

Udang dan Petis Pilihan di Tahu Gimbal

KOTA SEMARANG memiliki kuliner khas banyak sekali. Yang umum dan banyak digemari, salah satunya Lontong Tahu Gimbal. Hampir di setiap sudut kawasan Kota Semarang ada warung-warung Lontong Tahu Gimbal. Ini bisa ditemui di kawasan Taman Indonesia Kaya, Segitiga Bermuda kawasan Airlangga tak jauh dari Simpanglima, dan yang paling top cita rasanya menurut selera penulis ada di Jalan Hasanuddin, yakni Lontong Tahu Gimbal Pak Nugroho.



Bahan Utama Tahu Gimbal.

KR-Chandra AN



Tampilan Tahu Gimbal.

KR-Chandra AN

Lontong Tahu Gimbal ini, merupakan kuliner olahan Gimbal Udang. Gimbal merupakan udang yang digoreng dengan tepung dan telur. Beda dengan peyek udang, sebab gimbal dibuat dari tepung terigu, sedang peyek menggunakan tepung beras sehingga teksturnya tipis dan renyah.

Gimbal Udang ini, disajikan dipotong-potong dan diguyur sambal kacang. Sambal kacang ini pun beda dengan sambal gado-gado maupun pecel. Sambal kacang pada Lontong Tahu Gimbal ini menggunakan bumbu campuran petis udang. Tidak main-main, petis udang yang digunakan Pak Nugroho ini kabarnya kelas 'wahid' asli dari Sidoharjo.

Sambal kacang disajikan fresh hasil olahan langsung dari kacang-kacang pilihan yang digoreng dengan bumbu bawang putih, kecap manis dan petis udang. Yang menghendaki pedas cukup ditambahkan cabe rawit atau cabe setan yang berwarna oranye.

Namanya saja Lontong Tahu Gimbal, jelas pakai lontong dan tahu. Tahu dari kedelai pun dig-

oreng dan dipotong-potong. kemudian sayuran yang digunakan kobis atau kol dan tauge atau cambah. Untuk kol disajikan dalam kondisi segar, sedangkan kecambah atau tauge dikukus.

Setelah lontong, tahu, kol, tauge dan gimbal dipotong-potong menjadi satu di atas piring, maka sambal kacang diguyurkan di atas permukaan gimbal udang dan dibubuhi berambang (bawang merah) goreng serta kecap. Tak lupa ada telur ceplok dan kerupuk udang yang menjadi teman santapan.

Selera Lain

Nah....bagi yang ingin selera lain, biasanya bisa meminta kol disajikan dalam bentuk digoreng terlebih dulu. Juga banyak pula telur yang biasa disajikan dicepok mata sapi, justru minta di didar atau kopyok.

Yang jelas, setelah mencicipi Lontong Tahu Gimbal pasti ingin kembali lagi. Disantap dengan nasi pun juga tak kalah lezatnya. Banyak pula yang membeli tanpa lontong untuk dibawa pulang atau dimakan di rumah. tentu untuk lauk makan nasi.

Menyantap satu porsi Lontong Tahu Gimbal ini, penikmat kuliner bakal kuat tidak makan lagi setengah hari. Maklum, satu piring porsinya tergolong badat dan banyak. Cukup dengan tahu, tanpa lontong pun sudah mampu mengenyangkan.

Silakan saja, penikmat kuliner Harian Kedaulatan Rakyat bila ke Kota Semarang mampir ke Jalan Hasanuddin Semarang. Dari palang perlintasan kereta api Stasiun Poncol ke arah Utara sekitar 300 meter, ada di sebelah kiri.

(Chandra AN)-d



KR-Chandra AN

Tahu Gimbal yang selalu diminati.

Sate Lilit Ayam



- Bahan:**
1. Ayam giling 1 kg
 2. Kelapa muda parut 2 ons
 3. Batang sere
 4. Telur
 5. Minyak secukupnya
 6. Gula jawa
 7. Air 200 ml

- Bumbu halus:**
1. Bawang Merah 100 gram
 2. Bawang putih 50 gram
 3. Cabe merah
 4. Kunyit bubuk
 5. Kencur
 6. Jahe geprek
 7. Lengkuas 1 ruas ibu jari geprek
 8. Garam
 9. Kaldu bubuk
- Bumbu urai:**
1. Salam 2 lembar
 2. Daun jeruk 3 lembar

- Proses masak I:**
1. Bumbu halus di tumis sampai harum
 2. Masukkan bumbu Urai
 3. Aduk rata
 4. Masukkan gula
 5. Tambahkan air
 6. Masukkan kelapa
 7. Aduk rata sampai air habis
 8. Angkat

- Proses masak II:**
1. Bumbu Proses I dicampur dengan ayam giling aduk rata
 2. Tambahkan telur ayam kocok aduk rata
 3. Evaluasi rasa
 4. Lilitkan ayam giling di batang Sere, kepal sampai melekat.
 5. Kukus 10 menit lalu angkat

- Proses Masak III:**
1. Bakar sate lilit sampai matang
 2. Hidangkan dengan sambal Bawang merah

Gudeg Bonggol Pisang Khas Gunungkidul

SIAPA tidak kenal gudeg, kuliner khas dari Kota Yogyakarta ini selalu tidak pernah dilupakan orang. Ternyata, penduduk asli Gunungkidul juga punya gudeg khas sendiri yakni gudeg bonggol pisang.

