

Olahan Rumah Steak Daging Tahun Baru

MENYAMBUT tahun baru dengan menyantap hidangan istimewa, menjadi dambaan banyak warga. Tak terasa perjalanan di tahun 2021 hampir selesai dan segera akan menyambut tahun 2022. Tahun baru yang dulu identik dengan pesta kembang api, konvoi keliling kota dan perayaan di berbagai tempat, tampaknya kini masih dibatasi karena pandemi.

Malam Tahun Baru kali ini, masyarakat diminta untuk tetap berada di rumah dan menghindari kerumunan demi memutus rantai penularan virus. Walau hanya di rumah, masyarakat dapat mengadakan perayaan kecil bersama keluarga

agar tetap dapat menikmati momen akhir tahun. Untuk mendukung momen tersebut, tentunya makanan dan minuman adalah faktor yang tidak boleh dilewatkan agar perayaan sederhana tetap seru. Berikut beberapa rekomendasi



Steak Daging Saus.

KR-Rini Suryati

makanan dan minuman yang wajib tersedia untuk menikmati malam Tahun Baru: Tahun baru juga erat kaitannya dengan kegiatan barbeque atau BBQ Time. Momen ini juga dipercaya, dapat menambah keakraban antaranggota keluarga loh! Diperlukan kerja sama dalam mempersiapkan makanan seperti menusuk daging, mengupas jagung, dan mengoleskan saus ke setiap makanan yang akan dipanggang. Nah, untuk membuat steak ala olahan di rumah, bisa dilakukan bersama anggota keluarga dan menambah akrah suasana. Bisa dicoba steak dengan daging sapi.

Steak Daging Sauce barbeque

- Bahan:**
- 200 gram daging has dalam (pukul-pukul)
 - 1/4 sendok teh rosemary
 - 1 sendok teh merica hitam (tumbuk kasar)
 - 2 sendok makan minyak goreng
 - Garam secukupnya.
- Bahan Saus Barbeque:**
- 1/8 buah nanas (cincang kasar)
 - 1 sendok makan kecap inggris
 - 2 siung bawang putih (cincang)
 - Gula secukupnya
 - 50 ml saus tomat



KR-Rini Suryati

Steak Daging Barbeque

- 1 sendok makan saus sambal
- 1/4 buah bawang bombay (cincang)
- 1 sendok makan kecap manis
- 3 butir bawang merah (cincang)
- 50 ml air kaldu
- Garam secukupnya
- 2 sendok makan minyak goreng.

- Bahan pelengkap Steak Daging Saus Barbeque.**
- 50 gram buncis, siangi
 - 50 gram wortel, potong memanjang
 - 50 gram kentang, potong memanjang

- Cara membuatnya:**
- * Langkah pertama yang bisa anda lakukan pada resep kali ini

adalah dengan terlebih dahulu membumbui daging steak dengan garam, merica, rosmari dan olesi dengan sedikit minyak. * Lumuri dan bumbui dengan merata pada seluruh permukaan daging. Sebelum memanggang atau berlanjut pada langkah berikutnya, diamkan terlebih dahulu selama kurang lebih 30 menit hingga bumbu meresap pada daging dengan merata. * Setelah didiamkan selama kurang lebih 30 menit. Rendam steak daging dengan racikan bumbu saus barbeque yang telah dicampur semuanya. Diamkan sementara dalam rebusan. * Panggang daging yang telah direndam dengan saus hingga matang atau sesuai de-

ngan tingkat kematangan yang diinginkan. **Cara membuat saus:** * Untuk membuat saus terlebih dahulu anda bisa memanaskan minyak dalam wajan kemudian tumis bawang merah, bawang putih beserta dengan bawang bombay hingga harum. * Masukkan bahan lain, dan masakan hingga mendidih dan matang merata. Berikan larutan maseina untuk mengentalkan saus dan diamkan hingga meletup-letup dan matang. * Terakhir sajikan saus ini di atas hidngan steak daging yang sudah dibuat. Sirami daging dengan merata. **(Ati)-d**

Mengolah Makanan Beku Tetap Nikmat

MAKANAN beku yang disimpan dalam freezer kini banyak menjadi pilihan. Begitu juga bahan makanan untuk sayuran. Selain praktis juga terasa lezat bila disimpan dan dimasak dengan benar. Berikut tips untuk mengolah makanan beku agar hasilnya enak di makan dan enak dipandang. **1. Jangan terlalu lama memasaknya.** Banyak yang mengira, mengolah makanan beku perlu waktu cukup lama. Padahal tidak demikian, karena bahan makanan beku sebenarnya sudah bisa dikonsumsi karena sudah matang dan tinggal memanaskannya kembali. Sayuran beku juga bisa diolah untuk tambahan nasi goreng, selain menambah rasa nikmat, juga membuat tampilan memikat. Bila suka sandwich, bisa untuk isian, makin nikmat disantap. **2. Variasi Olahan.** Bisa juga makanan beku

dijadikan manisan sebagai variasi olahan. Masak seperti biasa dengan mentega, bisa memasukkan madu atau pemanis sesuai selera. Misalnya, kacang polong,bit, wortel. **3. Bisa dipanggang.** Bagi yang ingin mencoba rasa baru, bisa memanggang sayuran beku. Bisa dimasukkan dalam

