



Nasi Pindang Semarang

Oleh Bang Bango

Lain lagi kisah legenda kuliner asal Semarang, yaitu Nasi Pindang Pak Ndut. Nama usaha yang sungguh unik, terinspirasi dari nama panggilan pendirinya yang memang bertubuh besar. Saat memulai usahanya 35 tahun yang lalu, mereka mengalami masa-masa sulit, sehingga harus menjual berbagai perlengkapan rumah untuk menutup kerugian. Namun, dengan tekad memberi “sangu” untuk anak, Pak Ndut terus berjuang mempertahankan warungnya. Setelah 10 tahun akhirnya usahanya mulai memiliki pelanggan tetap sampai sekarang. Ibu Musyrifah, istri mendiang Pak Ndut berbagi cerita, ”Menu andalan kami adalah Nasi Pindang, dimana nasi dan daging disajikan dengan kuah pindang dan daun so, resepnya saya dapat dari mertua. Saya dan suami mencoba-coba untuk memanfaatkan resep tersebut untuk membuka warung, ternyata banyak yang suka.” Di tengah duka kehilangan suami tercinta tujuh bulan yang lalu, Ibu Musyrifah tetap semangat dan optimis bahwa usahanya dapat terus maju berkat dukungan pelanggan setia yang setiap hari membanjiri warungnya.



Bahan - Bahan

- 1) 500 gr Daging sapi (bagian sandung lamur), dipotong kotak-kotak 2- 2 ½ cm

2) 2 ltr Air matang

- 3) 35 gr Bawang merah masih ada kulit,
dibakar, dikupas

4) 15 gr Bawang putih

5) 4 cm Kunyit

6) 1 sdt Ketumbar sangrai

7) ½ sdt Terasi Sidoarjo

8) 4 buah Kluwek, yang tua dan isinya
berwarna hitam mengkilat

9) 2 lbr Daun salam

10) 3 Batang Daun serai, diigeprak bagian putihnya

11) 7 lbr Daun jeruk

12) 2 sdm Kecap manis Bango

13) Garam, secukupnya

14) 1 sdt Gula merah

15) 5 gr Air asam jawa

16) 100 gr Daun melinjo

17) 4 sdm Minyak goreng, untuk menumis

18) Telur rebus, tahu bacem dan tempe
bacem, rempeyek

Cara Pembuatan

- 1) Didalam wajan panaskan minyak, kemudian masukkan daun serai, daun salam dan daun jeruk, aduk sebentar, kemudian masukkan bumbu-bumbu halus, tumis hingga harum.

- 2) Masukkan potongan daging, kemudian aduk-aduk hingga bumbu tercampur merata.

- 3) Tambahkan air matang, biarkan mendidih, kemudian kecilkan api dan tutup panci. Masak hingga daging empuk.

- 4) Tambahkan garam , gula merah, air asam jawa dan kecap manis Bango, aduk-aduk hingga bumbu meresap.

- 5) Masukkan daun melinjo dan masak hingga daun melinjo matang, angkat dari api, siap disajikan.

- 6) Sajikan didalam mangkuk dengan ditaburi bawang goreng dan disajikan dengan nasi putih panas dilengkapi dengan telur rebus, tahu dan tempe bacem serta rempeyek.