Mie Aceh

Oleh Bang Bango



Mie Aceh, hidangan tradisional khas provinsi Serambi Mekah yang terkenal dengan rasa pedas, segar dan lezat ternyata mudah untuk dibuat. Resep Mie Aceh kali ini menggunakan daging kambing, tapi bila Anda kurang suka kambing, elemen ini boleh diganti dengan daging sapi. Mari ikuti resepnya!

Bahan - Bahan

1) 200 gram daging kambing
2) 300 gram mie basah besar, diseduh air panas
3) 4 siung bawang putih, diiris tipis-tipis
4) 3 butir bawang merah, diiris tipis-tipis
5) 1 buah tomat, dipotong-potong
6) 750 ml air
7) 300 ml kaldu sapi
8) 50 gram toge
9) 50 gram kol, diiris-iris tipis
10) 1 1/2 sendok makan Kecap Manis Bango
11) 1/2 sendok makan garam
12) 1 sendok teh gula pasir
13) 3 sendok makan minyak untuk menumis
14) 1/2 sendok teh cuka
15) 1 batang daun bawang, dipotong cacah sepanjang 1 cm
16) 1 lembar daun salam
17) 6 butir bawang merah
18) 4 siung bawang putih
19) 1 butir kapulaga
20) 4 buah cabe merah biasa, buang bijinya
21) 2 cm kunyit, dibakar
22) 1/4 sendok teh jintan

23) 1/2 sendok teh lada bubuk putih

24) 3 buah mentimun, dibuang bijinya, potong kecil-kecil

25) 1 sendok teh gula pasir

26) 1 sendok teh cuka

27) 1/2 sendok teh garam

28) 100 gram emping goreng

29) Bawang goreng secukupnya

Cara Pembuatan

1) Rebus daging kambing dan daun salam dalam air. Setelah matang buang airnya. Potong-potong. Sisihkan.
2) Tumis bawang putih, bawang merah, dan bumbu yang telah dihaluskan sampai beraroma harum. Tambahkan daging kambing tadi. Aduk sampai rata.
3) Tambahkan tomat, toge, dan kol. Aduk hingga layu.
4) Masukkan kecap manis, garam, gula pasir, kaldu sapi, dan cuka. Masak sampai meresap.
5) Masukkan mie. Masak sampai matang. Menjelang diangkat, taburkan daun bawang. Aduk sampai rata.
6) Sajikan mi aceh dengan acar mentimun, emping goreng dan taburan bawang goreng.