

Lezatnya Soto Rel Sepur Khas Wonosobo

KULINER masakan soto mungkin sudah tidak asing lagi bagi lidah orang Jawa. Bahkan masakan tradisional berkuah ini sering disebut oleh masyarakat luas sebagai makanan sejuta umat. Masakan berkuah mengandung aneka bumbu rempah sering dijumpai di warung-warung makan ataupun biasa tersaji dalam berbagai acara hajatan sebagai penyegar.

Namun jika ingin merasakan sensasi kuliner soto dengan cita rasa berbeda, para pecinta masakan tradisional berkuah ini bisa mampir ke Warung Soto 'Rel Sepur' khas Wonosobo di Jalan Bambang Sugeng Km.2 Kampung Mirombo Kelurahan Rojoimo wilayah Kota Wonosobo.

Bagi yang belum tahu, seki-



Proses penyajian Soto Rel Sepur.

KR-Ariswanto

kereta api di wilayah Selomerto Wonosobo. Warung soto yang kini pindah tempat di Jalan Bambang Sugeng tepatnya Barat Terminal Induk Mendolo Wonosobo ini pun masih dikenal dengan sebutan Soto Rel Sepur bagi pelanggannya.

Di warung ini, anda akan disuguhkan soto dengan rasa gurih lezat yang dahsyat dan mantap. Sekilas tampilan soto khas Wonosobo ini sama seperti masakan soto pada umumnya. Namun jangan terkecoh, masakan soto ala Warung Soto Rel Sepur ini kuahnya terlihat segar dan bumbu gurihnya sangat terasa. Selain itu, soto Rel Sepur juga dilengkapi dengan sajian sate ampela yang kian menambah kenikmatan rasanya.

Sensasi rasa soto rel sepur ini juga sangat khas, gurih, dan lembut di lidah. Belum lagi irisan daging ayam di dalamnya seakan menggoyang lidah. Tak heran jika banyak pengunjung di Warung Soto Rel Sepur ini banyak yang ketagihan.

Menurut pengelola Warung Soto Rel Sepur, Agus Wibowo, soto khas Wonosobo ini meru-



KR-Ariswanto

Soto ala Rel Sepur siap saji.

pakkan masakan tradisional berasal dari Semarang Jawa Tengah. Hanya saja, rasanya sedikit berbeda atau disesuaikan lidah masyarakat Wonosobo yang lebih menonjolkan rasa manis dan gurihnya. Untuk mempertahankan kelezatan masakan, kuncinya hanya satu yaitu terus mempertahankan racikan bumbunya.

“Dalam meracik bumbu soto tidak boleh asal-asalan. Bumbu harus diracik tepat sesuai takaran, sehingga kelezatannya bisa pas sesuai lidah orang Jawa, khususnya masyarakat

Wonosobo,” tuturnya.

Selain itu, lanjut Agus Wibowo, kuah soto rel sepur juga tampak segar, kental, dan beraroma menggugah selera. Aroma racikan bumbu rempah-rempahnya sangat khas, sehingga pengunjung yang mencium baunya saja, dijamin sudah merasakan sensasi kelezatannya. Apalagi di meja saji juga tersedia ubo rampe untuk teman menikmati soto rel sepur khas Wonosobo ini, seperti makanan tradisional tempe kemul, bergedel, dan sate ampela. **(Art)-d**

#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.

Lodeh Tahu Putih



- Bahan**
1. Tahu putih 10 bh, potong2 dadu,siram pkai air panas
2. Santan cair kental kerleb 2 L
3. Buncis 250 gram bersihkan potong serong
2. Ebi 30 gram
3. Gula merah 50 gram
4. Garam 10 gram
5. Kaldu bubuk 15 gram

Proses

Bumbu iris

1. Bawang merah 150 gram
2. Bawang Putih 75 gram
3. Cabe merah 75 gram
4. Pete sesuai selera

Bumbu geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

Bumbu urai

1. Daun Salam 3 lembar

1. Tuang santan dan masukkan semua bumbu dan tahu
2. Masak dg api kecil
3. Aduk2 jangan sampai santan pecah sampai mendidih
4. Masukkan buncis
5. Aduk rata
6. Evaluasi rasa
7. Angkat
8. Hidangkan

Ragi Paru

Bahan

1. Paru 1 kg
2. Kelapa parut 1 butir
3. Gula merah 100 gram
4. Air secukupnya
5. Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus untuk paru dan srundeng

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar bubuk 10 gram
5. Garam 5 gram
6. Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu urai

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar

Proses

1. Rebus paru dengan semua bumbu halus, geprek dan urai
2. Masukkan gula merah dan air secukupnya
3. Biarkan meresap sampai air berkurang
4. Evaluasi rasa
5. Angkat sisihkan Parunya (tunggu dingin)



6. Potong2 sesuai selera
7. Goreng tingkat sedang (tidak kering)
8. Sisihkan

Proses Ragi

1. Tuangkan kedalam penggorengan sisa kuah bumbu yg untuk memasak paru
2. Masukkan kelapa parut
3. Aduk2 sampai merata
4. Terus sangrai sampai kelapa kering
5. Evaluasi rasa
6. Masukkan Paru yg sudah di goreng
7. Aduk rata sampai meresap
8. Angkat dan hidangkan

Sop Campur Sari

Bahan

1. Ayam kampung ambil dadanya rebus sampai lunak ,potong dadu
Sisa kuah untuk kaldu kurleb 2000 ml
2. Bihoen 100 gram sedu dg air hangat tirikan ,potong2
3. Wortel 250 gram potong bulat2
4. Loncang 100 gram potong2 kurleb 2 cm
5. Seledri, siangi secukupnya
6. Oyong 1 kg kupas bersih potong bulat2
7. Margarine untuk menumis
8. Gula putih 10 gram

Bumbu halus

1. Bawang 75 gram
2. Polo bubuk 2,5 gram
3. Merica bubuk 5 gram
4. Garam 10 gram
5. Kaldu bubuk 15 gram

Proses

1. Bumbu halus di tumis dengan margarine sampai harum
2. Masukkan ayam yg telah di potong dadu
3. Aduk merata
4. Tuangkan air dan kaldu cair
5. Masukkan gula putih,Aduk rata biarkan sampai mendidih
6. Masukkan wortel
7. Aduk

8. Masukkan Oyong
9. Aduk rata
10. Evaluasi rasa
11. Masukkan Oyong ,loncang
12. Taburkan seledri
13. Angkat
14. Hidangkan

