

# Gudeg Semarang Ya Gudeg Abimanyu

KOTA Semarang ternyata juga punya kuliner gudeg. Tapi beda dengan Gudeg Jogja yang cenderung kering dan berwarna coklat kehitaman, Gudeg Semarang cenderung berwarna agak muda dan basah. Penikmat kuliner gudeg, cobalah mencicipi satu-satunya gudeg yang khas di Semarang. Gudeg ini lebih dikenal dengan nama Gudeg Abimanyu, karena cikal bakalnya memang di kampung Abimanyu, Kelurahan Pindrikan atau dekat Stasiun Poncol.

Kini Gudeg Abimanyu yang sudah dikenal tahun 1950-an ini, dilanjutkan generasi ketiga. Selain masih bertahan di Kampung Abimanyu dikelola oleh Bu Lasmi, juga ada di Jalan Puspajolo Raya dikelola Mbak Ning. Yang beda dari olahan Gudeg Jogja, Gudeg Abimanyu Semarang ini selain menggunakan telur ayam, suwiran ayam dan rambak, juga menggunakan koyor sapi. Koyor sapi adalah jenis otot atau lemak. Hal lain, Gudeg Abimanyu juga menggunakan sambal goreng berisi tahu, rambak dan potongan kentang. Menggunakan sayur berupa daun

singkong dan kobis atau kul yang direbus. Untuk citarasa pedas, ada sambal dari cabe hijau yang ditumis dicampur udang dan potongan tomat.

**Topping Srundeng**  
Tak hanya itu, di atas gudeg ini juga diberi topping srundeng. Srundeng adalah parutan kelapa yang digoreng sampai mengering, cita rasanya manis gurih dan menambah lezat santapan gudeg. Gudeg Abimanyu Semarang ini tidak lah kering, karena ada beberapa masakan penyerta yang berkuah. Pertama adalah kuah opor ayam berupa areh atau santan kental. Bedanya santan yang digunakan ini warnanya putih, tak sama dengan santan mengental yang digunakan pada Gudeg Jogja.

Kuah lainnya adalah kuah dari sambal goreng tahu, rambak dan kentang. Cita rasa sambal goreng ini tetap lah gurih manis. Bagi yang kurang marem dengan lauknya, ada pilihan potongan ayam yang dimasak opor. Ada potongan sayap, dada, paha, kepala dan pongkrong yang terdapat indung telur ayam. Brutu atau ekor ayam juga jadi lauk favorit hlo.

Bagi yang penasaran silahkan singgah ke Kota Semarang. Cari sajian kuliner yang khas, termasuk Gudeg Abimanyu. Buka hanya pagi hingga siang. Di Kampung Abimanyu dekat dengan Stasiun KA Poncol. Sedangkan di Jalan Puspajolo Raya, tepatnya tak jauh dari Kantor Kelurahan dan dekat dengan Bandara Ahmad Yani. Di kedua warung ini juga tersedia kerupuk udang, kerupuk rambak sapi, emping hingga kerupuk terung. Ayooooo...! (Chandra AN) -d



KR - Chandra AN

Mbak Ning saat melayani pembeli.



KR - Chandra AN

Lauk ayam dimasak opor.



KR - Chandra AN

Koyor sapi menambah kelezatan.

## Mencicipi Tumis Kembang Duren



KR - Prabandari

### Kembang duren

BILA ingin mencicipi sayuran dengan rasa lain daripada yang lain, cobalah mencicipi tumis kembang duren. Bagi sebagian orang, bisa jadi menjadi menu yang langka. Namun ternyata, bila dimasak bisa menjadi hidangan yang lezat. Salah satunya adalah tumis kembang duren. Membuatnya juga sangat mudah dan bisa dibilang anti gagal.

#### Bahan:

- 1 ons bunga durian
- Minyak goreng 2 sendok

- udang sedikit

#### Bumbu-bumbu:

- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- cabe rawit sesuai selera
- laos
- sere
- garam secukupnya
- penyedap rasa bila suka

#### Cara Membuatnya:

- Bersihkan bunga durian (kembang duren), pisahkan benang sarinya, lalu cuci bersih
- Rebus sampai masak, cuci kembali, peras lalu tiriskan
- