

101 Resep

sop

&

soto

Nusantara



Marinka, S.Par.

101 Resep

Sop & Soto Nusantara

Marinka, S.Par.

New Vita Pustaka

KREATOR :

Marinka, S.Par.

JUDUL DAN PENANGGUNGJAWAB:

101 Resep Sop & Soto Nusantara/ Marinka, S.Par.

PUBLIKASI: Sleman: New Vita Pustaka: 2023

IDENTIFIKASI: ISBN

SUBJEK: Kuliner

KLASIFIKASI:

PERPUSTAKAAN ID:

101 Resep Sop & Soto Nusantara

Penyusun: Marinka, S.Par.

Layout: Josh

Cover : Joey

ISBN :

Dimensi: 14 X 21 cm; 108 hlm.

Cetakan I : 2023

Penerbit :

New Vita Pustaka

Jl. Merpati No. 9, Karangmojo,
Wedomartani, Ngemplak, Sleman, DIY.

Kata Pengantar

Bumi nusantara kita ternyata memiliki ribuan resep masakan yang sangat khas dan lezat. Dari ribuan resep tersebut, terdapat ratusan resep Sop dan Soto yang sangat variatif, segar dan bercita rasa tinggi.

Resep Sop dan Soto nusantara sangat menggoda untuk dikembangkan dalam kreasi masakan kekinian. Berkaitan dengan hal ini, buku ini hadir untuk memberikan panduan bagi Anda dalam membuat kreasi tanpa batas dalam menyajikan masakan Sop dan Soto bercitarasa khas nusantara.

Daftar Isi

1. SOP ASAM SEGAR	1
2. SOP BAKSO CEKER	2
3. SOP BAKSO CUMI	3
4. SOP BAKSO IKAN KUAH EBI	4
5. SOP BAKSO TAHU PANGSIT	5
6. SOP BAKSO TELOR PUYUH	6
7. SOP BAKSO TAHU	7
8. SOP BOLA JAMUR	8
9. SOP BOLA UDANG	9
10. SOP BROKOLI UDANG	10
11. SOP BUNTUT	11
12. SOP BUNTUT BROKOLI	12
13. SOP BUNTUT TABUR TOMAT	13
14. SOP GURAME	14
15. SOP IGA ALA PADANG	15
16. SOP IGA SAPI	16
17. SOP IGA PEDAS	17
18. SOP IKAN KAKAP	18
19. SOP IKAN KAKAP PEDAS	19
20. SOP IKAN KUAH SANTAN	20
21. SOP JAGUNG JAMUR KUPING	21
22. SOP JAGUNG KEJU	22
23. SOP JAGUNG MUDA	23
24. SOP JAMUR	24
25. SOP KACANG MERAH	25
26. SOP IKAN BATAM	26
27. SOP KAKI KAMBING	27
28. SOP KAMBING KACANG HIJAU	28
29. SOP KELAPA	29
30. SOP KEPALA IKAN	30
31. SOP KEPITING ASPARAGUS	31
32. SOP KEPITING	32
33. SOP KERANG HIJAU	33
34. SOP KERANG PEDAS	34

Daftar Isi

35. SOP KIKIL	35
36. SOP KRIM JAGUNG	36
37. SOP KONRO	37
38. SOP BUNTUT SAPI GORENG	38
39. SOP LETTUCE	39
40. SOP MAKARONI BOLA TAHU	40
41. SOP MERAH	41
42. SOP MUTIARA	42
43. SOP PASTA DAN SAUS ITALIA	43
44. SOP SEAFOOD	44
45. SOP SOSIS ITALI	45
46. SOP TAHU JAMUR	46
47. SOP TAHU TELOR	47
48. SOP TELOR PUYUH	48
49. SOP TENGGIRI KUAH ASAM PEDAS	49
50. SOP TOFU BAWANG	50
51. SOP TOMAT BOLA AYAM	51
52. SOP TOMAT BOLA UDANG	52
53. SOP TOMAT INDIAN	53
54. SOP TORTILLA	54
55. SOP IKAN KEMANGI	55
56. SOP UDANG TELOR PUYUH	56
57. SOP UDANG SAWI PUTIH	57
58. SOP WORTEL DAN KEPITING	58
59. SOTO EMPAL GENTONG	59
60. SOTO LAMONGAN	60
61. SOTO GADING	61
62. SOTO AYAM	62
63. SOTO PEKALONGAN	63
64. SOTO BETAWI	64
65. SOTO KUDUS	65
66. SOTO AMBENGAN	66
67. SOTO BEBEK	67
68. SOTO AYAM BERSANTAN	68
69. SOTO PALEMBANG	69

Daftar Isi

70. SOTO AYAM TOMAT	70
71. SOTO PADANG	71
72. SOTO TANGKAR	72
73. SOTO TEGAL	73
74. SOTO BANDUNG	74
75. SOTO GROMBYANG (PEMALANG)	75
76. SOTO TASIKMALAYA	76
77. SOTO MIE JAKARTA	77
78. SOTO KEDIRI	78
79. SOTO BANYUMAS	79
80. SOTO SUKARAJA	80
81. SOTO BANGKONG	81
82. SOTO DAGING MADURA	82
83. SOTO DAGING BAWANG PUTIH	83
84. SOTO BOGOR	84
85. SOTO KWALI SOLO	85
86. COTO MAKASAR	86
87. SOTO MEDAN	87
88. SOTO JEPARA	88
89. SOTO BABAT	89
90. SOTO BANTEN	90
91. SOTO KUNING DAGING SAPI	91
92. SOTO KIKIL	92
93. SOTO LENTO	93
94. SOTO SULUNG MADURA	94
95. SOTO KEMIRI PATI	95
96. SOTO MIE UDANG	96
97. SOTO IGA LOMBOK	97
98. SOTO SUMSUM	98
99. SOTO BETAWI MAARUF	99
100. SOTO DAGING BAKAR	100
101. SOTO PEKANBARU	101

SOP ASAM SEGAR

1 •

Bahan :

- 300 gram udang yang punggungnya sudah dibelah dan kulit dan kepalanya dibuang.
- 50 gram rebung kalengan yang dibelah dua dan diiris melintang 1/2 cm
- 1 buah tahu yang dibelah dua dan diiris melintang 1/2 cm
- 3 buah jamur hioko kering yang diiris tipis dan direndam dengan air panas hingga lunak.
- 3 buah cabai merah yang bijinya sudah dibuang dan diiris miring-tipis
- 3 cm jahe yang telah dimemarkan dan dicincang halus
- 1 sendok makan cuka
- 3 sendok makan bubuk cabai
- 1 liter kaldu ayam
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan merica halus
- 1 sendok makan kecap asin
- 1 sendok makan angciu
- 1 sendok makan minyak wijen
- 1 sendok makan tepung maizena yang dilarutkan dengan sedikit air
- garam secukupnya
- 1 sendok makan minyak sayur

Cara Membuat :

1. Pertama-tama tumislah jahe dan cabai merah sampai harum. Kemudian tambahkan jamur, rebung dan udang. Aduklah sampai berubah warna.
2. Berikutnya masukkan kecap manis, angciu, kecap asin, merica, cabai bubuk dan garam, lalu aduk hingga merata. Tuangkan kaldu dan teruskan memasak sampai mendidih.
3. Pada tahap akhir, tambahkan tahu dan minyak wijen. Tuangkan larutan tepung maizena, lalu aduk sampai mengental. Paling terakhir, masukkan cuka, aduk sebentar, lalu angkat. Sop asam segar siap dihidangkan.



SOP BAKSO CEKER

Bahan :

- 10 ceker ayam
- 3 siung bawang putih
- 2 buah wortel
- 5 buah buncis
- 1 sendok teh minyak wijen
- 10 buah bakso
- 1 batang daun bawang
- 1 batang daun seledri
- 2 sendok makan minyak
- 1 sendok teh garam
- 1 ruas jahe dikeprek
- 5 buah cabe rawit merah
- Air kaldu yang diambil dari pemasakkan ceker
- Gula pasir secukupnya



Cara membuat :

1. Pertama-tama sayur dipotong sesuai dengan selera Anda, sedangkan bawang putihnya diiris.
2. Selanjutnya rebus ceker ayam sampai matang dan jangan lupa untuk menyisihkan air kaldunya sebanyak kurang lebih 1200 ml.
3. Berikutnya tumis bawang putih sampai harum dan masukkan air kaldu dan jahe. Tunggulah hingga mulai mendidih.
4. Kemudian masukkan bakso, wortel, buncis, cabe rawit merah, daun bawang, dan seledri. Jangan lupa juga untuk memasukkan garam, lada, dan gula. Aduk hingga bahan-bahan itu tercampur sempurna dengan bumbu.
5. Terakhir, tuanglah minyak wijen. Sop bakso ceker Anda akan siap saji setelah Anda menaburinya dengan bawang goreng.

Catatan:

Sop bakso ceker ini akan mengental bila disimpan di lemari es. Namun jangan khawatir, sop bakso ceker Anda akan kembali encer saat Anda panaskan. Sop bakso ceker ini sangat lezat jika dihidangkan dalam keadaan hangat.

SOP BAKSO CUMI

Bahan :

- 600 gram cumi bersih
- 5 sendok makan air kapur sirih
- 100 gram tepung sagu
- 50 gram soun yang telah rendam air hingga lunak
- 1 butir telur (putihnya saja)
- 1 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh garam
- 3 siung bawang putih yang dicincang
- 2 batang serai yang telah dimemarkan
- 2 liter air
- 3 cm jahe yang telah dimemarkan
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 ikat sawi hijau yang telah potong-potong
- Irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng sebagai tabutannya

Cara membuat:

1. Pertama-tama lumuri cumi dengan air kapur sirih, kemudian remas-remas, cuci bersih kembali, lalu tiriskan.
2. Untuk membuat baksonya, cumi yang telah benar-benar bersih itu dihaluskan, dicampur dengan tepung sagu, putih telur, dan garam, dan aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
3. Selanjutnya didihkan air, bentuk adonan cumi bulat-bulat, masak hingga mengapung, kemudian angkat. Masukkan ke dalam air es sejenak, angkat, dan tiriskan.
4. Untuk membuat kuahnya, panaskan minyak dan tumis bawang putih hingga harum.
5. Kemudian didihkan air, masukkan tumisan bawang putih, jahe, serai, garam, dan merica bubuk. Setelah mendidih, masukkan bakso dan sawi hijau, masak sebentar, lalu angkat.
6. Langkah terakhir, siapkan mangkuk, isi dengan soun, bakso, dan siram dengan kuahnya. Setelah itu, taburkan daun bawang, seledri, dan bawang goreng ke atasnya. Sop bakso cumi Anda telah siap disajikan.



SOP BAKSO IKAN KUAH EBI

Bahan :

- 8 buah bakso ikan yang masing-masing telah dipotong menjadi 2 bagian
- 15 gram jamur kuping yang telah direndam dalam air hangat
- 4 siung bawang putih
- 60 gram ebi kering
- 500 ml air bersih
- 2 sendok makan margarin
- 2 batang daun bawang yang diiris halus
- Bawang goreng secukupnya
- Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Pertama-tama, haluskan ebi dan bawang putih lalu tumis dengan margarin hingga harum.
2. Kemudian masukkan jamur kuping dan air. Masak hingga mendidih.
3. Setelah mendidih, masukkan bakso ikan masak sebentar hingga bumbu meresap.
4. Sebelum disajikan, taburan bawang goreng dan daun bawang di atasnya.



SOP BAKSO TAHU PANGSIT

BahanPangsit :

- 1500 ml air kaldu daging
- ½ sendok teh lada
- ½ sendok teh garam
- 2 buah tahu putih potong kotak sedang
- 1 ikat sawi hijau
- 2 batang daun bawang yang diiris tipis
- 15 buah bakso sapi siap pakai
- 20 lembar kulit pangsit goreng
- 150 gram udang cincang
- ½ sendok teh garam
- ½ sendok teh lada
- 1 sdm daun bawang iris tipis

Bahan:

- 1 sendok makan margarin untuk menumis
- 5 siung bawang putih yang dicincang kasar
- Kecap asin secukupnya

Cara membuat:

1. Pertama-tama campur semua isi bahan pangsit, aduk rata. Ambil selembar kulit pangsit, beri satu sendok teh adonan di tengah kulit pangsit, lipat bentuk segitiga, satukan ujung-ujungnya. Sisihkan.
2. Selanjutnya panaskan margarin, tumis bawang putih, tuang kaldu, didihkan, lalu bubuhi kecap asin, garam dan lada aduk rata.
3. Masukkan bakso dan tahu, didihkan, sebelum diangkat masukkan setengah bagian pangsit rebus, sawi hijau aduk rata. Sajikan sup bakso tahu pangsit, dengan sambal dan pangsit goreng.



SOP BAKSO TELOR PUYUH

Bahan:

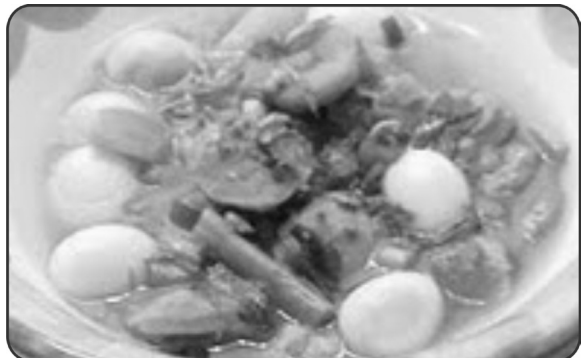
- 150 gr buncis yang telah dipotong-potong.
- 4 buah kentang, potong dadu.
- 2 buah wortel yang dipotong-potong.
- 3 batang daun seledri.
- 1 batang daun bawang yang dipotong-potong halus.
- 30 butir telur puyuh.
- 15 buah bakso yang masing-masing dipotong menjadi 2 bagian.
- 1500 ml air bersih.
- Air untuk merebus telur puyuh dan merendam sayuran secukupnya.
- Minyak goreng secukupnya.

Bumbu:

- 6 siung bawang putih.
- 1 sdm butiran lada.
- 1/2 sendok teh bubuk pala.
- 1/2 sendok teh cengkeh.
- Garam secukupnya.
- Gula pasir secukupnya
- 14 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebuslah telur puyuh hingga matang, angkat, diamkan sebentar, dan kupas ketika telur masih dalam keadaan panas.
2. Selanjutnya haluskan lada butiran, garam dan bawang putih. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan itu hingga harum dan matang.
3. Kemudian masukkan air, masak hingga mendidih.
4. Setelah mendidih, masukkan kentang, wortel, dan buncis, masak hingga hampir empuk.
5. Masukkan cengkeh bubuk, pala bubuk, dan gula pasir.
6. Pada tahap akhir masukkan telur puyuh dan bakso dan jangan lupa masukkan juga daun bawang dan daun seledri.
7. Ketika hendak disajikan, taburkan bawang goreng ke atasnya.



SOP BAKSO TAHU

Bahan:

- 1 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh minyak wijen
- 2 cm jahe yang telah dimemarkan
- 3 siung bawang putih yang telah dicincang halus
- Mie soun
- 2 liter kaldu ayam
- garam dan merica secukupnya

Bahan bakso tahu:

- 1 buah tahu putih besar yang telah dihaluskan
- 100 gram udang cincang
- 1 sendok makan tepung sagu
- 1 butir telur
- 6 butir telur puyuh yang matang dan telah dikupas
- garam, merica dan vetsin secukupnya
- Irisan daun bawang dan irisan seledri

Cara Membuat:

1. Untuk membuat bakso tahu: campur tahu dengan udang, sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir, dan aduk hingga rata. Kemudian ambil telur puyuh dan bungkus rata dengan adonan bakso. Taruh dalam piring tahan panas yang sudah diolesi minyak dan kukus sampai matang.
2. Untuk membuat kuah: panaskan minyak dan tumis bawang putih hingga harum. Tuangkan ke dalam kaldu ayam, didihkan. Tambahkan minyak wijen, jahe, garam, dan merica.
3. Setelah mendidih, masukkan mie soun ke dalam mangkuk, tata tahu, beri kuah dan taburi daun bawang dan seledri. Sop bakso tahu Anda siap untuk dihidangkan



SOP BOLA JAMUR

Bahan :

- 1 potong dada ayam
- 1 pak kecil jamur kuping
- 2 buah wortel yang dipotong memanjang
- 1 ikat sawi hijau yang dipotong-potong
- 2 siung bawang putih yang telah dimemarkan
- 1 butir telur (putihnya saja)
- Merica halus, garam dan bumbu penyedap secukupnya

Cara Memasak :

1. Pertama-tama cuci dada ayam sampai bersih, rebus dengan air yang cukup untuk kaldu. Setelah mendidih, tambahkan bawang putih, garam, merica, dan bumbu penyedap.
2. Bila dada ayam sudah empuk, angkat dan giling hingga halus. Campurkan dengan jamur kuping dan putih telur. Buat adonan tersebut menjadi bola - bola kecil.
3. Selanjutnya masukkan bola-bola itu dalam kaldu, rebus hingga bola adonan naik, kemudian angkat.
4. Langkah terakhir, siapkan mangkuk yang telah diisi wortel dan sawi, siram dengan air kaldu dan bola-bola adonan. Sop bola jamur Anda siap untuk dihidangkan.



