KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL
INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

Soto Khas Kudus dengan Otak Goreng

JALAN-jalan ke Kota Kudus, jangan pernah melupakan kuliner khasnya. Meski ada banyak makanan olahan daging Kerbau, ulasan kali ini khusus Soto Kerbau dulu ya. Selain nanti ada Sate Kerbau, Lentog dan banyak lainnya.

Adalah Warung Soto Kerbau Bu Jatmi, di Jalan KH Wahid Hasyim Kudus. Soto ini memang khas Kudus, dengan olahan daging Kerbau. Semua lauknya pun juga dari Kerbau, mulai Otak Kerbau Goreng, Linpa, Iso, Paru dan lainnya. Namun bagi yang tak suka daging kerbau, bisa digantikan dengan ayam. Lauk yang berkaitan dengan ayam ada sate usus, sate uritan dan ceker atau kaki ayam.

Cita rasa soto Khas Kudus ini, ada rasa kemiri.

Kemiri merupakan bumbu khas asli Indonesia. Penggunaan kemiri pada soto ini, merupakan cita rasa tersendiri. Sehingga tampilan kuah soto tidak bening.

Menurut anak-anak Bu Jatmi yang sekarang ini menjalankan warung Soto Kerbau, penggunaan daging Kerbau menjadi salah satu kehasan kuliner tradisional Kudus. Semua masakan dari Kudus yang asli, tak pernah menggunakan daging sapi. Hal ini berkaitan dengan pesan ulama Sunan Kudus agar warga Kudus menghindari konsumsi daging sapi, termasuk penyembelihan hewan sapi di Kudus. Kala itu, bertujuan untuk menghormati masyarakat Kudus yang masih banyak menganut agama Hindu.

Sampai sekarang, Soto Bu Jatmi mempertahankan kekhasannya sebagai Soto Kerbau Kudus. Ciri daging Kerbau yang diolah menjadi soto ini, cenderung berwarna kemerahan. Seratnya agak kasar dibanding sapi, namun rasanya gurih-gurih agak manis.

Sebagai lauk pendamping, ada gorengan otak kerbau yang rasanya super gurih. Digoreng dengan balutan telur, mampu melengkapi cita rasa soto. Bila yang menghendaki jeroan, ada pula iso atau usus yang disajikan dengan dipotong-potong diberi kecap dan bawang goreng.

Yang cukup diminati adalah paru goreng. Bila disantap dicampur ke kuah soto kerenyahannya nagih di lidah. Bagi penikmat kuliner, tak perlu khawatir akan kolesterol. Sebagai peluruhnya ada minuman jeruk anget.

Ayo bergegaslah, bila jalan-jalan ke Kota Kretek Kudus jangan lupa sempatkan mencicipi kulinernya. Apa lagi kalau bukan Soto Kerbau.

(Chandra AN)-f

KR-Chandra AN

Tampilan otak goreng

KR-Chandra AN

Soto kerbau khas Kudus

KR-Chandra AN

Sate uritan ayam

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid-19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Ayam Kungpao

Bahan:
1. Filet ayam 1 kg , potong2 dadu atau sesuai selera , marinasi dg Bawang cingcang, saos tiram,kecap manis dan garam secukupnya kurleb 30 menit, sisihkan
2. Minyak untuk menumis dan menggoreng
3. Tepung maizena untuk taburan menggoreng dan mengentalkan
4. Air kurleb 150 ml

Bumbu geprek :
1. Bawang 50 gram

Bumbu iris:
1. Bombay 100 gram
2. Daun bawang 100 gram

Bumbu cair:
1. Saos tiram 3 Sdm
2. Kecap manis 5 sdm
3. Perasan jeruk nipis 1 Sdm
4. Saos tomat 3 Sdm

Bumbu urai
1. Garam 3 gram
2. Kaldu bubuk 5 gram
3. Gula putih sesuai selera
4. Merica 3 gram

Proses pembuatan:
1. Goreng filet ayam yg sudah di marinasi dan di taburi Tepung Maizena hingga kekuningan, sisihkan
2. Tumis bumbu geprek hingga harum
3. Masukan bumbu iris bombay, aduk rata
4. Masukan bumbu cair, aduk rata
5. Masukan bumbu urai , aduk rata
6. Masukan air, biarkan mendidih
7. Masukan filet ayam yg sudah di goreng, aduk rata
8. Evaluasi rasa
9. Kentalkan dg tepung maizena yg di cairkan
10. Masukan irisan daun bawang
11. Angkat
12. Hidangkan

Kare Ayam Jawa Timur

Bahan:
1. Ayam 1 kg (potong sesuai selera)
2. Santan 2000 ml
3. Minyak untuk menumis

Bumbu halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 25 gram
4. Ketumbar 5 gram
5. Merica 3 gram
6. Jinten 1,5 gram
7. Garam 10 gram
8. Kaldu bubuk 10 gram
9. Gula sesuai selera
10. Cabai merah 50 gram
11. Kunyit 3 gram

Bumbu geprek:
1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu urai:
1. Daun jeruk purut 5 lembar

Proses pembuatan:
1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan bumbu geprek, aduk rata
3. Masukkan bumbu urai,aduk
4. Masukkan ayam, aduk2 merata sampai bumbu meresap ke dalam ayamnya
5. Masukkan santan, aduk terus jgn sampai santan pecah
6. Biarkan mendidih dan kuah menyusut dan bumbu meresap ke dalam ayam
7. Evaluasi rasa
9. Angkat
10. Hidangkan

Acar Ikan Gurame

Bahan:
1. 1 ekor Gurame kurleb 1 kg
   Bersihkan, kerat ikan, marinasi dg air jeruk nipis, garam, jika sudah meresap goreng kering, sisihkan
2. Minyak untuk menumis dan menggoreng ikan
3. Air 500 ml

Bumbu halus:
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 50 gram
4. Kunyit 3 gram
5. Merica 3 gram
6. Gula sesuai selera
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 7 gram

Bumbu geprek :
1. Jahe 1 ruas ibu jari
2. Sere 3 batang

Bumbu iris:
1. Tomat 100 gram

Bumbu urai:
1. Cabai rawit 50 gram

Bumbu cair
1. Cuka 2 SDM

Proses pembuatan:
1. Tumis bumbu halus hingga harum
2. Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
3. Masukan ikan, aduk pelan hingga bumbu meresap
4. Tambahkan air, aduk2 pelan
5. Masukkan bumbu iris, aduk
6. Masukan bumbu urai
7. Masukan bumbu cair, aduk merata
8. Evaluasi rasa
9. Angkat
10. Hidangkan