



Semur Soun Goreng Campur

Oleh Bang Bango

Resep Semur Soun Goreng Campur ini adalah salah satu contoh resep peranakan yang mengawinkan Soun khas Cina dengan resep semur manis gurih khas Indonesia. Lezatnya? Jangan ditanya! Yuk kita coba!



Bahan - Bahan

- 1) 100 gram soun kering
- 2) Minyak goreng secukupnya
- 3) 5 butir bawang merah, iris tipis
- 4) 3 siung bawang putih, iris tipis
- 5) 1 buah cabe merah biasa, iris batang korek api
- 6) 1 buah cabe rawit hijau, iris batang korek api
- 7) 1/2 potong (50 gram) wortel ukuran kecil, iris batang korek api
- 8) 4 buah bakso ikan, iris tipis
- 9) 10 ekor (100 gram) udang pancet atau udang galah ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
- 10) 400 ml kaldu ayam atau kaldu sapi
- 11) 4 sendok makan Kecap Bango
- 12) 1 sendok makan kecap asin
- 13) 1/2 sendok teh minyak wijen
- 14) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 15) 1/2 sendok teh garam
- 16) Irisan daun bawang dan seledri untuk taburan

Cara Pembuatan

- 1) Bagi soun menjadi 2 bagian. Urai helaian soun kering, tata melingkar dalam sendok peniris. Goreng dalam minyak goreng panas hingga mengembang dan garing. Angkat, tiriskan
- 2) Panaskan 2 sendok makan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabe merah, dan cabe hijau hingga harum.
- 3) Masukkan wortel, bakso ikan, dan udang kupas. Tumis hingga udang berubah warna.
- 4) Tambahkan kaldu, Kecap Bango, kecap asin, minyak wijen, lada putih bubuk, dan garam. Aduk hingga bumbu rata dan matang, angkat. Tata soun goreng dalam piring saji, siram dengan semur, taburi daun bawang dan seledri. Sajikan.