SOP BOLA UDANG

Bahan :

- 1/4 kg udang yang telah dihaluskan
- 1 butir telur
- 2 sendok terigu
- Wortel yang telah dipotong-potong secukupnya
- Buncis yang telah dipotong-potong secukupnya
- Kol yang telah dipotong-potong secukupnya
- Kentang yang telah dipotong “dadu” secukupnya
- Irisan seledri
- Irisan daun bawang
- Bawang putih goreng
- 1 sendok minyak goreng
- 1 sendok margarin untuk menumis
- 5 siung bawang putih yang telah dihaluskan
- merica yang telah dihaluskan secukupnya
- Garam

Cara membuat :

1. Pertama-tama buatlah bumbu halus dari 5 siung bawang putih yang telah dihaluskan yang dicampur dengan bubuk merica dan garam.
2. Kemudian sisihkan bumbu halus itu 1/2 sendok teh, sedangkan selebihnya tumis dengan minyak goreng dan margarin yang sudah dipanaskan. Setelah wangi, masukkan irisan daun bawang, tumis sebentar.
3. Selanjutnya campur sisa bumbu (kurang lebih 1/2 sendok teh) dengan udang halus, terigu dan telur. Buat bulatan-bulatan dengan sendok dan langsung masukkan ke dalam kuah sehingga terbentuk bola-bola udang. Tunggu hingga bola-bola udang mengapung.
4. Berikutnya didihkan air, masukkan bumbu tumis, masukkan wortel, buncis dan kentang. Setelah agak matang masukkan kol dan seledri, terakhir bola-bola udang.
5. Setelah sop matang, masukkan bawang putih goreng. Sop bola udang Anda siap untuk disajikan.



**Bahan-bahan yang dibutuhkan :**

- 1 buah brokoli ukuran sedang yang telah dipotong-potong
- 150 udang kupas
- 3 buah wortel yang telah dipotong-potong
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- 1 sendok bawang goreng untuk taburan
- 5 siung bawang putih
- garam secukupnya
- 10 butir merica

Cara membuatnya :

1. Pertama-tama buatlah bumbu halus dari 5 siung bawang putih, 10 butir merica dan garam secukupnya.
2. Kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan itu. Setelah wangi, masukkan udangnya.
3. Selanjutnya didihkan 1 liter air lalu masukkan bumbu dan udang tadi, tunggu beberapa saat. Masukkan brokoli dan wortel sampai air mendidih lagi. Matikan kompor, dan tutup panci.
4. Setelah kurang lebih 15 menit, angkat. Taburkan bawang goreng di atasnya. Sop Brokoli udang Anda siap untuk disajikan.

SOP BUNTUT

Bahan:

- 500 gram buntut sapi yang dipotong kecil-kecil direbus dalam 1 liter air
- 3 siung bawang putih yang dihaluskan
- 1 bawang bombay yang dipotong kotak
- 2 iris jahe yang dimemarkan
- 2 buah wortel bentuk kembang
- 2 buah kentang yang dipotong-potong
- 2 tangkai daun bawang yang dipotong-potong
- 2 tangkai seledri yang dipotong-potong
- 1 buah tomat ukuran besar yang telah dipotong-potong
- 2 butir cengkeh
- garam dan merica secukupnya
- ½ sendok teh bubuk biji pala

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe hingga harum.
2. Kemudian masukkan tumisan dalam rebusan buntut yang sebelumnya. Takar kaldu lebih dahulu dengan menambahkan air hingga seluruh kaldu berjumlah 2 liter.
3. Selanjutnya masukkan wortel, kentang, cengkeh, garam, merica, dan bubuk biji pala. Setelah wortel dan kentang agak setengah matang, masukkan daun bawang, seledri, dan tomat. Tunggu hingga matang. Setelah matang, sop buntut Anda siap untuk disajikan.



SOP BUNTUT BROKOLI

Bahan :

- 1 buntut sapi muda yang dipotong menurut ruasnya
- 1 cm jahe yang telah dimemarkan
- 1/2 sendok teh pala
- 1 batang daun bawang yang dipotong menjadi empat
- 4 batang wortel yang dipotong-potong menurut selera
- 1 kuntum besar brokoli yang dipotong-potong menurut selera
- 2 sendok makan minyak sayur untuk menumis
- 1/2 sendok teh merica
- Garam secukupnya
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- Bawang goreng untuk taburan
- Daun bawang cincang
- Seledri cincang
- Emping goreng



Cara membuat :

1. Pertama-tama rebus buntut dengan satu setengah liter air sampai hampir mendidih dan buih terapung di atas. Setelah hampir mendidih, angkat dan buang airnya, supaya kaldu tidak berbau anyir.
2. Sementara itu buatlah bumbu halus dari 4 siung bawang merah dan 2 siung bawang putih.
3. Kemudian rebus lagi buntut dengan satu setengah liter air bersih, jahe, pala, merica dan daun bawang dalam panci tertutup dengan api kecil sampai lunak. Setelah buntut lunak, keluarkan jahe dan daun bawang.
4. Selanjutnya tumis bumbu halus sampai harum dan matang, masukan ke dalam kaldu. Jangan lupa masukkan juga garam, brokoli dan wortel, rebus sampai matang.
5. Sop buntut brokoli ini amat nikmat jika dihidangkan panas-panas dengan taburan bawang goreng, daun bawang, seledri dan emping goreng di atasnya.

Catatan:

Bahan di atas untuk membuat 4 porsi sop buntut brokoli.

SOP BUNTUT TABUR TOMAT

13 •



Bahan:

- 1 kg buntut sapi yang telah dipotong sesuai ruasnya
- 1 cm irisan jahe
- 1 buah pala yang telah dimemarkan
- 2 butir cengkeh
- 4 siung bawang putih yang telah dicincang
- 8 buah bawang merah yang telah diiris halus
- 3 sendok makan margarine
- 1 sendok teh merica halus
- 150 gram wortel yang dipotong sesuai selera
- 200 gram kentang yang dipotong sesuai selera
- 3 buah tomat yang telah dibelah menjadi 4
- 2 batang daun bawang, masing-masing dipotong 2 cm

- 2 batang daun seledri, masing-masing dipotong 2 cm
- 2 sendok makan bawang goreng
- garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama-tama masukkan potongan buntut sapi dalam panci; beri air hingga seluruhnya terendam. Rebus bersama jahe dan jangan lupa untuk membuang airnya sebelum mendidih.
2. Kemudian tumis bawang putih hingga harum dengan margarin, masukkan bawang merah. Setelah layu, masukkan 1 1/2 liter air, didihkan.
3. Selanjutnya masukkan buntut sapi, garam, pala, cengkeh, dan merica. Masak hingga buntut lunak dengan api kecil. Tambahkan air bila perlu.
4. Setelah daging buntut lunak, masukkan tomat, wortel, kentang, daun bawang dan seledri. Masak hingga matang.
5. Sop buntut tabur tomat amat sedap bila dihidangkan panas-panas dengan taburan bawang goreng di atasnya.

Catatan:

bahan di atas digunakan untuk membuat 4 porsi sop buntut tabur tomat.

Bahan

- 1/2 kg ikan gurame segar yang telah dibersihkan dan dipotong-potong dengan kepala dibelah menjadi dua
- daun bawang dan daun seledri, iris memanjang
- 1 ikat daun kemangi segar
- 1 butir tomat yang dipotong menjadi 4 bagian
- 2 siung bawang putih yang telah diiris
- 1 siung bawang putih yang dimemarkan
- 5 siung bawang merah yang telah diiris
- 1/2 ruas jahe yang dimemarkan
- merica, gula, garam secukupnya
- kecap ikan atau penyedap rasa sesuai selera
- cabe rawit utuh atau diiris-iris (tergantung selera)

Cara Membuat :

1. Pertama-tama tumislah bawang merah dan bawang putih sampai harum.
2. Sementara itu siapkan air panas sampai mendidih, dan masukkan ikan gurame.
3. Setelah matang, masukkan bumbu yang sudah ditumis tadi, matikan api.
4. Terakhir masukkan cabe rawit, bawang goreng, daun seledri, kemangi dan tomat. Sop gurame Anda siap untuk disajikan.



SOP IGA ALA PADANG

15 •

Bahan :

- 750 gram iga sapi (pilih yang banyak tulang muda dan banyak dagingnya)
- 250 gram daging sapi
- 4 buah wortel yang dipotong-potong
- 4 buah kentang yang dipotong-potong
- 5 batang daun bawang yang telah diiris-iris
- 250 ml air
- 4 butir kapulaga
- 3 buah peka
- 5 buah Cengkeh
- 1/4 Pala yang telah dimemarkan
- 5 cm Kayu Manis
- 3 cm Jahe yang telah dimemarkan
- 2 sendok makan margarin untuk menumis
- 2 butir Maggie kaldu Blok
- Garam secukupnya
- 8 buah bawang merah
- 5 buah bawang putih
- Krupuk Emping untuk taburan
- Bawang Goreng
- Irisan Daun Seledri
- Air Jeruk Nipis
- Sambal

Cara membuat :

1. Pertama-tama rebuslah tulang iga dengan api sedang kurang lebih 2.5 jam; buang buih yang mengapung di air, selalu tambahkan air ketika berkurang.
2. Kemudian masukkan daging sapi, garam, peka, kapulaga, cengkeh, kayu manis, pala, jahe, maggie kaldu blok, ke dalam rebusan iga. Rebus sampai lebih kurang 1 jam (tekan daging dengan garpu untuk mengetahui sudah empuk apa belum).
3. Selanjutnya tumis bumbu halus (bawang merah dan putih) sampai harum.
4. Masukkan kentang, wortel, tumisan bumbu halus ke dalam rebusan daging/iga. Masak sebentar hingga kentang dan wortel matang.
5. Terakhir, masukan daun bawang, tunggu sebentar lalu matikan kompor.
6. Hidangkan selagi hangat dengan taburan bawang goreng, seledri, emping, percikan air jeruk nipis dan sambal.



SOP IGA SAPI

Bahan :

- 500 gr daging iga sapi
- 1,5 L air untuk merebus
- 2 siung bawang putih yang dimemarkan
- 3 kuntum bunga pekak (star anise)
- 2 butir cengkeh
- 2 cm kayu manis
- 1 butir bawang Bombay yang diiris tipis
- 2 batang wortel yang telah dibersihkan kulitnya dan diiris tipis serong
- 2 batang daun bawang yang diiris serong agak tebal
- 1 batang seledri
- ½ sendok teh bubuk pala
- 1 sendok teh merica
- garam dan gula pasir secukupnya
- 1 sendok makan margarin untuk menumis
- bawang goreng
- sambel dan kerupuk emping
- daun bawang
- irisan halus seledri



larut, lalu buang air rebusannya Ganti dengan air mendidih yang baru. Masukkan bumbunya. Rebus hingga iga lunak.

Cara Membuat ;

1. Pertama-tama rebuslah daging iga sapi dalam air mendidih, masukkan bawang putih, pekak, cengkeh dan kayu manis. Tambahkan sedikit garam. Rebus iga sebentar hingga lemaknya
2. Kemudian panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga layu, masukkan daun bawang, seledri dan wortel, masak hingga sayuran layu.
3. Selanjutnya didihkan kembali rebusan iga. Masukkan tumisan sayuran ke dalam rebusan daging, aduk rata, tambahkan bumbu penyedap, seperti pala, merica, gula dan garam. Tunggu hingga sayuran agak matang.
4. Ketika akan disajikan, taburkan bawang goreng, daun bawang, dan irisan seledri di atasnya. Akan lebih nikmat jika dinikmati bersama krupuk emping dan sambal.

SOP IGA PEDAS

Bahan:

- 2 kg iga sapi
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 1 ruas lengkuas yang telah dihaluskan
- 2 sendok teh merica halus
- 2 sendok teh ketumbar halus
- 10 butir cengkeh
- 1 buah pala yang dimemarkan
- 1/2 kg kacang tanah

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus iga sapi hingga dagingnya empuk, lalu angkat dan sisihkan.
2. Selanjutnya goreng kacang tanah hingga matang, kemudian haluskan dan sisihkan.
3. Tumis semua bumbu: lengkuas, serai, merica, ketumbar, cengkeh, pala hingga harum.
4. Masukkan tumisan bumbu tersebut ke dalam kaldu iga. Setelah matang, masukkan iga sapi. Biarkan hingga bumbu meresap dan matang.
5. Angkat setelah matang dan sajikan dengan nasi atau ketupat.



SOP IKAN KAKAP

Bahan :

- 1 ekor ikan kakap yang telah dibersihkan dan dipotong-potong
- 6 iris jahe
- 300 gram lobak yang dipotong-potong
- 100 gram sayur asin
- 100 gram sawi putih
- 3 batang seledri
- 3 sendok makan susu bubuk
- 3 sendok makan minyak wijen
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh penyedap rasa
- 1 sendok teh lada bubuk
- 1 liter air

Cara membuat :

1. Pertama-tama didihkan air, masukkan lobak, jahe, sayur asin, sawi putih, susu bubuk, minyak wijen, garam, penyedap rasa, dan lada.
2. Terakhir masukkan ikan dan seledri. Masak sampai matang. Sop ikan kakap Anda siap untuk disajikan.



SOP IKAN KAKAP PEDAS

19 •

Bahan:

- 500 gram daging ikan kakap merah atau jenis lain yang dipotong-potong
- 2 sendok makan air jeruk nipis
- 1/2 sendok teh merica bubuk



Bumbu Kuah:

- 2 sendok makan minyak sayur
- 5 butir bawang merah yang dicincang kasar
- 3 siung bawang putih yang dicincang kasar
- 1/2 cm jahe yang dimemarkan
- 750 ml kaldu seafood/ikan
- 2 sendok makan tomat pasta
- 1 sendok teh cabai merah bubuk
- 2 sendok makan air jeruk nipis
- 2 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok teh garam
- 1 lembar daun ketumbar

Cara membuat:

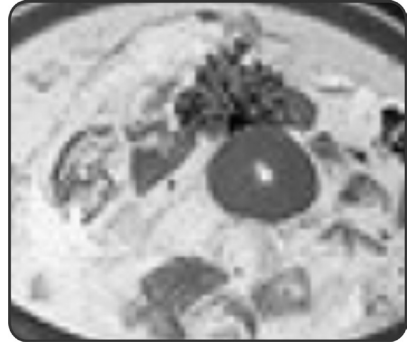
1. Pertama-tama perciki potongan ikan dengan air jeruk nipis. Aduk dan remas hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Untuk membuat kuah, tumislah bawang merah dan bawang putih hingga layu dan wangi. Tambahkan jahe, aduk hingga harum. Tuang kaldu dan tambahkan bumbu, didihkan.
3. Selanjutnya masukkan potongan ikan, didihkan.
4. Sop ikan kakap pedas terasa mantap bila dihidangkan hangat dengan taburan daun ketumbar di atasnya.

Bahan :

- 500 gram daging ikan kakap yang dipotong sesuai selera
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 30 lembar daun kemangi
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 2 sendok teh garam,
- 1 sendok teh merica bubuk
- 4 buah tomat segar yang dipotong seperti dadu kecil
- 2 batang wortel yang dipotong “dadu” kecil
- 150 gram jamur kancing segar yang dipotong-potong
- 1 batang daun bawang yang diiris halus
- 2 sendok makan minyak goreng
- 5 sendok makan air jeruk nipis
- 2 sendok makan saus/kecap ikan

Bumbu yang dihaluskan :

- 2 cabai merah besar
- 7 cabai rawit merah
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih

**Cara membuat :**

1. Pertama-tama daging ikan kakap dicuci bersih, lumuri dengan jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Setelah itu panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan santan, garam, merica, daun jeruk, dan serai.
3. Setelah mendidih masukkan ikan, wortel dan jamur. Masak hingga ikan matang. Tambahkan potongan tomat, daun bawang dan daun kemangi.

SOP JAGUNG JAMUR KUPING

21 •

Bahan:

- 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 3 siung bawang putih yang dicincang halus
- 1/2 butir bawang bombay yang dicincang halus
- 1 liter air
- 1 tangkai daun bawang dan seledri yang diikat jadi satu
- 1 batang wortel yang dikupas dan dipotong tipis melintang
- 1 bonggol jagung manis, sisir
- 10 keping jamur kuping kering yang diiris tipis-tipis (rendam dalam air mendidih agar mengembang).
- 1 sendok teh bubuk lada
- 1/2 sendok teh minyak wijen
- 1 sendok teh kecap ikan
- 1 sendok teh garam
- 1 buah kaldu blok
- 4 buah sosis ayam yang diiris melintang 1 cm
- 1 buah tahu cina yang dipotong seperti dadu besar



Cara membuat:

1. Pertama-tama panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum dan kuning keemasan. Beri air. Masukkan daun bawang dan seledri, jagung, wortel dan jamur. Tunggu hingga mendidih.
2. Selanjutnya, bubuhi dengan bubuk lada, minyak wijen, kecap ikan, garam dan kaldu. Didihkan sekali lagi.
3. Terakhir, masukkan potongan sosis dan tahu. Sop jagung jamur kuping Anda siap untuk dihidangkan.