Dari ujung batang pohon pisang muda yang dimasak dengan cara dan bumbu yang sama.

"Gunungkidul juga punya gudeg, tapi namanya gudeg bonggol dari batang pisang," kata salah seorang penduduk Gunungkidul, Sukismiyati.

Gudeg bonggol susah dijumpai, meskipun Anda sudah berkeliling pasar lokal. Pastinya, Anda tidak bisa mencicipi kuliner ini sewaktu-waktu.

"Gudeg ini juga susah ditemui, kecuali kalau ada orang bikin hajatan," tutur punya.

Makanan satu ini memang dihasilkan dari proses memasak yang cukup lama hingga benar-benar gurih, empuk, dan bisa dikonsumsi.

Gudeg akan disajikan dengan beberapa makanan pelengkap lainnya, seperti telur, ayam kuah santan, hingga krecek.

Tips sederhana untuk menghasilkan gudeg bonggol yang gurih adalah jangan lupa menghilangkan getah pada bonggol pisang, caranya dengan merebus bonggol setelah dipotong dadu tersebut agar nanti hasilnya lebih gurih.

Selain itu, membuat gudeg membutuhkan waktu yang lama, jadi pastikan memasak dengan api

yang kecil saja.

Bahan-bahan:

- 700 gram bonggol pisang muda , dipotong-potong
- 2 bungkus santan
- 200 gram gula jawa merah
- 4 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas geprek
- 1 buah teh celup
- Garam, secukupnya
- 8 butir telur, direbus sampai matang dan kupas kulitnya
- 800 ml air

Bumbu halus:

- 8 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 4 buah kemiri
- 2 sdt ketumbar

Cara membuat:

Siapkan bahan-bahan. Lalu, cuci

bonggol yang sudah dipotong. Kemudian, rebus untuk menghilangkan getahnya. Rebus sampai mendidih, lalu tiriskan.

Masukkan air sebanyak 800 ml, ke dalam angka yang sudah direbus, kemudian tambahkan bumbu halus, daun salam, lengkuas, garam, santan, teh celup dan gula.

Aduk sampai merata, lalu koreksi rasanya.

Setelah air mendidih dan agak surut, masukkan telur rebus.

Tunggu hingga air tersisa sedikit dan terasa empuk. Pastikan tidak sampai terlalu kering, melainkan masih ada sedikit sisa air. Nah, kira-kira waktunya sekitar 1 jam.

Jika sudah selesai, gudeg bonggol untuk pemula siap disajikan untuk keluarga. Bisa disajikan bersama nasi pulen hangat dan kerupuk.

(Ati). -d



KR-Rini Suryati

Kue Nona Manis yang Legit

ANEKA kue yang manis dan legit, masih memiliki penggemar tersendiri. Berbagai daerah di Indonesia, memiliki kue khas dengan cita rasa manis dan legit.

Salah satunya adalah Kue nona manis khas Sulawesi, merupakan salah satu jajanan tradisional yang melegenda di Indonesia. Kue ini memiliki bentuk yang mungil, tekstur yang lembut, legit dengan rasa manis, gurih serta lumer di mulut dan sangat menggoda.

Wina Kusnadi, seorang Foodstylist & Foodcopy Writer ini menuturkan, banyak yang menyebut bahwa kue ini merupakan salah satu jenis olahan kue talam. Namun tekstur kue nona manis, lebih lembut dibanding kue talam karena dalam adonannya mengandung telur dan dikocok seperti ketika akan membuat bolu.

Pemberian nama pada kue nona manis ini, diyakini terin-

spirasi dari kecantikan wanita Indonesia. Penambahan pandan sebagai pewarna sekaligus pewangi alami, membuat tampilan kue ini sangat menggugah selera.

Berikut resep Kue Nona Manis yang bisa dibuat menjadi 20 kue.

- Bahan 1:**
- 150 ml santan
 - 100 ml endapan jus pandan (10 lembar daun pandan)
 - 30 g tepung beras
 - 1/4 sdt garam
 - pasta pandan/pewarna hijau secukupnya (optional)

- Bahan 2:**
- 250 ml santan
 - 1 btr telur
 - 125 gr gula pasir
 - 140 g tep terigu segitiga biru
 - 1/2 sdt vanili

- Bahan 3:**
- 500 ml santan

- 40 g tep beras
- 1/2 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 lembar daun pandan

Cara Membuatnya:

Bahan 1:

Bahan 2:



Bahan 3:

Masak santan, tepung beras, gula pasir, garam dan daun pandan hingga mengental. angkat, masukkan dalam botol kecap yg tutupnya panjang. untuk memudahkan penyemprotan.

Penyelesaian:

1. Masukkan campuran bahan 1 dan 2 ke dalam gelas ukur.
2. Oleskan cetakan dengan sedikit minyak.
3. Masukkan 3/4 adonan campuran hijau (bahan 1 dan bahan 2) kedalam cetakan, lalu semprotkan di bagian tengah dengan bahan 3. Lakukan hingga hal yg sama hingga adonan habis
4. Kukus dgn api sedang cenderung kecil selama 20-30 menit hingga matang. angkat, dinginkan dan keluarkan kue dari cetakan.
5. Kue nona manis siap disajikan. (Ati)-d