oven, seperti kobis, kembang kol, brokoli dan kacang hijau. **4.Bumbu yang sesuai.** Untuk sayuran beku, memang ada sedikit perlakuan istimewa. Bahan bahan untuk membumbui seperti saus peda, lemon, cuka, minyak zaitun dan mentega dan bahan-bahan gurih lainnya, cocok untuk

sayuran beku. Untuk sajian steak sayuran beku, seperti buncis dan wortel serta kacang polong, sangat sesuai dengan siraman saus steak kecoklatan yang lezat. Sayuran beku juga bisa dimasukkan dalam kuah TomYam yang lezat. **5. Dikukus atau goreng** Untuk sajian yang

dikukus, saat ini singkong keju, tampaknya makin populer. Untuk mengukusnya, jangan terlalu lama. Bisa dibelah dulu atau dibelah saat keluar dariandang. Untuk menggoreng, pastikan minyaknya sudah panas dan jangan terlalu lama, karena singkong beku sebenarnya sudah matang dan bila ter-

lalu lama digoreng bisa menyerap minyak lebih banyak. Sensasi dari singkong beku yang dingin ke

minyak panas, membuat singkong menjadi merekah dan nikmat dinikmati selagi hangat. **(*)-d**



Olahan Daging beku



Singkong Keju



Sayuran beku

Sate Manis Empuk Pak Isman Ungaran

KOTA UNGARAN sangat terkenal sate sapi-nya. Adalah Sate Sapi Manis Pak Isman yang merupakan cucu dari

Almarhum Mbah Sonto, cikal bakal Sate Manis Ungaran yang ngetop di tahun 1950-an. Berada di Jalan Gatot

Subroto, tepatnya sebelah Utara Pasar Ungaran, Sate Manis Pak Isman sudah banyak dan sering dikunjungi penikmat kuliner se-antero nusantara. Sate sapi manis ini berbeda dengan sate-sate sapi lainnya yang ada di Ungaran. Terutama soal bumbu dan cara pengolahannya. Daging sapi untuk sate dipilih dari daging-daging segar dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH). Setelah dipotong tipis-tipis, daging kemudian setengah ditumbuk agar empuk. Penumbukan daging ini juga untuk membuka jaringan pada daging agar memudahkan bumbu meresap sedalam-dalamnya. Bumbu yang melumuri daging antara lain biji ketumbar, merica dan gula jawa yang dihaluskan ditambah beberapa bumbu rempah. Pengolahan dengan bumbu ini pun memerlukan waktu yang tak sebentar. Daging dibaluri bumbu agar manis dan gurihnya meresap. Lama-nya proses pembumbuan ini bisa hingga 3 jam sampai benar-menar meresap dalam daging. Selain daging, ada pula

sate jeroan berupa babat, paru, asren, ginjel dan iso (usus). Yang paling favorit adalah sate kapor atau lemak sapi yang kenyal-kenyal mirip koyor. Semua sate ini dibumbui sama hingga cita rasanya manis gurih. Menyantap Sate Manis ini, bisa menggunakan nasi putih maupun lontong. Sambal penyerta sate pun sangat beda dengan sate sapi pada umumnya. Pak Isman meramu sambal sate dengan sambal kacang yang sengaja ditumbuk tak begitu halus agar penikmat kuliner bisa merasakan kemurnian kacang. Untuk cita rasa pedas sambal, disajikan secara terpisah potongan cabai rawit hijau dan potongan bawang merah. Sudah pasti bila penikmat kuliner Kedauletan Rakyat mampir dan merasakan empuknya Sate Manis Pak Isman Khas Ungaran ini, pasti akan mengakui kelezatannya. **Pelanggan Turun Temurun** Menurut Pak Isman, pelanggan Sate Manis pada umumnya turun temurun dan banyak yang da-

tang dari luar kota seperti Semarang, Surakarta, Yogyakarta, hingga ada yang dari Jakarta dan Medan. "Umumnya mereka dulu tinggal di Jawa dan pernah merasakan sate manis dari para orang tua mereka. Dulu eyang saya buka di dekat pasar sekitar tahun 1950-an. Saat itu menurut cerita orang tua pelanggan banyak, bahkan ada juga orang-orang asing yang masih berada di Ung-

aran", ungkap Pak Ismas di warungnya. Dari lidah para penikmat kuliner tempo dulu inilah, kemudian sampai turun-temurun. Termasuk penulis ini pernah menyambangi Sate Pak Isman bersama keluarga di tahun 1985, saat itu masih duduk di bangku SMP. Cita rasanya pun tak jauh berbeda. Memang menurut Pak Isman, resep yang digunakan dalam mengolah

sate masih dipertahankan secara turun-temurun dan tak ada yang berani memodifikasi dengan bumbu instan. Alasannya selain bumbu yang diciptakan Alm Eyang Sonto merupakan warisan juga takut membuat pelanggan kaget dalam mengecap rasa. Bila bertandang ke Ungaran, silakan mampir dan mencoba. Rasa manis sate yang menggugah selera. **(Chandra AN)-d**



Sate sapi manis seperti dendeng.

KR - Chandra AN



Selain daging ada jeroan dan sandung lamur.

KR-Chandra AN



Pak Isman menyiapkan sambal kacang.

KR-Chandra AN