SOP JAGUNG KEJU

Bahan :

- 1/4 Kg Jagung Manis
 - 5 Sendok makan Susu Kental Manis
 - 1 Sendok teh Mentega
 - Keju Cheddar Parut Secukupnya
 - Wortel yang dipotong seperti dadu
 - Kacang polong
2. Sementara itu siapkan wadah plastik, olesi dengan mentega.
 3. Setelah jagung dan wortel agak matang, masukkan kacang polong. Tunggu hingga matang.
 4. Masukkan sayuran tersebut ke wadah plastik yang sudah diolesi mentega.
 5. Masukkan susu kental manis dan taburi dengan Keju Cheddar Parut.
 6. Jika ingin berair tambahkan air matang setengah gelas. Sop jagung keju Anda siap untuk dihidangkan. Pas untuk dua porsi.

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus jagung bersama wortel setengah matang. Setelah diangkat, dinginkan sejenak, lalu pipil jagung hingga bersih. Kemudian kukus hingga matang



SOP JAGUNG MUDA

Bahan :

- 3 buah jagung muda yang diiris-iris
- 2 butir telur ayam
- 300 gram wortel yang diiris-iris
- 300 gram bunga kol yang diiris-iris
- 100 gram daging sapi giling
- 3 lembar daun bawang yang diiris-iris
- 1 tangkai seledri yang diiris-iris
- 5 siung bawang merah yang diiris-iris
- 2 siung bawang putih yang diiris-iris
- garam secukupnya
- pala secukupnya
- merica secukupnya
- air secukupnya



Cara Memasak :

1. Pertama-tama, tumis bawang merah, bawang putih, pala, merica dan daging giling hingga harum.
2. Berikutnya masukkan air, tambahkan jagung muda, wortel, bunga kol, daun bawang dan seledri.
3. Saat sayuran sudah matang, masukkan telur yang sudah dikocok ke dalamnya. Aduk hingga telur bercampur benar dengan sayuran.
4. Jika telur telah kelihatan masak, sop jagung muda Anda telah siap untuk diangkat dan disajikan.

SOP JAMUR

**Bahan:**

- 250 gram jamur merang yang diiris tipis
- 150 gram daging ayam yang dipotong kotak 1 cm
- 100 gram bengkoang yang dipotong-potong
- 1 batang daun bawang yang dipotong-potong
- 15 buah cabai rawit utuh
- 3 sendok makan minyak goreng
- 1000 ml air
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 1 sendok makan kecap ikan
- 2 sendok teh garam

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai kering

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daging ayam sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Selanjutnya tambahkan air lalu didihkan.
3. Masukkan jamur, bengkuang, dan daun bawang.
4. Berikutnya bubuhkan air jeruk, kecap ikan, dan garam. Masukkan cabai rawit, didihkan sebentar. Sop jamur Anda telah siap untuk diangkat dan dihidangkan selagi masih panas. Pas untuk 4 porsi.

SOP KACANG MERAH

Bahan :

- 250 gram kacang merah
- 250 gram daging sapi
- 2 buah wortel
- 2000 ml air bersih
- Bawang Daun
- 1 buah Bawang Bombay yang dipotong kecil-kecil
- 2 buah Bawang Putih yang dicincang
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Pala secukupnya
- 1 buah Maggi Kaldu blok

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus air hingga mendidih, masukan potongan daging masak hingga daging sedikit empuk.
2. Kemudian tambahkan kacang merah, rebus lagi hingga kacang merah empuk.
3. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga wangi dan masukkan ke dalam rebusan kacang dan daging, aduk rata.
4. Berikutnya beri garam, merica, pala bubuk, dan 1 buah maggi blok.
5. Selanjutnya tambahkan wortel yang sudah dipotong-potong, masak semua hingga betul-betul empuk dan terakhir, masukkan daun bawang.
6. Saat mau menghidangkan, taburkan bawang merah goreng di atasnya.



SOP IKAN BATAM

Bahan

- 1 ekor ikan gurame yang dipotong menjadi dua bagian
- 200 gram lobak yang diiris halus
- 2 batang seledri yang dipotong-potong
- 2 ruas jahe yang diiris
- 4 buah cabe kering
- 1 sendok makan air perasan jahe
- 2 buah jeruk nipis yang diambil sarinya
- 1 sendok teh merica
- 2 sendok teh garam
- 1 buah honje (kecombrang)
- 100 gram bawang putih yang diiris halus

Cara Membuat

1. Pertama-tama bubuhkan air jeruk nipis dengan merata pada ikan gurame yang telah dibersihkan dan dibelah dua.
2. selanjutnya panaskan wajan, tuangkan sedikit minyak, tumis bawang putih sampe harum. Setelah bawang putih harum, masukkan air dan masak sampai mendidih.
3. Setelah air mendidih, masukkan jahe, lengkuas, air perasan jahe, merica, garam, honje, cabai kering dan seledri. Masak selama tiga menit.
4. Terakhir masukkan ikan. Masak dengan api sedang hingga ikan setengah matang. Ketika ikan setengah matang, masukkan lobak dan masak sampai ikan matang dan bumbu meresap. Hidangkan panas.



SOP KAKI KAMBING



Bahan:

- 500 gram kaki kambing, potong-potong, rebus hingga lunak
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 buah cengkih
- 4 cm kayu manis
- 3 butir kapulaga
- 1.000 ml santan cair
- 6 sendok makan minyak goreng

Bumbu halus:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- 3 cm lengkuas
- 3 cm jahe
- 1/4 sendok teh jinten
- 1/2 sendok teh merica
- 1 sendok teh garam

Pelengkap:

- 2 sendok makan bawang merah goreng
- Sambal rawit

Cara membuat:

1. Pertama-tama panaskan 6 sendok makan minyak goreng. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, cengkih, kayu manis, dan kapulaga hingga harum.
2. Selanjutnya masukkan bumbu tumis dan kaki kambing ke dalam santan. Rebus hingga mendidih dan bumbu meresap.
3. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng dan nasi putih.

Catatan:

bahan di atas pas buat 3 porsi sop kaki kambing

**Bahan:**

- 500 gram iga kambing yang telah dipotong-potong
- 150 gram kacang hijau
- 2 liter air
- 2 sendok makan minyak goreng
- 1 buah bawang bombay yang dicincang kasar
- 2 buah tomat yang dipotong-potong
- 1 biji pala yang dimemarkan
- 3 cm kayu manis
- 5 biji cengkih

- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 2 sendok teh garam dan 1 sdt merica bubuk
- Taburan: irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

Cara membuat:

1. Pertama-tama didihkan 1,5 liter air, rebus iga kambing. Tambahkan pala, kayu manis, cengkih, dan jahe. Masak sampai daging lunak.
2. Didihkan juga 500 cc air, rebus kacang hijau sampai lunak. Campurkan ke dalam rebusan daging kambing.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum. Setelah itu masukkan ke dalam kuah rebusan daging, masak sebentar. Tambahkan pula garam dan bubuk merica, aduk rata.
4. Setelah matang, sajikan sop kambing kacang hijau ini hangat-hangat dengan taburan daun bawang, seledri, dan bawang goreng.

catatan:

hidangan ini cukup untuk 6 orang

SOP KELAPA



Bahan:

- 1 buah kelapa muda (dagingnya saja)
- 2 sendok makan minyak goreng
- 1 buah bawang bombay yang sudah diiris
- 200 gram cumi yang dipotong membentuk korek api
- 300 gram daging ikan kakap yang dipotong seperti mata dadu
- 300 gram udang yang dibelah punggungnya
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe yang dimemarkan
- 1 liter air
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh bubuk merica
- 1 sendok makan penyedap rasa ayam
- 1 buah tomat yang dipotong-potong
- 2 sendok makan air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Pertama-tama panaskan minyak, tumis bawang bombay hingga harum.
2. Kemudian masukkan cumi, udang, serai, daun jeruk, dan jahe. Masak hingga udang berubah warna.
3. Selanjutnya masukkan air, garam, merica bubuk, dan penyedap rasa ayam, didihkan.
4. Setelah mendidih masukkan tomat, air jeruk nipis, dan kelapa muda. Masak sebentar saja kemudian angkat. Sop kelapa Anda telah siap untuk dihidangkan.

Catatan:

hidangan ini pas untuk 4 orang. Supaya lebih menarik, sop dapat dihidangkan dengan menggunakan batok kelapa sebagai mangkuknya.

SOP KEPALA IKAN

Bahan Utama:

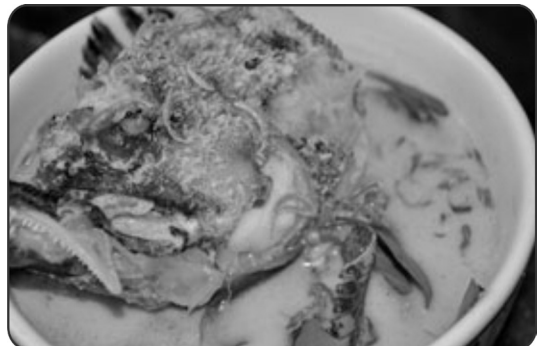
- 3 Kepala Ikan
- 3 helai daun jeruk
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 3 helai daun salam
- 400 ml santan kental
- 100 ml air
- 1/2 sendok makan garam
- 1/2 sendok makan gula
- 1 buah tomat yang dipotong menjadi 8 bagian
- 1 sendok makan lada hitam yang dihaluskan
- 2 sendok makan minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 1/2 jempol jahe
- 1/2 jempol laos
- 1/2 kelingking kencur
- 1/2 kelingking kunyit
- 10 biji kemiri
- 1/3 sendok teh pala
- 8 siung bawang putih
- 2 buah cabe besar
- 1 ikat daun kemangi untuk taburan
- bawang goreng

Cara membuat

1. Pertama-tama rajang bumbu-bumbu yang ada (dapat menggunakan blender).
2. Kemudian tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan serai, daun salam, daun jeruk, lada hitam, gula, garam dan santan kental. Aduk terus selama 10 menit hingga mendidih.
3. Selanjutnya tambahkan air, aduk sebentar.
4. Masukkan kepala ikan, masak hingga ikan matang, lalu masukan tomat. Masak selama 2 menit, lalu angkat.
5. Saat Sop masih panas, masukkan 1/2 ikat daun kemangi, aduk rata hingga kemangi layu. Sajikan dalam mangkuk, dengan taburan daun kemangi segar dan bawang goreng renyah, dan nikmati sop kepala ikan yang wangi dan segar yang menggelitik lidah. Selamat mencoba.



SOP KEPITING ASPARAGUS 31 •

Bahan-bahan :

- 6 ekor kepiting
- 2 sendok makan mentega atau margarin
- 1 butir bawang bombay yang diiris tipis
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- 1¼ liter kaldu atau air
- 2 sendok makan tepung maizena yang telah diaduk dengan sedikit air
- 200 gram asparagus dari kaleng
- 1 butir telur yang telah dikocok

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus kepiting dalam air mendidih sampai warna kulitnya berubah matang, angkat dan diamkan sampai dingin. Setelah itu, keluarkan daging kepiting dari cangkangnya.
2. Kemudian panaskan margarin dalam wajan, tumis bawang bombay dan biarkan sampai harum.
3. Selanjutnya masukkan daging kepiting, garam dan merica dalam tumisan.
4. Setelah semuanya tercampur matang, masukkan ke dalam panci yang berisi kaldu/air yang mendidih.
5. Berikutnya masukkan cairan maizena, aduk sampai mengental, kemudian masukkan asparagus.
6. Terakhir, masukkan telur kocok dan aduk secara perlahan-lahan sampai kental merata, lalu angkat dan hidangkan selagi panas.



Catatan:

hidangan ini pas dihidangkan untuk 6 orang.

SOP KEPITING



Bahan:

- 4 ekor kepiting ukuran sedang yang sudah dibersihkan
- 150 gram wortel yang telah dikupas dan dipotong seperti mata dadu
- 150 gram kentang yang telah dikupas dan dipotong dadu.
- 100 gram daun kol yang dipotong kasar
- 1 buah tomat yang sudah dipotong-potong

Bumbu:

- 1 sendok makan margarin
- 3 buah bawang merah yang diiris tipis
- 2 siung bawang putih yang diiris tipis
- 1 batang daun bawang yang diiris 1 cm
- 1 batang daun seledri yang diiris-iris
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh lada
- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 1 lembar daun salam

Cara membuat:

1. Pertama-tama cairkan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, lalu masukkan kepiting masak hingga kepiting berubah warna.
2. Selanjutnya tambahkan air, jahe, daun salam, garam, dan lada. Masak hingga mendidih.
3. Berikutnya masukkan wortel, kentang, daun kol, tomat, dan daun bawang. Masak hingga semua bahan matang.
4. Sajikan sop kepiting dengan taburan bawang goreng dan seledri.

Catatan:

hidangan di atas pas untuk 6 orang.

SOP KERANG HIJAU



Bahan :

- 1 kg kerang hijau yang sudah bersih
- 250 gr cumi-cumi yang sudah disiangi
- 4 siung bawang putih yang sudah dicincang
- 4 sendok makan kecap asin
- 2 sendok makan cabe giling
- 2 batang daun bawang
- 10 buah cabe rawit yang dipotong menjadi 2 bagian
- 3 buah sereh yang sudah dimemarkan
- 2 sendok makan daun ketumbar
- 1000 ml air kaldu ikan
- 100 ml minyak
- 1 sachet bumbu kaldu
- 4 sdm air jeruk

Cara Membuat :

1. Pertama-tama panaskan minyak hingga panas benar. Kemudian tumis bawang putih hingga kekuningan. Masukkan kecap asin, cabe giling dan sereh hingga matang.
2. Selanjutnya masukkan kerang dan cumi-cumi, masak hingga cukup matang.
3. Setelah itu tambahkan kaldu ikan, tomat, cabe rawit, daun bawang, dan bumbu kaldu. Masak hingga kerang merekah dan matang. Taburkan daun ketumbar. Sop kerang hijau Anda siap untuk dihidangkan.

SOP KERANG PEDAS

Bahan:

- 300 gram kerang
- 2 sendok makan jeruk lemon
- 2 batang serai yang telah diiris-iris
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe
- 1000 ml air
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- 2 batang daun bawang yang dipotong-potong 2 cm
- 1 potong nanas yang berbentuk kipas (setengah lingkaran)
- 2 sendok makan kecap ikan
- 12 cabai
- 2 sendok makan minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 lada merah
- 5 cabe
- 5 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus kerang, hingga kerang terbuka. Tiriskan.
2. Kemudian panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama dengan serai, daun jeruk, dan jahe. Tambahkan air, garam dan merica.
3. Setelah mendidih, masukkan nanas, kerang dan daun bawang. Masak sebentar, tambahkan kecap ikan dan cabai. Sop kerang pedas Anda telah siap untuk dihidangkan.



SOP KIKIL

Bahan :

- 350 gram kikir sapi
- 50 gram tulang sop
- 3 lembar daun jeruk
- 3 buah daun bawang yang diiris halus
- 2 sendok makan minyak
- 2 liter air

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 8 buah cabe merah
- 5 buah kemiri sangrai
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 1 buah sereh, ambil bagian putihnya
- 3 cm lengkuas
- 1 sendok teh ketumbar halus
- garam dan merica secukupnya.

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumis bumbu halus hingga harum.
2. Kemudian masukkan potongan kikir, tulang sop, daun jeruk, dan air. Masak hingga matang dan air berkurang separuhnya. Sebelum diangkat, cicipi rasanya, bila perlu tambahkan garam dan merica.
3. Hidangkan dengan menaburkan daun bawang di atasnya. Lebih mantap lagi bila ada sambal kemiri.



**Bahan :**

- ½ biji bawang bombay yang dicincang halus
- 2 siung bawang putih yang dicincang halus
- 3 sendok makan margarin
- 100 gram daging ayam yang dipotong kotak
- 2 sendok makan tepung terigu
- 100 ml susu cair
- 700 ml kaldu ayam
- 1 sendok teh garam
- ¼ sendok teh merica bubuk
- 1/8 sendok teh pala bubuk
- 200 gram jagung manis pipil yang ditumbuk kasar

Cara membuat :

1. Pertama-tama tumis bawang bombay, bawang putih hingga layu dengan margarin.
2. Kemudian masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Berikutnya tambahkan tepung terigu sambil diaduk sampai menggumpal.
4. Tuang kaldu sambil diaduk perlahan sampai jadi adonan licin.
5. Masukkan jagung. Aduk samapi rata.
6. Setelah itu bumbu lagi dengan garam, merica, dan pala. Aduk-aduk.
7. Terakhir, tuangkan susu. Setelah mendidih, angkat lalu hidangkan panas.

