

Sensasi Koya Soto Lamongan



Lauk sate swiwi tambah nikmat.

KR-Chandra AN

SOTO merupakan olahan kuliner terkenal nusantara. Di Indonesia bahkan banyak aneka macam soto olahan, dengan sentuhan kearifan lokal. Soto Lamongan adalah salah satu soto yang khas Jawa Timur dengan bubuk Koya yang membuat cita rasa gurih dan berkuah kental.

Di Semarang terdapat Soto Ayam Khas Lamongan, ada di Jalan Lempur Tengah Semarang. Adalah Warung Soto Ayam Lamongan Cak Met.

Soto Lamongan ini khas Jawa Timur, dengan kuah berwarna kuning kunyit. Rasa rempahnya teras kuat.

Berbeda dengan soto ayam lainnya, sajian soto Lamongan ini menggunakan potongan telur ayam. Yang khas lainnya adalah menggunakan bubuk Koya. Bubuk Koya adalah bubuk atau serbuk yang dibuat dari kerupuk udang yang dihancurkan hingga halus seperti tepung.

Koya lah yang memberi cita rasa kuah Soto Lamongan menjadi kental, gurih dan beraroma udang. Pada soto-soto lain tentunya akan beda dengan kuah Soto Lamongan.

Olahan Soto Lamongan ini menggunakan soeun dan potongan sayuran kubis dan daun sledri. Sebelum menyantap dibubuhi air jeruk nipis, kecap dan sambal sesuai kebutuhan dan selera.

Untuk melengkapi santapan Soto Lamongan, Cak Met menyediakan aneka sate ayam dan telur puyuh. Sate Ayam ada yang khas yakni Sate Swiwi (sayap), Sate Kulit, Sate Usus Uritan dan Sate Jengger (Pial).

Ayo siapa yang penasaran biasa mampir dan mencicipi. Silahkan melancong ke Semarang. Jalan lupa singgah ke Warung Soto Ayam Lamongan Cak Met. Dijamin seger dan gobyos.

(Cha)-d



KR-Chandra AN

Soto Lamongan yang panas pedas bikin gobyos.

Garang Asem Tanpa Santan Tanpa Bungkus

MENIKMATI Garang asem, rasanya asam segar karena menggunakan belimbing wuluh. Sehingga mengundang selera.

Selain belimbing wuluh, ciri khas garang asem juga menggunakan santan dan cara membuatnya dibungkus daun pisang seperti botok.

Kali ini Nani Kurniawati, seorang ibu rumah tangga membagikan resep garang asem tanpa santan dan tanpa dibungkus daun pisang. Sehingga cara masaknya bukan dikukus melainkan direbus. Hal ini menjadikan membuat garang asem terasa tidak ribet

Resep garang asem ayam tanpa santan

Bahan:

- 500 gram sayap ayam
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah keriting
- Cabai rawit utuh secukupnya
- 1 buah tomat merah
- 15 buah belimbing wuluh
- 1 batang serai
- 1 ruas lengkuas
- 1 ruas jahe
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang daun bawang
- Garam, gula, lada, kaldu jamur, dan minyak goreng secukupnya

- Air jeruk nipis secukupnya

Cara membuatnya:

- * Cuci ayam sampai bersih dan beri perasan air jeruk nipis. Biarkan 10 menit. Bilas dengan air bersih.
- * Marinasi ayam dengan garam dan lada sekitar 15 menit.
- * Iris bawang merah, bawang putih, cabe merah, belimbing wuluh, tomat, dan daun bawang.
- * Geprek lengkuas, serih, dan jahe. Siapkan daun salam dan daun jeruk. Panaskan sedikit minyak goreng.
- * Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe. Tumis kembali sampai layu.
- * Masukkan ayam, masak sampai berubah warna. Tuang air. Tambahkan tomat dan belimbing wuluh.
- * Beri garam, gula pasir, dan kaldu jamur.
- * Koreksi rasa.
- * Masak ayam sampai matang dan air menyusut.
- * Tambahkan daun bawang dan cabai rawit.
- * Angkat dan sajikan.

(Ati)-d



Santap Siang dengan Pecak Ikan



PECAK ikan gurame khas Betawi, yang punya rasa berani, cocok untuk memeriahkan santap siang hari ini.

Fira Nadia penikmat kuliner menuturkan selain ikan gurame, biasanya hidangan ini juga terkenal menggunakan ikan mas.

Tulang ikan juga tidak terlampau banyak, dan rasanya sangat lezat. Ikan mas memang lezat, tapi harus niat untuk mengolah dan menikmatinya.

Pecak ikan gurame ini lezat tersaji dengan nasi panas dan lalapan.

Bahan-bahan:

- 500g ikan gurame
- 2sdm air jeruk nipis
- 1/2sdm Royco Kaldu Ayam
- 1/2sdm ketumbar bubuk
- 500ml minyak, untuk menggoreng.

Bumbu pecak:

- Sangrai dan haluskan 8 buah cabai rawit
- 7 buah cabai merah keriting
- 8 butir bawang merah
- 2siung bawang putih
- 1cm kencur

- 2cm jahe
- 2cm kunyit

Bahan pelengkap:

- 1Sdm air jeruk limau
- 3buah tomat hijau, belah 2
- 2 lembar daun jeruk
- 1batang serai, memarkan
- 2sdm air asam jawa
- 300ml air
- 2sdt Royco Kaldu Ayam
- 1sdt gula pasir
- 1/2sdt merica putih bubuk.

Cara membuat:

- * Lumuri ikan gurame dengan air jeruk nipis supaya tak anyir.
- * Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, kaldu bubuk, dan ketumbar bubuk. * Diamkan selama 10 menit.
- * Saat menggoreng pecak ikan gurame, pastikan ikan terendam dengan minyak panas.
- * Kemudian panaskan minyak, goreng ikan hingga matang dan kecokelatan. * Angkat, tiriskan. Gunakan bahan segar untuk bumbu pecak ikan.3
- * Panaskan 3 sdm minyak, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, tomat hingga harum. (Ati)-d