil sedikit adonan. Beri telur puyuh. Bentuk bulat menggunakan tangan. Masukkan dalam air hangat. Rebus sampai matang. Tiriskan.
- 5) Kuah, rebus kaldu sapi di dalam air bersama seledri dan daun bawang di atas api kecil sampai berkaldu. Saring.
- 6) Masukkan bawang putih goreng, garam, merica bubuk, dan Kecap Manis Bango. Masak sampai mendidih.
- 7) Sajikan bersama pelengkap dan kuah.