Catatan:

bahan di atas digunakan untuk membuat sop krim jagung 5 porsi.

SOP KONRO

Bahan

- 1 kg iga sapi yang dipotong-potong
- 1 ½ liter air
- 3 butir cengkih
- 3 batang serai yang dimemarkan
- 2 cm kayu manis
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 5 cm lengkuas yang dimemarkan
- garam secukupnya
- 5 sendok makan minyak

Bumbu yang Dihaluskan

- 3 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- ½ sendok teh merica
- ½ sendok teh ketumbar
- ¼ pala
- 50 gram kacang tanah sangrai
- 3 buah kluwek direndam di air panas

Bahan Pelengkap

- sambal rebus
- kecap asin
- irisan jeruk nipis
- cuka secukupnya
- bawang gorang secukupnya
- irisan daun bawang secukupnya

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus iga bersama dengan serai, cengkih, kayu manis, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan garam hingga empuk.
2. selanjutnya tumislah bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang.
3. berikutnya masukkan tumisan bumbu ke dalam kaldu rebusan iga. Masak kembali hingga bumbu meresap dan matang.
4. setelah matang, angkat dan tuang sop ke dalam mangkuk saji. Beri taburan bawang goreng dan daun bawang. Hidangkan selagi panas dengan sambal rebus, kecap asin, perasan jeruk nipis dan cuka.



Bahan:

- 1 kg buntut sapi
- 2 liter air
- merica secukupnya
- garam secukupnya
- 4 siung bawang putih yang dihaluskan
- 3 cm jahe yang dimemarkan
- 2 sendok makan mentega
- 1 sendok teh merica bubuk
- bawang goreng secukupnya
- 2 batang daun seledri yang diiris-iris ½ cm

Bahan Kuah:

- 1 ½ liter kaldu daging
- 250 gram wortel yang dipotong-potong
- 200 gram kentang yang dikupas dan dipotong-potong
- 2 batang seledri yang diikat
- 1 buah tomat yang dipotong-potong
- 2 batang daun bawang yang dipotong-potong
- garam dan merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama-tama, rebus buntut di atas api kecil bersama garam, bawang putih, jahe dan merica. Proses merebus dihentikan saat buntut sudah empuk.
2. berikutnya panaskan mentega untuk menggoreng buntut hingga kecoklatan. Setelah buntut kecoklatan, angkat dan sisihkan.
3. Untuk membuat kuah: panaskan sendok makan minyak dan tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Sisihkan. Jerang air kaldu, masukkan tumisan bumbu, masak lagi sampai mendidih. Masukkan kentang, wortel, dan daun seledri. Beri garam dan merica. Masak hingga sayuran matang. Beri potongan daun bawang dan tomat, masak sebentar sebelum diangkat. Taburi dengan bawang goreng dan irisan seledri.



SOP LETTUCE

Bahan:

- 1 sendok makan minyak sayur
- 60 gram bawang bombay yang dicincang halus
- 1 siung bawang putih yang dicincang
- 3 lembar daging asap/beef bacon yang dipotong kecil
- 600 ml kaldu sapi
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh cabai bubuk
- 1 sendok teh garam
- 200 gram lettuce yang dipotong kasar

Cara membuat:

1. Pertama-tama tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu dan agak kecokelatan.
2. Setelah itu tambahkan beef bacon, aduk hingga agak kering.
3. Setelah agak kering tuangkan kaldu dan bubuhi bumbu lalu didihkan.
4. Masukkan lettuce, aduk hingga layu.
5. Angkat, taburi merica hitam bubuk. Sop lettuce Anda siap untuk disajikan.



Bahan:

- 50 gram makaroni yang sudah bersih
- 50 gram kacang polong
- 1 buah tahu takwa (300 gram) yang sudah dihaluskan
- 1 butir telur
- 1 batang wortel yang dipotong panjang
- 2 siung bawang putih yang sudah dihaluskan
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 1 tangkai daun seledri yang sudah dipotong
- Minyak untuk menggoreng

Kuah:

- 1 liter air
- 3 siung bawang putih yang dihaluskan
- 1 sendok teh kaldu bubuk rasa ayam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir

**Cara membuat:**

1. Pertama-tama, untuk membuat bola tahu, campurlah tahu yang sudah dihaluskan itu dengan bawang putih halus, merica, dan garam, lalu aduk rata. Buat bulatan sebesar kelereng.
2. Setelah itu panaskan minyak, goreng tahu hingga kekuningan, angkat, tiriskan.
3. Kemudian rebus air, masukkan wortel, bawang putih, kaldu bubuk, merica, gula pasir, dan garam, masak hingga mendidih. Tambahkan makaroni dan kacang polong. Terakhir masukkan bola tahu, angkat.
4. Sajikan selagi panas dan taburi daun seledri.

Catatan:

bahan di atas digunakan untuk membuat 4 porsi sop makaroni bola tahu

SOP MERAH

Bahan:

- 2 buah bawang bombai yang dicincang halus
- 1 buah wortel potong 1x1x 4cm
- 10 buah sosis yang dibelah menjadi 4 bagian
- 5 sendok makan saos tomat
- 150 gram kacang polong
- 1,5 liter kaldu ayam
- 1 potong dada ayam rebus yang disuwir-suwir dagingnya
- 1 kaleng ham yang dipotong 1x1x 4 cm
- 5 buah tomat, rebus, buang kulitnya, cincang halus
- ½ sendok makan garam
- 4 sendok makan gula
- ¼ sendok teh merica
- Margarin untuk menumis

Cara membuat:

1. Pertama-tama panaskan wajan, tumis bawang bombai sampai layu.
2. Selanjutnya masukan wortel dan tumisan bawang bombay ke dalam kaldu ayam, masak sampai mendidih.
3. Setelah mendidih, masukan tomat dan saos tomat, aduk sebentar.
4. Kemudian masukan daging ayam, sosis dan ham, aduk rata.
5. Setelah mendidih masukan kacang polong dan bumbu lainnya. Aduk rata. Masak dalam api kecil sehingga semua bumbu tercampur rata dan daging ayam agak berwarna kemerahan.
6. Sop merah Anda siap untuk disajikan. Terasa mantap jika disajikan hangat.



Bahan:

- 250 gram wortel yang dipotong kotak-kotak ukuran 1×1 cm
- 1 buah tahu putih besar
- 150 gram jamur kancing yang diiris tipis
- 50 gram jamur shiitake
- 50 gram kaki jamur (pelengkap saja)
- 100 gram kacang polong
- 150 ml susu cair
- 3 sendok makan mentega
- 2 sendok makan susu bubuk
- 1 butir kuning telur
- 100 gram makaroni
- 1 tangkai seledri yang diiris halus
- 1 sendok teh pala bubuk
- 500 gram daging sop
- 3 liter air

**Cara membuatnya:**

1. Pertama-tama rebus daging dengan air hingga matang dan empuk. Angkat daging dan potong-potong dengan ukuran 1×1 cm.
2. Untuk membuat bakso mutiara, haluskan tahu putih dan peras airnya dengan kain kasa hingga kering. Campur tahu dengan kuning telur, susu bubuk, garam, lada, dan gula, aduk hingga semua tercampur rata. Bentuk bola-bola kecil sebesar kelereng dan goreng hingga kekuningan dan angkat.
3. Panaskan mentega dan tumis kaki jamur dan jamur shiitake hingga harum. Masukkan wortel dan aduk-aduk sebentar. Masukkan daging dan jamur kancing sambil diberi garam, pala, gula dan vetsin.
4. Masukkan kacang polong aduk rata lalu angkat. Panaskan kembali air sisa merebus daging dan masukkan campuran daging kembali ke panci dan biarkan kembali mendidih. Tambahkan air lagi bila perlu.
5. Tuang susu cair, bakso mutiara, dan makaroni. Biarkan hingga kembali mendidih. Angkat dan sajikan dengan menaburi irisan seledri di atasnya. Selamat mencoba.

SOP PASTA DAN SAUS ITALIA

Bahan:

- 2 Italian sosis Squeeze
- 3 buah wortel yang dikupas dan dicincang
- 1 buah bawang yang dicincang
- 4 siung bawang putih yang dicincang
- 3 liter kaldu ayam lemak-skim
- 2 kaleng (masing-masing 14,5 ons) tomat potong dadu
- 2 kaleng (masing-masing 15 ons) buncis Cannellini (putih), dibilas dan dikeringkan
- 1 sendok kemangi kering
- 2 cangkir kerang pasta kering yang besar
- 4 daun bayam (sekitar 12 ons) yang dibilas
- Garam
- merica
- 1 cangkir keju parmesan parut

Persiapan:

1. Pertama-tama squeeze sosis dipotong menjadi 8 – 10 bagian. Masukkan air sedikit saja ke dalam panci, panaskan dan masukkan sosis dengan panas tinggi dan aduk sesering mungkin, gunakan garpu, aduk sampai kecoklatan dan tua, selama 8 sampai 10 menit. Buang keluar semua tapi sisakan 1 sendok makan lemak dari panci.
2. Selanjutnya tambahkan wortel, bawang, dan bawang putih, aduk sampai bawang lemas, 5 sampai 7 menit. Tambahkan kaldu, tomat (termasuk jus), kacang-kacangan, dan kemangi. Didihkan.
3. Berikutnya tambahkan pasta, kurangi panas, dan biarkan mendidih, tutup, aduk sesekali sampai pasta menjadi lunak untuk menggigit (sekitar 10 menit). Buang skim dan lemak. Aduk bayam dan masak saja sampai layu, sekitar 30 detik. Tambahkan garam dan merica untuk menambah rasa. Sajikan sup dari panci, atau tuangkan ke dalam pinggan. Sajikan keju parmesan untuk menambah rasa.



Bahan:

- 6 ekor udang yang dibelah punggungnya.
- 1 ekor cumi ukuran sedang (potong-potong 1cm).
- 6 potong irisan tipis daging ikan kakap
- ½ kaleng jamur kancing yang dibagi dua.
- 3 potong jagung muda (masing-masing ½ cm).
- 3 lembar irisan besar kol.
- Daun bawang (iris dengan ukuran kurang lebih ½ cm).
- 1 ruas jahe yang diiris tipis.
- garam secukupnya.

Cara memasak:

1. Pertama-tama didihkan air 1 ½ liter dengan jahe.
2. Masukkan udang, cumi, irisan ikan, dan semua sayuran.
3. Tambahkan garam dan merica. Tutup 3-4menit,
4. Taburi daun bawang.
5. Untuk mendapatkan rasa yang mantap, sajikan selagi hangat dengan sambal kecap asin.



SOP SOSIS ITALI

Bahan :

- 1-1½ liter air (Untuk membuat kaldu)
- ¾ mangkok sosis itali yang dipotong kecil-kecil
- ¾ mangkok wortel yang dipotong dadu
- ½ mangkok kacang merah beku
- 1 sendok makan irisan halus celery (seledri berbatang besar)
- 750 gram tomat merah, rebus sebentar, haluskan, saring
- 3 iris bacon yang dipotong kecil.
- 1- 1½ sendok teh garam
- ½ sendok teh gula pasir
- ½ sendok teh lada

Bumbu:

- ¼ buah bawang bombay yang dicincang halus
- 2 siung bawang putih yang dicincang halus
- 3 sendok makan minyak zaitun untuk menumis

Cara membuat:

- Pertama-tama campur bacon yang sudah digoreng dengan juice tomat yang telah disaring. Didihkan.
- Sementara itu, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan ke dlm kaldu. Tambahkan garam, gula, merica, seledri. Masak dengan api kecil hingga aromanya keluar.
- Masukkan wortel, masak hingga matang.
- Masukkan bahan-bahan lainnya, masak kembali hingga seluruhnya matang.



SOP TAHU JAMUR

Bahan – bahan:

- 1 buah tahu sutera yang dicincang kasar
- 5 buah hati ayam yang dipotong menjadi empat
- 5 gram jamur kuping, rendam, iris halus seperti rambut
- 1 batang seledri yang diiris halus
- ½ jamur kancing (belah dua)
- ¼ wortel yang dipotong memanjang seperti korek api
- 400 cc air
- ½ bawang bombay yang dicincang
- Minyak goreng secukupnya
- 1 sendok makan tepung sagu
- 4 sendok makan air

Bumbu:

- 1 sendok teh kecap ikan
- ½ sendok teh minyak wijen
- 3 sendok makan saus tiram
- garam, merica, pala dan gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama-tama larutkan sagu dengan 4 sdm air.
2. Tumis bawang bombay sampai harum lalu beri bumbu.
3. Masukkan bahan-bahan lain satu per satu sambil diaduk-aduk. Masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan sagu.
4. Masak sebentar. Angkat. Hidangkan.



SOP TAHU TELOR

Bahan :

- 1 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh minyak wijen
- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 3 siung bawang putih yang dimemarkan
- 1 ½ liter kaldu ayam
- 2 sendok teh garam,
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 ikat sawi hijau yang dipotong-potong

Adonan tahu :

- 1 buah tahu putih besar, haluskan
- 100 gram udang cincang
- 1 sendok makan tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh gula pasir
- 10 butir telur puyuh, rebus matang, kupas.



Pelengkap

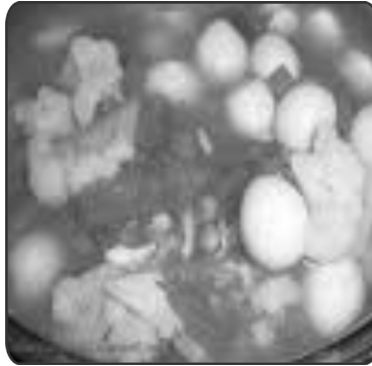
- Taburan: irisan daun bawang dan irisan seledri

Cara Membuat :

1. Pertama-tama campur tahu dengan udang, sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Siapkan mangkuk kecil/loyang pai kecil, olesi dengan minyak goreng.
3. Tuangkan adonan tahu ke dalam loyang, beri satu butir telur puyuh yang telah direbus dan dikupas. Kukus selama 15 menit. Angkat. Keluarkan dari loyang.
4. Untuk kuah: Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Tuangkan ke dalam kaldu ayam, didihkan. Tambahkan garam dan merica bubuk. Angkat setelah mendidih.
5. Siapkan mangkuk, tata tahu, beri kuah dan taburi irisan daun bawang dan seledri. Sop tahu telur Anda siap untuk dinikmati.

Catatan:

porsi di atas pas untuk dinikmati 4 orang.

SOP **TELOR PUYUH****Bahan:**

- 15 butir telur puyuh yang telah matang dan dikupas
- 2 siung bawang merah yang sudah diiris halus
- 2 siung bawang putih yang telah diiris halus
- 1 batang daun bawang yang diiris serong
- 1 batang seledri yang diiris halus
- 50 gram bawang bombay yang diiris tipis-memanjang
- 2 buah wortel, kupas dan iris bulat tipis
- 1 liter kaldu ayam
- garam dan merica secukupnya

Cara membuatnya:

- Goreng telur puyuh dan sisihkan.
- Tumis bawang merah dan putih di minyak sisa menggoreng telur hingga harum.
- Masukkan kembali telur dan tambahkan sayurannya. Aduk hingga rata.
- Masukkan kaldu ayam, dan beri garam dan merica.
- Masak hingga kuah mendidih.

SOP Tenggiri Kuah Asam Pedas 49



Bahan:

- 500 gram daging ikan tenggiri (tanpa tulang)
- 5 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 1 butir tomat
- bawang daun secukupnya
- 5-10 cabe rawit merah
- perasan air jeruk nipis secukupnya
- daun kemangi secukupnya
- minyak untuk menumis
- garam & air secukupnya

Cara Mengolah:

1. Pertama-tama potong-potong daging tenggiri, lumuri dengan sedikit garam dan perasan air jeruk nipis.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe dan kunyit. Tumis sampai harum, tambahkan air kurang lebih ½ liter.
3. Masukkan potongan daging ikan tenggiri.
4. Tambahkan cabe rawit dan perasan jeruk nipis serta garam.
5. Setelah ikan hampir matang, masukan irisan bawang daun, tomat dan daun kemangi.
6. Masak hingga matang.

SOP TOFU BAWANG

Bahan:

- 1 sendok makan minyak sayur
- ½ sendok teh minyak wijen
- 1 siung bawang putih yang dicincang
- 50 gram bawang bombay yang diiris tipis
- 1 batang daun bawang yang diiris kasar
- 2 lembar daging asap/beef bacon yang dipotong kasar
- 750 gram kaldu ayam kampung
- 300 gram tahu sutera panggang/polos yang dipotong-potong
- ½ sendok teh merica hitam, memarkan agak kasar
- 2 sendok makan garam
- 75 gram daun sawi, potong-potong 3 cm

Cara membuat:

1. Pertama-tama tumis bawang putih, bawang bombay dan daun bawang hingga layu.
2. Masukkan daging asap, aduk hingga kaku.
3. Tuangi kaldu ayam, didihkan dengan api kecil.
4. Tambahkan tahu dan bumbu, didihkan kembali.
5. Masukkan sawi, didihkan hingga layu.
6. Angkat, sajikan panas.

Catatan:

hidangan di atas pas untuk 4 orang



SOP TOMAT BOLA AYAM

51 •



Bahan:

- 500 gram tomat merah yang diseduh dengan air panas.
- 1 liter kaldu ayam
- 5 sendok makan saus tomat
- 5 buahh sosis ayam yang telah diiris tipis
- 100 gram kacang polong

Bahan Bola Ayam:

- 250 gram ayam giling
- ½ sendok teh garam
- ¼ sendok teh lada halus
- 1 liter air mendidih

Bumbu:

- 1 buah bawang Bombay yang diiris tipis
- 5 buah bawang putih yang dicincang halus
- 1 sendok teh lada halus
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 3 sendok makan margarine
- 2 sendok makan tepung maizena, cairkan dg sedikit air

Cara membuatnya:

1. Untuk membuat bola ayam: campur dan aduk ayam giling, lada halus dan garam. Buat bulatan seperti bola kecil, celupkan pada air yang sedang mendidih, biarkan matang dan mengapung. Angkat. Sisihkan.
2. Blender tomat hingga halus, saring. Buang ampasnya. Sisihkan.
3. Panaskan wajan dengan api sedang, lelehkan margarine, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu, tuangi kaldu. Didihkan.
4. Tuangkan air tomat dan saus tomat. Masukkan sosis ayam, bola ayam, dan bumbu lainnya, aduk rata.
5. Masukkan kacang polong, didihkan, tuangi cairan tepung maizena.
6. Didihkan sekali lagi, angkat. Sop tomat bola ayam Anda siap dihidangkan.

**Bahan - bahan:**

- 1 kg- tomat
- 2 sendok makan margarine
- 1 buah bawang bombai yang diiris halus
- 1 sendok makan tepung terigu
- 1 buah pala yang dimemarkan
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica bubuk
- 2 sendok makan gula pasir
- 500 ml kaldu ayam
- 5 sendok makan saus tomat
- 50 ml krim kental
- 1 sendok makan peterseli cincang

Bahan Bola Udang:

- 250 gram udang cincang
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh gula pasir

Cara Pembuatan:

1. Untuk membuat bola udang: aduk rata semua bahan bola udang, goreng bentuk bola.
2. Didihkan air, rebus tomat sebentar hingga layu, angkat, lalu blender. Kemudian saring, sisihkan.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan tepung terigu, aduk rata.
4. Tambahkan tomat halus, pala, garam, merica bubuk, gula pasir, kaldu ayam, dan saus tomat, didihkan.
5. Tuangkan krim kental dan angkat
6. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang. Sop tomat bola udang Anda siap untuk disajikan.

SOP TOMAT INDIAN

Bahan

- 2 siung bawang putih yang sudah dikupas
- 1 cabai serrano hijau segar yang dibuang bijinya
- 1 bawang manis yang dicincang kasar
- 1 mentimun Inggris yang dipotong dadu
- 2 sendok teh garam
- 3 buah tomat
- 1 sendok makan asam
- 1 cangkir daun ketumbar segar cincang
- ½ cangkir daun mint segar cincang
- 2 sendok makan jahe parut segar
- 1 sendok teh jinten tanah
- 1 cangkir yogurt polos
- 1 sendok teh minyak sayur
- 2 sendok teh jinten biji
- 1 sendok teh biji mustard kuning dan hitam atau cokelat
- 1 sendok teh biji nigella (tambahan)

Cara Mengolah:

1. Pertama-tama siapkan panci kapasitas 5-6 liter dengan 3 liter air mendidih. Hancurkan bawang putih dan cabai sampai lembut menggunakan food processor. Tambahkan bawang merah dan hancurkan sampai lembut. Pindahkan pada mangkuk besar dan aduk bersama ketimun dan garam.
2. Potong menyilang di bagian bawah setiap tomat dan tenggelamkan dalam air mendidih sampai kulitnya mulai keriting (sekitar 30 detik). Bilas dengan air dingin sampai dingin.
3. Letakkan saringan di atas mangkuk dengan campuran bawang. Tarik kulit

tomat, potong dan buang intinya. Peras dengan lembut dan buang biji dari tomat. Pada talenan, cincang tomat; tuangkan jus. Tambahkan tomat cincang ke dalam mangkuk dengan campuran bawang.

4. Dalam mangkuk kecil, campurkan asam dengan ¼ cangkir air hangat. Aduk ke dalam campuran tomat, bersama dengan ketumbar, mint, dan jahe. Dengan wajan 6 – 8 inci di atas api sedang, aduk sampai harum. Tambah jinten. Setelah 2 menit, tambahkan ke sup. Tutup dan dinginkan sampai dingin, setidaknya 1 jam, atau sampai dengan 1 hari.
5. Masukkan sup ke dalam mangkuk; sajikan dengan yogurt sekitar ¼ cangkir. Dalam panci ukuran 1 – 2 liter yang memiliki tutup ketat, tambahkan minyak, biji jinten, biji mustard, dan biji-bijian nigella. Atur panas tinggi dan aduk hingga bumbu mulai mengembang (30 detik sampai 1 menit). Tutup dan kocok sampai buih mulai mereda (selama 1-2 menit). Siap disajikan



SOP TORTILLA

Bahan:

- 2 bawang bombay yang dicincang
- 8 siung bawang putih yang dicincang
- minyak sayur secukupnya
- garam kasar secukupnya
- 1 sendok teh jinten tanah
- ½ sendok teh cabai merah lembut
- 12 cangkir kaldu ayam rendah sodium
- 1 kaleng tomat potong dadu
- jus dari 2 limau
- 1 paket tortilla jagung kecil yang dipotong ¼ inci
- 1 kg ayam tanpa tulang, ayam tanpa kulit, potong strip ¼ inci.
- 1 cangkir daun ketumbar segar cincang
- Irisan alpukat,
- krim asam,
- keju parut Monterey jack,
- ketumbar cincang tambahan,
- bawang hijau iris untuk taburan

Cara membuat:

1. Pertama-tama panaskan 1 sendok makan minyak sayur dalam panci besar di atas api sedang. Tambahkan bawang bombay dan masak sampai harum. Masukkan bawang putih, garam, jinten, dan cabai lembut dan masak selama 2 menit.
2. Tambahkan kaldu, tomat, dan setengah air jeruk nipis dan panaskan hingga mendidih, masak 20 menit.
3. Sementara itu, tuangkan minyak sayur ke dalam wajan penggorengan kecil dengan api sedang sampai tinggi. Ketika minyak panas, tambahkan satu-sepertiga dari strip tortilla dan masak sampai berwarna coklat keemasan dan garing. Dengan sendok slotted, transfer strip ke handuk kertas berlapis baking pan. Ulangi dengan sisa tortilla dalam dua kelompok. Taburi dengan 1 sendok teh. garam. Sisihkan.
4. Blender bubur sup. Masukkan sup ke wadah dan lanjutkan sampai mendidih. Dalam mangkuk kecil, aduk ayam dengan sisa air jeruk nipis, bawang putih, dan garam. Rendam pada suhu kamar selama 10 menit, kemudian tambahkan ke dalam sup dan biarkan mendidih 5 menit, sampai ayam matang. Masukkan ketumbar. Panaskan dengan tortilla dan sajikan.



SOP IKAN KEMANGI

Bahan:

- 500 gram daging ikan patin yang dipotong 2 x 1 cm
- 2 sendok makan minyak sayur
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 2 buah tomat muda yang dibelah 4
- 1 ½ liter kaldu ikan
- 6 buah belimbing sayur yang dipotong melintang 1 cm
- 1 batang serai (putihnya) yang dimemarkan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 20 helai daun kemangi

Bumbu yang Dihaluskan:

- 5 butir kemiri yang disangrai
- 5 buah bawang merah
- 3 buah cabai merah yang dibuang bijinya
- 4 buah cabai rawit merah yang dibuang tangkainya
- 2 siung bawang putih
- ½ sendok teh terasi goreng
- 1 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Pertama-tama lumuri potongan ikan dengan air jeruk nipis.
2. Selanjutnya panaskan minyak dan tumus bumbu halus hingga harum.
3. Tuangkan tumisan bumbu halus ke dalam kaldu ikan lalu didihkan.
4. Masukkan ikan, tomat, belimbing sayur, daun jeruk purut, dan serai. Masak hingga seluruh bahan matang.



**Bahan:**

- 10 ekor udang bersih
- 10 butir telur puyuh matang
- 1 batang wortel yang diiris tipis
- 1 buah kentang yang dipotong kotak
- 1 buah tahu dipotong kotak
- 500 ml air
- 2 tangkai daun seledri
- 1 batang daun bawang

Bahan taburan:

- 1 tangkai daun seledri
- 1 buah tomat dipotong kotak
- bawang goreng secukupnya

Bumbu:

- 1 sendok teh bawang putih cincang
- 2 sendok makan bawang merah iris
- 1 sendok teh lada bubuk

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumislah bumbu sampai harum dan bawang merah berwarna kekuning-kuningan
2. Kemudian masukkan air dan bahan yang lainnya. Biarkan udang beserta kulit dan kepalanya, supaya sop menjadi gurih.
3. Masak sampai semuanya matang
4. Setelah matang, beri bahan taburan dan sop udang telur puyuh Anda siap untuk disajikan.

SOP UDANG SAWI PUTIH



Bahan :

- 2 liter air
- 250 gram udang
- 500 gram sawi putih (kurang lebih 1 bonggol sedang), potong lebar2 (selebar 2 ruas jari)
- 1 buah wortel yang dikupas dan diiris tipis
- 2 siung bawang putih yang diiris kasar lalu dimemarkan
- 2 ruas jahe yang dipotong menjadi dua lalu dimemarkan
- 2 batang daun bawang yang diiris kasar
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- garam dan lada secukupnya

Cara membuatnya :

1. Pertama-tama kupaslah udang, pisahkan bagian kulit dan kepalanya (untuk dibuat kaldu), kemudian cuci bersih.
2. Setelah itu didihkan air lalu masukkan kulit dan kepala udang.
3. Biarkan mendidih sejenak lalu kecilkan api, masak hingga $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ jam (makin lama makin gurih rasanya).
4. Kemudian saring air kaldunya, kulit dan kepalanya dibuang.
5. Didihkan lagi kaldu udangnya lalu masukkan jahe dan udang.
6. Tumis bawang putih hingga harum lalu masukkan ke dalam kaldu. Masukkan juga sawi putih, aduk rata. Tambahkan garam dan lada secukupnya. Masukkan daun bawang.
7. Pada tahap akhir, biarkan mendidih sebentar lalu angkat dan sajikan.

Catatan:

Udang yang digunakan untuk membuat sop ini boleh udang jenis apa saja. Kalau udang yang digunakan ukurannya besar, potong-potong dulu udangnya sesuai selera. Namun jika udang yang dipilih adalah udang yang kecil, langsung saja digunakan tanpa dipotong-potong.

Bahan:

- 2 ½ sendok makan mentega
- 1 medium bawang
- Irisan wortel secukupnya
- 2 sendok makan nasi putih
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok teh merica
- ½ sendok teh bumbu lemon
- 6 ons kepiting dikupas dimasak Dungeness (dari 1,5 kepiting)
- 1 sendok makan jus lemon segar
- 1 sendok makan daun bawang cincang (ditambah lokio untuk garnishing)

Persiapan:

1. Pertama-tama panaskan panci di atas api sedang-tinggi, lelehkan mentega. Tambahkan bawang, wortel, daun salam, beras putih, garam, dan merica hitam. Aduk sampai bawang berwarna keemasan (sekitar 6 menit). Tambahkan 5 gelas air, lalu kecilkan api dan didihkan 25 menit.
2. Sup kentang diblender sampai halus.
3. Kembali ke panci sup, aduk kulit lemon, dan buat tetap hangat. Dalam mangkuk kecil, aduk kepiting dengan air jeruk nipis dan bawang cincang. Letakkan campuran kepiting di tengah masing-masing dari 4 mangkuk sup, sendok sup kemudian tuangkan di sekitar kepiting. Hiasi dengan daun bawang cincang.



SOTO EMPAL GENTONG

59 •

Bahan-bahan:

- 250 gram babat
- 250 gram usus muda
- 350 gram daging sandung lamur yang direbus
- 1.500 ml kaldu perebus daging
- ½ buah kelapa parut yang telah disangrai dan ditumbuk halus hingga berminyak
- 5 cm kayu manis sebesar jari telunjuk
- 2 buah kapulaga
- 3 buah cengkih

Bahan yang Dihaluskan:

- 3 buah cabai merah
- 3 siung bawang putih
- 7 siung bawang merah
- 3 buah kemiri yang disangrai atau digoreng
- 1 sendok teh kunyit cincang
- ½ sendok makan lengkuas
- garam dan gula secukupnya menurut selera

Bahan Pelengkap:

- 10 batang kucai yang dipotong 1-2 cm
- 1-2 sendok makan cabai bubuk atau sambal rawit

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus daging dan jeroan secara terpisah. Buang air perebus jeroan.
2. Ukur kaldu daging sekitar 1500 ml
3. Potong daging dan jeroan menurut selera
4. Tumis bumbu halus dan bumbu kering sampai harum dengan 3 sendok makan minyak.
5. Masukkan bumbu tumis, jeroan, daging, dan kelapa tumbuk ke dalam kaldu. Masak sampai kaldu terasa mantap.
6. Soto empal gentong ini akan sangat nikmat jika dihidangkan dengan ketupat atau nasi. Jangan lupa pula dengan bahan-bahan pelengkapnnya.



SOTO LAMONGAN

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- 1 ruas jahe yang dimemarkan
- 4 cm lengkuas yang dimemarkan
- 3 butir cengkeh
- garam secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- ½ sendok teh merica utuh
- 1 sendok teh ketumbar sangrai
- 6 butir kemiri sangrai
- 2 cm kunyit.

Bahan Pelengkap:

- 50 gram suun yang sudah diseduh dengan air panas hingga lunak dan digunting-gunting.
- 50 gram kol yang diiris halus
- 2 batang daun seledri yang diiris halus
- 2 sendok makan bawang goreng
- 1 sendok makan bawang putih goreng
- 3 butir telur ayam rebus yang diiris bulat
- kerupuk udang, sambal cabai rawit rebus,
- jeruk nipis yang telah diiris.

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus ayam dengan 2 liter air sampai empuk dan matang.
2. Setelah empuk dan matang, potong ayam itu kecil-kecil dan sisihkan kaldunya.
3. Berikutnya panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Setelah itu tuang 4-5 sendok kaldu ayam. Masukkan jahe, lengkuas, cengkih dan garam lalu aduk sampai tercampur rata. Masak selama lebih kurang 5 menit.
4. Masukkan sisa kaldu. Masak dengan api kecil hingga kaldu kembali bergolak dan masak terus selama 20 menit. Soto Lamongan Anda siap untuk dihidangkan.

Tips untuk cara menghidangkan:

Letakkan potongan daging ayam dalam mangkuk soto. Kemudian beri suun, irisan kol, irisan seledri, dan telur. Tuang kuah soto yang masih panas. Taburi bawang goreng dan bawang putih goreng. Hidangkan dengan sambal cabai rawit rebus, kerupuk udang dan irisan jeruk nipis.



SOTO GADING

Bahan:

- ½ ekor ayam kampung
- 800 ml air
- 3 sendok makan minyak
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk

Bumbu yang Dihaluskan:

- 4 siung bawang putih
- 6 buah bawang merah
- ½ sendok teh merica bubuk
- ¼ butir biji pala
- 3 butir kemiri
- 5 cm kunyit
- 5 cm jahe
- ½ sendok teh kaldu bubuk instan rasa ayam
- garam secukupnya

Bahan Pelengkap:

- irisan daun seledri secukupnya
- bawang putih goreng secukupnya
- suun secukupnya
- tauge pendek secukupnya
- irisan jeruk nipis
- sambal rebus

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus ayam sampai matang. Daging ayam yang sudah matang tersebut kemudian disuwir-suwir.
2. Selanjutnya tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk dan daun salam hingga wangi.
3. Masukkan tumisan itu ke dalam kaldu rebusan ayam. Masak hingga mendidih dan bumbu benar-benar meresap.
4. Pada saat hendak menyajikan, atur suun, tauge, bawang putih, irisan daun seledri, dan suwiran ayam ke dalam mangkuk saji. Tuang kuah dan hidangkan selagi panas. Hidangkan bersama sambal rebus dan perasan jeruk nipis.



SOTO **AYAM**

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung yang dipotong menjadi 16 bagian
- 2000 ml air
- 3 batang serai (diambil putihnya) yang dimemarkan
- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 100 gram lobak yang diiris halus
- 4 sendok teh garam
- 1 blok kaldu ayam
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

- 8 siung bawang putih
- 1 ½ sendok teh merica

Bahan pelengkap:

- 3 tangkai seledri yang diiris halus
- 100 gram kacang kedelai goreng
- 2 sendok makan bawang goreng

Cara membuat:

- Pertama-tama rebus ayam sampai matang dengan api kecil.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai dan jahe sampai harum, kemudian tuang ke dalam rebusan ayam, masak sampai mendidih
- Masukkan lobak, garam, dan kaldu ayam blok, masak sampai matang
- Hidangkan dengan bahan pelengkap



SOTO PEKALONGAN

Bahan:

- 2 liter air/kaldu daging
- 400 gram daging sapi bagian sandung lamur yang dipotong-potong
- 150 gram daging sapi yang dipotong dadu
- 60 gram babat yang dipotong-potong
- 60 gram paru-paru yang dipotong-potong
- 2 sendok makan tauco
- 2 cm lengkuas yang dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh garam

Bahan yang dihaluskan:

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 buah cabe merah
- 5 butir kemiri
- ½ sendok teh lada butir
- 2 cm jahe

Bahan Pelengkap:

- Soun, seduh air panas
- Lontong, potong-potong
- Irisan daun bawang dan seledri
- Potongan jeruk nipis
- Sambal cabai rawit

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus hati, paru dan babat hingga matang. Setelah matang, potong-potong dan sisihkan.
2. Setelah itu didihkan air, masukkan potongan daging, potongan hati, babat dan paru. Masak hingga mendidih.
3. Kemudian panaskan minyak, tumis semua bumbu halus, tauco, lengkuas, daun salam, gula pasir dan garam. Tuang tumisan bumbu ke dalam rebusan daging. Aduk rata dan didihkan kembali hingga daging empuk.
4. Saat hendak menyajikan, siapkan mangkuk saji, atur soun, lontong dan irisan daun bawang-seledri. Tuang kaldu panas beserta isinya. Lengkapi dengan potongan jeruk nipis dan sambal cabe rawit.



SOTO BETAWI

Bahan:

- ½ kg daging sapi
- 2 buah tomat
- 3 butir telur rebus
- 3 buah jeruk nipis
- 3 buah kentang dikukus.
- Bawang merah goreng secukupnya.
- 1 batang daun bawang yang diiris-iris ½ cm
- Santan dari ½ butir kelapa
- 1 ruas lengkuas
- 1 batang serai
- 3 lembar daun jeruk
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

Bumbu dihaluskan:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah kemiri
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe

Cara memasak:

1. Pertama-tama rebus daging sapi dalam 2 liter air sampai empuk, lalu potong-potong daging 1 x 2 x ½ cm atau sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan potongan daging, aduk. Tambahkan serai, lengkuas, daun jeruk, garam dan gula. Masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan santan, aduk sesekali, masak sampai daging empuk dan kuah lezat.

Tips Penyajian:

Dalam mangkok saji masukkan irisan kentang rebus, telur rebus, dan tomat. Kemudian masukkan daging dan kuah soto lalu taburi daun bawang dan bawang merah goreng. Jangan lupa dengan irisan jeruk nipisnya. Untuk membuat sambal soto, gorenglah 5 buah cabe merah, ulek, tambahkan sedikit garam dan beri kuah soto.



SOTO KUDUS

Bahan-bahan :

- 1 ekor ayam kampung yang dipotong menjadi 4 bagian
- 3 butir telur rebus yang dipotong serasi
- 100 gram tauge yang sudah diseduh
- 2 sendok makan seledri yang dirajang halus
- 2 sendok makan bawang putih yang dirajang dan digoreng
- 75 ml kecap manis
- 2 buah jeruk nipis diambil airnya
- 2 batang serai
- 1 ½ sendok teh garam
- 1 sendok teh gula
- 1 ½ liter air
- Minyak goreng dan nasi putih secukupnya

Bumbu yang dihaluskan :

- 6 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 1 sendok makan ketumbar
- ½ sendok teh jinten
- 6 butir kemiri
- 3 cm jahe

Cara Membuat:

1. Pertama-tama panaskan air, rebus ayam dengan api kecil hingga kaldu menjadi harum dan ayam matang.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang beserta serai. Masukkan garam, gula dan bawang putih goreng ke dalam rebusan ayam. Teruskan memasak hingga bumbu meresap ke dalam ayam. Setelah matang, suwiri daging ayamnya.
3. Untuk menyajikan, letakkan nasi ke dalam mangkok, masukkan tauge, telur, seledri, suwiran ayam, air jeruk dan sedikit kecap manis. Tuangkan kuah sotonya.

Catatan:

Bumbu yang akan dimasukkan ke dalam rebusan ayam harus benar-benar harum & matang. Jika tidak matang, kuah soto akan terasa tidak sedap.



SOTO AMBENGAN

Bahan :

- 1 ekor ayam
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk purut
- ½ liter air
- 2 sendok teh garam
- 50 gram udang goreng yang dihaluskan
- 2 siung bawang merah yang dihaluskan

Bumbu Dihaluskan :

- 6 siung bawang putih
- 2 cm kunyit
- ½ sendok teh merica bubuk
- 5 butir kemiri sangrai

Pelengkap :

- 200 gram soun yang diseduh dengan air mendidih
- 3 batang daun bawang
- 3 batang daun seledri
- 5 butir telur rebus yang dipotong - potong membujur
- Bawang goreng
- Jeruk nipis
- Sambel cabe rawit
- Kecap manis sesuai selera
- Poyah

Sambal (haluskan) :

- 15 cabe rawit, rebus
- Garam secukupnya
- Bumbu penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus ayam bersama serai, daun jeruk, dan garam hingga lunak.
2. Tiriskan ayam, goreng hingga kecoklatan, lalu suwir - suwir.
3. Tumis bumbu halus sampai harum, lalu masukkan ke dalam kaldu.
4. Tumis bawang merah halus sebentar lalu campur dengan udang sampai harum, masukkan ke dalam kuah.
5. Untuk membuat poyah: Krupuk udang dicampur dengan bawang putih goreng, lalu dihaluskan dan ditambah dengan sedikit garam dan gula serta bumbu penyedap secukupnya.

Catatan:

Cara penyajian: taruh daging ayam, soun, daun - daunan, dan telur ke dalam mangkuk. Siram dengan kuah. Beri perasan jeruk nipis. Taburi dengan bawang goreng dan poyah.



SOTO BEBEK

Bahan:

- ½ ekor bebek
- 15 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- ½ sendok teh kunyit bubuk
- ½ sendok teh lada halus
- 6 butir kemiri
- 100 ml santan
- 1 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas
- 1 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- ½ sendok teh penyedap rasa
- minyak goreng
- 2 liter air

Pelengkap:

- daun bawang yang diiris kecil-kecil
- daun seledri yang diiris kecil-kecil
- bawang goreng
- emping goreng

Cara membuat:

1. Pertama-tama tumis bawang merah, bawang putih, kunyit, lada kemiri sampai harum.
2. Selanjutnya masukkan bebek, daun salam, lengkuas, jahe, sereh, air dan garam. Rebus sampai bebek empuk.
3. Saat bebek sudah empuk, angkat, kemudian goreng.
4. Tuang santan dalam kaldu yang digunakan untuk merebus bebek tadi.
5. Sajikan bebek goreng bersama kuahnya, taburi daun bawang, daun seledri dan bawang goreng. Soto bebek Anda siap untuk disantap.



SOTO AYAM BERSANTAN



Bahan :

- 1 kg ayam kampung
- Suun yang yang direndam dengan air hangat
- Kecambah yang direndam dengan air hangat.
- Santan dari ½ butir kelapa.
- Bawang goreng

Bahan yang Dihaluskan:

- Merica secukupnya
- Ketumbar secukupnya
- 10 butir kemiri
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 2 batang serai yang dimemarkan
- Lengkuas yang dimemarkan
- 3 butir bawang putih
- 12 butir bawang merah
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- Kaldu ayam bubuk
- 4 lembar daun jeruk

Cara membuat :

1. Pertama-tama cuci bersih ayam, potong potong, kemudian rebus hingga matang.
2. Selanjutnya, bahan yang dihaluskan, ditumis hingga harum, kemudian dimasukkan ke dalam air rebusan ayam tadi. Rebus lagi hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan santan sambil diaduk terus menerus agar santan tidak pecah. Rebus hingga mendidih sebelu diangkat.

Tips Penyajian :

Susun dan kecambah dimasukkan lebih dulu dalam mangkok kemudian tuangi dengan kuah dan ayam dari soto. Taburi dengan bawang goreng.

SOTO PALEMBANG

Bahan:

- 8 buah bakso ikan
- 3 sendok makan sedap malam kering, seduh
- 3 sendok makan jamur kuping kering, seduh
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 1 batang daun seledri, potong-potong
- 6 buah bawang merah, iris tipis
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 1 buah tomat, potong-potong
- 1 sendok makan garam
- 1 sendok teh lada halus
- 1 liter kaldu

Pelengkap:

- 3 sendok makan bawang goreng
- 1 sendok makan air jeruk nipis
- 3 sendok makan minyak untuk menumis



Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumislah bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum.
2. Setelah itu tambahkan serai, tomat, kaldu, garam, dan lada halus.
3. Masukkan bakso ikan, sisihkan lalu masak dengan api kecil.
4. Masukkan bunga sedap malam dan jamur kuping ke dalam mangkuk. Siram dengan kuah panas dan bakso ikan.
5. Setelah matang, taburi dengan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Jangan lupa dengan perasan jeruk nipisnya.

SOTO AYAM TOMAT

Bahan- :

- ½ ekor ayam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 ruas serai yang dimemarkan
- lengkuas yang dimemarkan secukupnya
- 1 ½ liter santan cair (pakai kara ditambahkan air)

Bumbu yang dihaluskan :

- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok makan ketumbar
- 1 cm jahe
- 1 sendok teh bubuk kunyit
- 3 butir kemiri
- Garam secukupnya

Pelengkap :

- Tomat segar yang dibelah 8
- Kol atau tauge yang direndam dengan air mendidih dan ditiriskan
- keripik kentang
- Soun yang direndam air sampai lunak.
- Jeruk nipis dan sambal rawit
- Bawang goreng
- Daun bawang
- Irisan seledri
- 2 butir telur ayam yang direbus dan dibelah menjadi empat

Cara Membuat:

1. Pertama-tama belah ayam menjadi 2 bagian, cuci bersih dan tiriskan
2. Kemudian tumis bumbu halus beserta daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna lalu tambahkan santan. Didihkan dengan api kecil sampai ayam lunak, beri garam sesuai selera. Matikan api.
3. Selanjutnya angkat ayam dari kuah lalu goreng sampai kuning kecoklatan. Kemudian ayam yang sudah digoreng itu disuwir-suwir.

Tips Penyajian :

Atur kol/tauge, kentang, telur, soun, dan suwiran ayam goreng di dalam mangkuk lalu siram dengan kuah panas. Taburi dengan irisan seledri, daun bawang dan bawang goreng. Sajikan hangat bersama sambal rawit dan irisan jeruk nipis.



SOTO PADANG

Bahan:

- 600 gram daging sapi
- 400 ml kaldu daging
- minyak goreng secukupnya
- 2 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 1 sendok teh garam
- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 2 cm lengkuas
- 1 liter air
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 sendok teh garam
- ¼ sdt lada bubuk
- 1 buah pekak utuh
- 2 buah kapulaga utuh
- 2 buah cengkeh utuh

Pelengkap:

- 50 gram soun, seduh sampai lunak
- 4 buah perkedel kentang
- 2 batang daun bawang yang diiris halus
- 2 batang daun seledri yang diiris halus
- 4 potong jeruk nipis
- kerupuk kanji
- sambal matang



Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus daging dengan bawang putih, ketumbar, dan garam sampai empuk. Angkat lalu iris-iris tipis. Goreng irisan daging sampai kering dan renyah.
2. Setelah itu haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, dan lengkuas, lalu masukkan ke dalam 1 liter air, didihkan.
3. Tambahkan serai, daun jeruk, daun salam, garam, lada, pekak, kapulaga, dan cengkeh, masak sampai mendidih.
4. Sajikan bahan pelengkap dan daging goreng dalam mangkuk, kemudian siram dengan kuah soto. Hidangkan selagi panas.

SOTO TANGKAR

Bahan:

- 1 kg jeroan sapi (babat jarit, iso, paru, biji, tetelan, urat dan tulang muda)
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai
- 2 liter santan encer

Bumbu yang Dihaluskan:

- 3 potong jahe
- 3 potong lengkuas
- 3 potong kunyit
- 5 buah kemiri
- 3 buah cabai merah
- 10 buah cabai rawit
- 2 sendok makan ketumbar
- 1 sendok teh merica
- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Bumbu Racikan per Mangkok:

- 1 sendok teh bawang goreng
- 1 sendok teh seledri rajangan
- 2 sendok teh daun bawang rajangan
- 1 buah jeruk limau, ambil airnya
- 2 sendok teh kecap
- Emping secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus daging dan jeroan sapi dengan santan, serai dan daun salam hingga setengah matang
2. Kemudian masukkan bumbu yang dihaluskan, kecilkan api dan rebus terus hingga empuk
3. Setelah empuk, daging jeroan dipotong-potong dan dihidangkan bersama racikan bumbu selagi panas.



SOTO TEGAL

Bahan :

- ½ kg daging sapi potong kecil rebus dg
- 1500 ml air sampai empuk
- 1 batang serai yang dimemarkan
- 5 lembar daun salam

Bumbu Kuah yang Dihaluskan:

- 6 siung bawang putih
- 8 siung bawang merah
- 4 butir kemiri
- ½ sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan garam
- 1 sachet penyedap rasa sapi

Bumbu Sambal Tauco yang Dihaluskan:

- 2 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 10 buah cabai merah keriting
- 20 buah cabai rawit direbus
- 2 butir kemiri
- 5 sendok makan tauco



Bahan Pelengkap :

- Daun bawang yang dirajang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya
- Jeruk nipis
- Tauge yang diseduh dengan air panas
- Soun yang diseduh dengan air panas
- Kecap manis

Cara membuat :

1. Pertama-tama rebuslah daging dengan 1500 ml air sampai empuk.
2. Tumis bumbu kuah yang dihaluskan bersama daun salam dan serai.
3. Masukkan tumisan bumbu ke rebusan daging, masak sampai mendidih.
4. Untuk membuat sambal: tumis bumbu sambel tauco sampai harum lalu tambahkan 50ml air. Masak hingga mendidih, sisihkan
5. Penyajian: Taruh soun, tauge, daun bawang di dalam mangkuk dan siram dengan kuah soto dan daging, kemudian taburi dengan bawang goreng. Sajikan dengan sambel tauco, kecap manis dan jeruk nipis.

Bahan:

- 250 gram daging berlemak
- 2 buah lobak yang dipotong bulat dan direbus
- 1 liter kaldu
- 1 batang serai yang dimemarkan
- 1 lembar daun salam
- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 2 sendok teh garam
- minyak goreng

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 7 butir bawang merah
- 5 butir merica

Pelengkap:

- 100 gram kacang kedelai goreng
- 2 buah tomat yang dipotong 6
- 1 batang daun bawang yang dipotong-potong 1 cm
- 1 tangkai seledri yang dipotong halus
- bawang goreng
- sambal kecap
- cabai rawit

Cara membuat:

1. Pertama-tama potong daging berbentuk kotak kecil.
2. Tumis bumbu halus.
3. Masukkan daging, jahe, salam, serai dan kaldu.
4. Rebus sampai daging matang.
5. Masukkan lobak dan bubuhi garam.
6. Hidangkan bersama pelengkap hangat-hangat.



SOTO **GROMBYANG (PEMALANG)** 75 •

Bahan:

- 500 gram daging sandung lamur yang dipotong kotak 2 cm
- 50 gram kelapa setengah tua, kupas, dan parut kasar.
- 3 sendok makan tauco
- 2 lembar daun salam
- 3 batang serai yang dimemarkan
- 1500 ml air
- 5 sendok makan bawang goreng

Bumbu halus:

- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 buah kluwek, ambil dagingnya
- 2 sendok teh garam
- 3 sendok teh gula merah

Cara membuat:

1. Pertama-tama sangrai kelapa parut hingga kecoklatan.
2. Setelah itu rebus daging, tauco, daun salam, serai, kelapa sangrai dan bumbu halus. Masak sampai bumbu meresap dan daging lunak.
3. Bila telah matang, sajikan soto grombyang dengan bawang goreng.



Bahan:

- 1 ekor ayam kampung yang dibelah menjadi 2 bagian
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa parut
- 1 batang daun bawang yang dipotong-potong 1 cm
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 3 cm lengkuas yang dimemarkan
- 2 lembar daun salam

Bumbu Halus :

- ¼ sendok teh merica
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri disangrai
- 1 ½ sendok-teh garam

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus ayam dalam santan bersama bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas sampai bumbu meresap dan ayam matang.
2. Setelah ayam matang, angkat ayamnya lalu suir-suir. Sajikan panas dengan taburan daun bawang.



SOTO MIE JAKARTA

Bahan

- ½ ekor ayam kampung
- 600 ml santan
- 1 batang serai yang dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang daun bawang yang dipotong-potong 1 cm
- 2 cm lengkuas yang dimemarkan

Bumbu yang Dihaluskan

- ½ sendok teh garam
- 2 butir kemiri yang disangrai
- ¼ ruas jari kunyit
- 2 siung bawang putih
- ¼ sendok teh merica

Cara Membuat

1. Pertama-tama rebus ayam dalam santan bersama bumbu yang dihaluskan, lengkuas, daun salam dan serai sampai bumbu-bumbu itu benar-benar meresap dalam ayam.
2. ketika daging ayam sudah masak, angkat dan suwir-suwir. Hidangkan soto Tasikmalaya ini dalam keadaan panas dan jangan lupa untuk memberi taburan daun bawang.



SOTO **KEDIRI****Bahan :**

- 1 ekor ayam kampung muda yang dibelah menjadi 2 bagian
- 3 batang serai
- 5 lembar daun jeruk purut
- 3 cm lengkuas yang dimemarkan
- 1 ½ sendok teh garam
- 1250 ml air
- 250 ml minyak goreng untuk menggoreng ayam
- 50 ml minyak goreng untuk menumis
- 250 ml santan sedang kentalnya.

Racikan :

- 2 sendok makan bawang goreng
- 5 batang seledri diiris halus
- 3 butir telur rebus dipotong 8 bagian
- 100 gram tauge pendek diseduh
- 50 gram soun yang diseduh
- 1 sendok makan bawang putih goreng
- 1 buah jeruk nipis

Bumbu yang Dihaluskan :

- 4 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sendok makan ketumbar yang sudah disangam
- 5 butir kemiri
- 2 cm kencur
- 1 potong terasi

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus ayam dengan air, serai, daun jeruk, lengkuas, dan garam hingga harum.
2. Selanjutnya tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang, kemudian masukkan ke dalam rebusan ayam. Kecilkan api, masak hingga ayam empuk.
3. Setelah ayam empuk, angkat ayam kemudian masukkan santan dalam rebusan kaldu hingga mendidih dan tidak pecah.
4. Goreng ayam dengan minyak goreng hingga kecoklatan lalu angkat dan daging ayam disuwiri.
5. Letakkan soun, tauge dan suwiran ayam ke dalam mangkuk kemudian siram dengan kaldu sotonya. Taburkan bawang goreng, bawang putih dan seledri, dan letakkan potongan telur rebus di atasnya.



SOTO BANYUMAS

Bahan:

- ½ ekor ayam yang direbus dan disuir-suir
- 100 gram tauge pendek
- 100 gram soun, rendam
- ½ sendok teh penyedap rasa
- 1000 cc air
- 2 cm lengkuas yang diiris halus
- 2 batang serai yang diiris halus
- 1 batang daun bawang yang diiris halus
- 1 batang seledri yang diiris halus
- Bawang goreng secukupnya
- 1 sendok makan kecap manis
- Kerupuk secukupnya
- 1 buah jeruk nipis

Cara Membuat:

- Pertama-tama tumis bumbu halus hingga harum.
- Setelah tumisan harum, masukkan ke dalam air rebusan ayam. Tambahkan lengkuas, serai, garam, dan penyedap rasa. Masak hingga mendidih.
- Saat hendak menyajikan, tata tauge, soun, ayam, suir kecap manis, dan kerupuk di dalam mangkuk. Beri irisan jeruk, siram dengan kuah. Hidangkan dengan taburan daun bawang seledri dan bawang goreng



SOTO SUKARAJA

Bahan:

- 500 gram daging soto
- 2 liter air
- 3 sendok makan minyak goreng

Bumbu :

- ½ sendok makan garam
- 2 sendok teh lada bubuk
- 1 sendok teh gula jawa
- 6 sendok makan kecap manis
- sepotong jahe yang dimemarkan
- sepotong lengkuas yang dimemarkan
- 1 batang serai yang dimemarkan

Bumbu yang Dihaluskan:

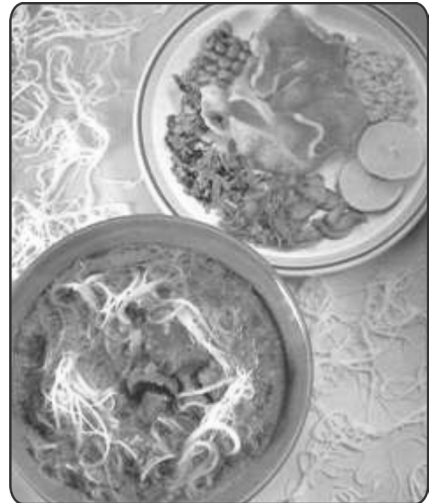
- 8 bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 iris kunyit

Bahan Pelengkap:

- suun
- toge pendek
- irisan daun bawang
- irisan seledri
- bawang goreng
- kedelai goreng
- kerupuk merah
- sambel cabe rawit.

Cara membuat:

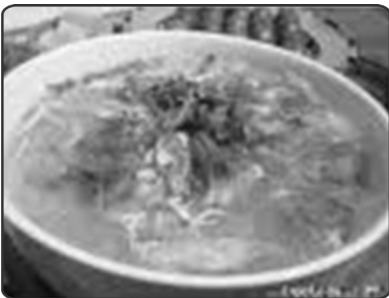
- Pertama-tama rebus daging hingga empuk. Setelah empuk, angkat, lalu potong dadu
- Selanjutnya tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan 4 sendok makan kaldu lalu tumis lagi. Setelah itu tuang ke dalam kaldu.
- Masukkan garam, merica, kecap manis, jahe, lengkuas, dan serai. Masak hingga mendidih.
- Saat menyajikan atur suun, dan taugé di mangkuk, siram dengan kuah, taburi daun bawang, seledri dan kedelai goreng. Sajikan dengan kerupuk merah dan sambal.



SOTO BANGKONG

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung
- 2 liter air
- 1 sendok teh garam
- 4 lembar daun jeruk
- 3 cm lengkuas yang dimemarkan
- 3 cm jahe yang dimemarkan
- 3 sendok makan minyak
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh garam
- 2 batang daun bawang potong 2 cm
- 3 sendok makan bawang merah yang digoreng dan diremas-remas
- 2 sendok makan bawang putih yang digoreng dan diremas-remas
- 1 sendok makan seledri iris halus
- 100 gram soun, rendam air panas, tiriskan
- 100 gram tauge pendek



Bahan yang Dihaluskan:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- ½ sdt lada
- ¼ sdt pala

Bahan Pelengkap:

- Emping goreng
- Sambal cabai rawit merah
- 2 buah jeruk nipis

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus ayam, air, salam, daun jeruk, lengkuas, jahe dan serai dengan api sedang hingga mendidih dan ayam empuk.
2. Setelah ayam empuk, saring kaldunya dan suwir-suwir ayamnya.
3. Kemudian panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, tuang kaldu, tambahkan kecap dan garam. Masak hingga mendidih.
4. Selanjutnya masukkan ayam suwir, daun bawang, bawang merah goreng, bawang putih goreng, tomat dan daun seldri, didihkan kembali.

Tips Penyajian:

Atur soun dan tauge dalam mangkuk saji sebelum menuangkan kuah ayam. Sajikan dengan bahan pelengkap.

SOTO DAGING MADURA

Bahan:

- 500 gram daging sandung lamur
- 1 liter air
- 2 batang daun prei ukuran sedang yang diiris kasar
- 2 tangkai seledri yang telah disimpul
- 6 butir telur ayam rebus
- 1 sendok makan beef stock powder
- 2 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- Minyak sayur untuk menumis

Bumbu halus:

- 4 cm jahe
- 3 cm kunyit
- 7 siung bawang merah yang diiris kasar
- 5 siung bawang putih yang diiris kasar
- 5 butir kemiri

Bahan Pelengkap:

- Kecap asin
- Kecap manis
- Jeruk nipis
- Krupuk udang
- Bawang merah goreng
- Seledri yang diiris halus
- Sambal rebus: 2 buah cabe merah yang diiris kasar; Cabe rawit sesuai selera; 3 butir kemiri; Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Pertama-tama dididihkan air, masukkan daging; rebus sampai setengah matang. Setelah daging menjadi setengah matang, tiriskan. Biarkan kaldu di atas api kecil.
2. Potong-potong daging seukuran segigitan, sisihkan.

3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai wangi & matang. Masukkan potongan daging, aduk rata.
4. Masukkan tumisan ke dalam kaldu bersama telur rebus. Setelah itu bumbui dengan beef stock, garam, gula dan seledri. Masak sampe daging mulai empuk. Jika Anda merasa kuahnya kurang, tambahkan air (panas).
5. Masukkan daun prei, tutup rapat sampe semuanya masak. Angkat dan sajikan.
6. Untuk membuat sambal: rebus semua bahan 'sambal rebus' kecuali garam, tiriskan dan haluskan bersama garam. Beri air perebus cabe 2-3 sendok makan, aduk rata.

Tips Penyajian:

Tiriskan telur dan belah dua. Letakkan beberapa potong daging di mangkuk kecil, beri telur, siram dengan kuah. Taburi seledri dan bawang goreng. Sajikan dengan kecap manis, kecap asin, jeruk nipis & sambal yang ditempatkan terpisah. Lengkapi dengan nasi hangat dan kerupuk udang.

Catatan:

Untuk mendapatkan soto daging madura yang lebih sedap, ganti 200 gram daging dengan 400 gram tulang-tulang berdaging seperti iga atau buntut. Ada juga dapat mengganti 300 gram daging dengan jeroan sapi (usus, babat, paru, limpa). Rebus jeroan sampe setengah matang, buang airnya (mengurangi amis& kadar oksalat) lalu satukan bersama daging, olah sesuai resep.

SOTO DAGING BAWANG PUTIH

Bahan:

- 500 gram daging sapi
- 10 siung bawang putih yang dicincang halus
- 1500 ml air
- 3 sendok makan minyak goreng

Bumbu Halus:

- 1 sendok teh merica,
- 2 ½ sendok teh garam
- 1 sendok teh ketumbar

Bahan Pelengkap :

- 100 gram taoge yang sudah direndam dengan air panas
- 5 sendok makan bawang goreng
- 100 gram kedelai goreng
- 2 batang daun seledri yang diiris halus

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumis bumbu halus dan bawang putih sampai harum kekuningan.
2. Setelah itu masukkan daging lalu aduk hingga berubah warna.
3. Tuang air kemudian rebus sampai daging lunak.
4. Setelah daging lunak, angkat dagingnya lalu iris tipis. Masukkan kembali dagingnya setelah diiris tipis.
5. Sajikan soto daging bawang putih ini panas-panas dengan bahan pelengkap.



**Bahan**

- 500 gram sumsum sapi yang dipotong-potong
- 1 ruas kunyit
- 2 batang serai
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 liter air
- garam secukupnya
- 2 batang seledri yang diiris halus
- 3 buah tomat yang dipotong-potong
- bawang goreng secukupnya

Cara Membuat

1. Pertama-tama haluskan bawang putih, jahe, dan kunyit. Tumis hingga harum. Tambahkan serai dan daun jeruk. Tuangkan air dan aduk rata. Bubuhi garam dan merica.
2. Selanjutnya masukkan sumsum sapi dan masak sampai sumsum matang.
3. Pada saat hendak menyajikan, tempatkan potongan tomat dalam mangkuk lalu tuangkan kuah dan sumsum. Jangan lupa untuk menaburinya dengan seledri dan bawang goreng.

SOTO KWALI SOLO

Bahan:

- 400 gram daging sapi bagian sandung lamur
- 2 liter air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 2 batang serai (bagian putihnya) yang dimemarkan
- 10 lembar daun jeruk purut
- 3 lembar daun salam
- 2 cm jahe yang dimemarkan
- 2 cm lengkuas yang dimemarkan
- 50 gram tempe semangit*) yang dipotong-potong
- 2 batang bawang daun yang dipotong-potong 3 cm
- 4 siung bawang putih yang diiris tipis dan digoreng kering
- 200 gram tauge yang diseduh air mendidih dan ditiriskan

Bumbu yang Dihaluskan:

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 sendok teh ketumbar bubuk
- ½ sendok teh merica bubuk



Bahan Pelengkap:

- 2 batang daun seledri yang diiris tipis
- 1 buah jeruk nipis yang dipotong-potong
- 2 sendok makan bawang merah goreng
- sambal cabai rawit rebus

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus daging dalam air hingga daging empuk dan air tersisa 1500 ml. Setelah itu potong-potong daging ukuran sedang dan masukkan kembali ke dalam kaldu.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu daging.
3. Tambahkan tempe semangit dan bawang daun, didihkan.
4. Tambahkan bawang putih goreng, didihkan kembali. Masak hingga bumbu meresap. .
5. Cara penyajian: atur tauge dalam mangkuk saji sebelum dituangi kuah. Sajikan hangat bersama bahan pelengkap.

*) Tempe semangit adalah tempe yang sudah diinapkan di suhu ruang selama beberapa hari hingga aroma dan warnanya berubah.

COTO MAKASAR

Bahan:

- 500 gram daging dan jeroan sapi yang bersih dan siap pakai
- air secukupnya untuk merebus
- ½ sendok teh garam
- 4 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- 3 batang serai yang dimemarkan
- 2 sendok teh air jeruk nipis
- 1 sendok makan irisan daun bawang
- 1 sendok makan irisan seledri

Bumbu:

- ½ sendok makan ketumbar sangrai
- ¼ sendok teh jintan
- 1 sendok teh merica
- 1 cm lengkuas
- 3 siung bawang putih
- 2 sendok teh garam
- 2 sendok makan kacang tanah kupas, sangrai
- Sambal taoco : 2 buah cabe merah; 6 buah cabe rawit; 4 butir bawang merah; 4 sendok makan taoco; 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis; 100 ml air; 2 sendok makan gula pasir

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus daging dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya dengan membubuhkan garam. Setelah bahan empuk, angkat jeroan, buang kaldu jeroan. Angkat daging dari air perebusnya, lalu ukur kaldu daging sebanyak 1500 ml.
2. Berikutnya potong-potong daging dan jeroan bentuk dadu ukuran 1 ½ cm. Masukkan kembali ke dalam kaldu daging. Jerang di atas api.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus, masukkan serai, aduk hingga harum, angkat. Masukkan bumbu tumis ke dalam panci kaldu. Didihkan dan masak di atas api hingga kuah tinggal ± 1000 ml dan bau langu bumbu hilang. Masukkan air jeruk nipis, aduk.
4. Untuk membuat sambal taoco: gerus cabe dan bawang merah hingga halus. Masukkan taoco, gerus kasar. Tumis hingga harum, masukkan air dan gula, masak hingga kental, angkat.

Tips Penyajian:

Taruh coto dalam mangkuk saji beserta daging dan jeroannya. Taburkan bawang goreng, daun bawang, dan irisan seledri di atasnya. Hidangkan selagi hangat dengan dengan sambal taoco dan ketupat.

SOTO MEDAN

Bahan

- 1 kg ayam yang dipotong 4 bagian
- 3 sendok makan minyak sayur
- 1 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai yang dimemarkan
- 5 lembar daun jeruk purut
- 1 liter santan encer
- 250 ml santan kental

Bumbu yang Dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 sendok makan ketumbar yang disangrai
- 2 sendok teh jintan
- 1 sendok teh merica butiran
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit



Bahan Pelengkap:

- 6 butir telur rebus yang dibelah dua
- 250 gram tomat merah yang dipotong-potong
- 500 gram kentang rebus yang dikupas dan dipotong-potong
- 150 gram emping goreng
- 3 sendok makan bawang merah goreng
- sambal rawit

Cara Membuat:

1. Pertama-tama panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan potongan ayam, aduk hingga kaku. Setelah kaku, angkat daging dan masukkan ke dalam panci, tuangi dengan santan encer. Masak di atas api kecil hingga daging ayam lunak. Setelah lunak, angkat potongan ayam.
3. Tuangkan santan kental ke dalam kuah ayam, masak sambil aduk-aduk hingga mendidih. Angkat bila sudah mendidih.
4. Lumuri ayam dengan sedikit garam. Goreng dalam minyak banyak hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Suwir-suwir kasar daging ayam. Sisihkan.
5. Penyajian: taruh daging ayam, telur, tomat, dan kentang dalam mangkuk saji lalu tuangi dengan kuah panas. Sajikan hangat bersama bahan pelengkapnyanya.

SOTO JEPARA



Bahan:

- 1 ekor ayam kampung yang dipotong-potong
- 2000 ml air
- 100 gram taoge
- 2 batang kucai yang dipotong-potong
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 batang seledri yang dipotong-potong
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 1 sendok makan garam
- 1 sendok teh lada halus
- 4 lembar daun jeruk
- 3 sendok makan minyak goreng

Bahan yang Dihaluskan:

- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Pertama-tama rebus ayam sampai matang. Ambil kaldunya sebanyak 2500 ml. Angkat ayamnya, suwir-suwir dagingnya.
2. Tumis bumbu halus bersama tulang ayam, aduk sampai harum. Setelah harum, masukkan kaldu ayam, didihkan.
3. Masukkan kecap manis, garam, lada, air jeruk nipis, dan daun jeruk. Didihkan lalu saring kuahnya.
4. Masukkan daging ayam suwir, seledri, kucai, dan taoge. Hidangkan selagi panas.

SOTO BABAT



Bahan:

- 750 gram babat sapi yang sudah bersih
- 3 sendok makan minyak sayur
- 2 batang serai yang dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk purut
- 2 batang daun bawang yang dipotong kasar
- 2 liter air

Bumbu yang Dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok teh merica butiran yang disangrai
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 1 sendok teh garam

Bahan Pelengkap:

- 50 gram suun kering, seduh hingga lunak, tiriskan
- 3 sendok makan bawang merah goreng
- sambal rawit

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebus babat dengan air secukupnya bersama daun salam dan serai hingga babat hampir lunak. Angkat babat, buang airnya. Potong-potong babat 3×2 cm.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk dan serai hingga harum. Tambahkan daun bawang, aduk rata. Angkat.
3. Taruh bahan yang sudah ditumis dalam panci, tuangi air, masukkan babat. Rebus dengan api kecil hingga babat lunak dan bumbu meresap. Angkat.
4. Penyajian: Taruh suun di mangkuk saji, tuangi babat bersama kuahnya. Taburi bawang merah goreng. Sajikan panas dengan sambal rawit.

SOTO BANTEN

Bahan:

- 1 ekor ayam
- jeruk nipis secukupnya
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai
- 1 buah tomat
- 1 sendok teh garam
- 1250 ml air

Bumbu yang Dihaluskan:

- 8 bawang merah
- 3 bawang putih
- 1 sendok teh merica
- 3 cm kunyit
- 1 sendok teh garam
- gula pasir

Bahan Pelengkap:

- Suun yang direndam air hangat
- Toge yang diseduh air panas
- Kentang dipotong dadu yang telah digoreng
- Telur rebus
- Seledri
- Bawang goreng
- Sambal cabe rawit:
- 20 cabe rawit
- 1 sendok bawang putih goreng
- garam secukupnya
- Air jeruk

Cara Membuat Soto Khas Banten :

1. Pertama-tama rendam ayam terlebih dahulu dengan air jeruk, diamkan beberapa saat, kemudian cuci. Setelah itu rebus ayam bersama daun salam, serai, tomat dan garam. Kemudian goreng ayam hingga kecoklatan dan suwir-suwir.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke dalam kaldu.
3. Tambahkan garam dan gula, cicipi rasanya.
4. Tips penyajian: tata suun dan pelengkap lainnya dalam mangkuk saji, kemudian tuang dengan kuah soto yang mendidih.



SOTO KUNING DAGING SAPI

Bahan:

- 2 sendok makan minyak canola
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 batang serai yang dimemarkan
- garam secukupnya
- merica secukupnya
- 250 gram daging sapi sengel yang direbus dan dipotong-potong
- ½ liter santan encer
- 2 sendok makan daun bawang
- seledri secukupnya
- bawang goreng
- air jeruk nipis

Bumbu yang Dihaluskan:

- 2 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit

Cara membuat:

1. Pertama-tama rebuslah daging sengel. Setelah matang, potong-potong dagingnya.
2. Panaskan minyak untuk menumis bawang, jahe, dan kunyit. Masukkan daun jeruk, serai, garam, merica, daging sapi dan air sisa rebusan daging. Tambahkan santan. Masak sampai empuk.
3. Sajikan dengan taburan daun bawang, seledri, bawang goreng dan perasan air jeruk nipis. Bisa juga dilengkapi dengan cabai tumbuk.



SOTO KIKIL

Bahan :

- 1 kg tulang iga sapi
- 500 gram kikil, rebus, potong dadu +/- 2 x 2 cm
- 2000 cc air

Bumbu yang Dihaluskan :

- 8 buah bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 1 sendok teh merica
- ¼ sendok teh jintan
- garam secukupnya

Bahan Pelengkap :

- 7 buah cabai merah
- 100 gram kacang tanah goreng
- ½ sendok teh garam
- 1 sendok makan air jeruk nipis

Cara Memasak :

1. Rebus tulang iga dalam panci tertutup sekitar 15 menit. Masukkan semua bumbu dan potongan kikil. Masak hingga kuah mendidih. Angkat, keluarkan tulang dari soto.
2. Untuk membuat sambal: haluskan semua bahan, beri air jeruk nipis, aduk rata.
3. Tempatkan soto dalam mangkuk, taburi bawang goreng. Hidangkan dengan sambal dan irisan jeruk nipis dalam tempat terpisah.



SOTO LENTO

Bahan:

- ½ ekor ayam kampung yang dipotong-potong
- 1 liter air
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai yang dimemarkan
- 2 lembar daun jeruk purut
- 2 sendok makan minyak sayur

Bahan yang Dihaluskan:

- 3 butir kemiri
- 4 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- ½ sendok teh merica butiran
- 1 sendok teh garam

Bahan Pelengkap:

- 50 gram suun kering, seduh air panas, potong-potong
- 100 gram kol yang diiris kasar
- 2 sendok makan daun bawang yang diiris kasar
- 2 sendok teh bawang merah goreng



Lento:

- 500 g singkong yang dikupas, dikukus, dan dihaluskan

Bumbu Lento yang Dihaluskan:

- 2 siung bawang putih
- ½ sendok teh ketumbar
- ½ sendok teh merica butiran
- 1 sendok teh garam

Cara membuat:

- Pertama-tama rebus ayam dengan api kecil hingga daging ayam lunak.
- Selanjutnya tumis bumbu halus hingga wangi. Tambahkan serai, daun salam dan daun jeruk. Aduk hingga layu. Angkat. Masukkan ke dalam kaldu yang berisi ayam. Rebus hingga mendidih dan bumbu meresap. Angkat ayam, suwir kasar dagingnya. Sisihkan.
- Aduk singkong dengan bumbu hingga rata. Bentuk bulat lonjong lalu goreng hingga kekuningan. Tiriskan.
- Saat hendak menyajikan, taruh suun, daun kol dan ayam suwir di dalam mangkuk. Siram dengan kuahnya. Beri daun bawang, bawang goreng dan perkedel singkong. Sajikan panas.

Bahan:

- 400 gram daging sapi yang dipotong kubus
- 2 batang serai (putihnya) yang dimemarkan
- 3 lembar daun jeruk
- seiris laos
- seujung sendok teh kunyit bubuk
- seiris jahe
- 6 siung besar bawang putih
- 8 siung bawang merah
- ½ sendok teh merica halus
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- 1 liter air

Bahan Pelengkap:

- sambal cabe rawit
- irisan telur rebus
- irisan jeruk nipis
- bawang merah goreng
- daun seledri cincang

Cara Membuat:

1. Pertama-tama haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, merica, garam, dan gula (untuk takaran pertama, pakai 1 sendok teh garam dan ¼ sendok teh gula). Tumis bumbu halus itu lalu masukkan serai, laos, dan daun jeruk. Tumis hingga harum dan tidak langu.
2. Masukkan potongan daging. Aduk-aduk hingga daging berubah warna.
3. Tambahkan air. Rebus hingga daging empuk. Cicipi, tambahkan garam atau gula seperlunya.
4. Sajikan dengan nasi putih hangat dan pelengkap.



SOTO KEMIRI PATI

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung
- 1.500 ml air
- 2 lembar daun salam
- 100 gram tauge yang diseduh
- 2 tangkai daun seledri yang diiris halus
- 3 sendok bawang goreng

Bumbu Halus:

- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 2 cm kunyit
- 1 cm kencur
- 1 ½ sendok teh garam

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus ayam dalam air dan daun salam sampai matang.
2. Berikutnya campur kaldu bersama bumbu halus sambil diaduk hingga bumbu meresap. Angkat ayam lalu suwir-suwir.
3. Masukkan tauge dan ayam suwir dalam mangkuk, seduh dengan kaldu panas, lakukan 2 kali.
4. Siram lagi dengan kaldu lalu sajikan dengan taburan daun seledri dan bawang goreng.



SOTO MIE UDANG

Bahan

- 250 gram mie telur diseduh hingga cukup lunak
- 250 gram udang kupas (ukuran sedang)
- 150 gram tauge
- 8 buah tahu sumedang yang telah digoreng dan dipotong-potong
- 2 butir telur rebus
- 2 sendok makan bawang goreng
- 5 sendok makan bubuk kerupuk (kerupuk udang yang telah digoreng dihaluskan)
- 2 sendok makan daun bawang yang diiris halus
- 1 liter air kaldu udang (dari kulit udang direbus dengan api kecil)
- Minyak untuk menumis secukupnya.

Bumbu yang Dihaluskan :

- 4 siung bawang putih
- 4 buah bawang merah
- 5 butir kemiri
- 1 sendok makan ketumbar dihaluskan
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit
- 1 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Pertama-tama tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang kemudian masukkan udang. Tumis hingga udang berubah warna.
2. Rebus kaldu hingga mendidih kemudian masukkan tumisan bumbu dan udang ke dalamnya, masak hingga matang.
3. Letakkan mie telur di dalam mangkok, tambahkan tauge, potongan tahu, udang, bubuk kerupuk, bawang goreng, daun bawang dan kuah soto.
4. Sajikan panas-panas dan jika suka tambahkan air jeruk nipis atau cuka.



SOTO IGA LOMBOK



Bahan:

- 3 batang serai yang dimemarkan
- 6 lembar daun jeruk tanpa tulang
- 1 ½ sendok teh garam
- 1 sendok teh kaldu sapi bubuk
- 1 sendok teh penyedap rasa
- 1 sendok teh lada bubuk
- 200 gram lobak yang dipotong-potong dan direbus
- Minyak goreng secukupnya

Bahan yang Direbus:

- 500 gram iga sapi yang direbus hingga empuk
- 5 cm jahe yang dimemarkan
- 1000 cc air

Bahan yang Dihaluskan :

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 butir kemiri
- 5 cm kunyit

Cara Membuat:

- Pertama-tama tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga harum.
- Tuang tumisan ke rebusan iga. Beri garam, ketumbar bubuk, penyedap rasa, kaldu, lada bubuk. Masak hingga bumbu meresap, angkat
- Hidangkan dengan lobak dan bawang goreng

SOTO SUMSUM

Bahan:

- 5 siung bawang putih
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas jahe
- 1 tangkai serai
- 2 lembar daun jeruk purut
- 1 liter air
- 400 gram sumsum sapi yang di potong-potong
- Garam secukupnya
- 50 gram suun, rendam air lalu dipotong-potong
- 1 tangkai seledri, rajang halus
- Bawang goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Pertama-tama haluskan bawang putih, kunyit, dan jahe. Tumis hingga harum.
2. Tambahkan serai dan daun jeruk. Aduk-aduk sebentar. Tuangkan air. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica.
3. Masukkan sumsum sapi dan rebus sampai sumsum matang.
4. Atur suun dalam mangkuk, siram dengan kuah dan sumsum. Taburi seledri dan bawang goreng.



SOTO **BETAWI MAARUF**



Bahan:

- 1 kg daging sapi/ jeroan sapi/ lidah sapi
- air untuk merebus
- 4 buah tomat
- 4 buah daun bawang iris 2 cm
- susu bubuk (kekentalan susu sesuai selera)

Bumbu Dapur:

- 1 butir pala, parut
- 5 butir cengkih
- 2 cm kayu manis
- 8 lembar daun jeruk purut

Bumbu Halus:

- 4 cm jahe
- 12 butir bawang merah
- 6 butir bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar sangrai
- sedikit jintan (tergantung selera)

Cara membuat :

1. Pertama-tama rebus daging dan jeroan secara terpisah. Kalau memakai jeroan, rebus jeroan dengan membuang airnya berkali-kali biar tidak bau.
2. Setelah daging dan jeroan empuk maka rebus daging dan jeroan bersamaan di satu tempat kemudian masukkan bahan2 bumbu dapur - tomat - daun bawang
3. Setelah lunak angkat daging dan jeroan, potong kotak-kotak sesuai selera
4. Ambil kaldu sebanyak kurang lebih 1 liter
5. Tumis bumbu halus hingga harum, kemudian masukkan susu lalu masukkan semua ke kaldu, rebus kembali bersama daging dan jeroan hingga mendidih.
6. Atur daging, tomat, dan kentang di mangkuk kemudian tuang kuah, lengkapi dengan daun bawang iris dan bawang goreng.
7. Dapat disajikan dengan menambahkan pelengkap seperti emping goreng, tomat dipotong – potong, kentang rebus, kecap manis, acar timun bawang dan jeruk limau.

Bahan:

- daging sapi 500 gram
- air 1500 ml
- 2 sendok teh penyedap rasa
- santan 500 ml Satai
- serai 1 batang yang dimemarkan
- daun salam 2 lembar
- lengkuas 2 cm yang dimemarkan
- daun jeruk 3 lembar
- garam 1 ½ sendok teh
- gula pasir 1 sendok teh
- minyak goreng 2 sendok teh

Bumbu yang Dihaluskan:

- Bawang merah 3 butir
- Bawang putih 3 siung
- Kemiri 4 butir yang disangrai
- Jintan ½ sendok teh yang disangrai
- Merica butiran ½ sendok teh
- Kunyit ½ cm

Pelengkap:

- telur rebus 6 butir
- irisan halus daun bawang
- goreng Bawang 6 sdt
- tomat 3 buah
- seledri iris

Cara Membuat Resep Masakan**Soto Daging Bakar:**

1. Pertama-tama campur daging dengan air, serai, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Rebus hingga lunak. Angkat dagingnya, potong-potong
2. Tambahkan santan dalam air rebusan daging. Didihkan
3. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang, angkat. Masukkan dalam kuah, aduk rata. Masukkan daging, garam, penyedap rasa dan gula. Rebus di atas api kecil hingga mendidih. Angkat, sisihkan.
4. Ambil daging sapi dalam kuah, olesi dengan kecap manis. Bakar hingga kering. Sisihkan.
5. Atur bahan pelengkap dan daging bakar dalam mangkuk, tuangi kuah. Tambah lontong .



SOTO PEKANBARU

Bahan :

- 1 kg daging sapi/ ayam
- 1 liter santan kelapa kental
- 50 gram daun seledri
- 2 batang daun bawang
- 1 butir bawang bombay
- 20 buah perkedel ikan patin
- 8 biji jeruk nipis diiris bulat menyamping
- lasa (mie sagu) secukupnya
- tauge secukupnya
- 8 biji tomat
- kecap manis
- kerupuk amplang tengiri
- 5 liter air

Bumbu:

- 6 buah bawang merah
- 4 buah bawang putih
- 1 sendok teh kunyit halus
- 5 cm jahe dihaluskan
- ½ sendok teh ketumbar halus
- ½ biji pala dihaluskan
- 1 sendok teh kemiri yang dihaluskan
- 3 biji cengkeh
- garam
- daun salam
- serai
- minyak goreng

Cara Membuat :

1. Pertama-tama rebus daging yang sudah dipotong-potong dalam air mendidih. Masukkan bawang putih dan bawang bombay. Tambahkan sedikit garam. Rebus hingga daging lunak. Tiriskan. Tambahkan santan dalam air rebusan daging. Didihkan.
2. Tumis bumbu halus yang dicampur dengan serai, daun salam, dan cengkeh hingga harum dan matang.
3. Masukkan santan, aduk rata. Masukkan daging, garam, penyedap rasa dan gula rebus di atas api kecil hingga mendidih. Angkat, sisihkan.
4. Ambil daging sapi dalam kuah, olesi dengan kecap manis. Bakar hingga kering. Sisihkan.
5. Atur bahan pelengkap dan daging bakar dalam mangkuk, tuangi kuah. Sajikan.



Daftar Pustaka ●

id.wikibooks.org/wiki/

www.youtube.com

www.resepmasakanku.com

www.detikfood.com

www.restodb.com

resepmasakanmu.com

ebookkumpulanmasakan

<http://gadogadomalabarujung.blogspot.com>

<http://eastjava.com/>

<http://en.vivanews.com/>

<http://en.vivanews.com/>



Bumi nusantara kita ternyata memiliki ribuan resep masakan yang sangat khas dan lezat. Dari ribuan resep tersebut, terdapat ratusan resep Sop dan Soto yang sangat variatif, segar dan bercita rasa tinggi.

Resep Sop dan Soto nusantara sangat menggoda untuk dikembangkan dalam kreasi masakan kekinian. Berkaitan dengan hal ini, buku ini hadir untuk memberikan panduan bagi Anda dalam membuat kreasi tanpa batas dalam menyajikan masakan Sop dan Soto bercitarasa khas nusantara.



MVP

New Vita Pustaka

Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta

e-mail: newvitapustaka_18@yahoo.com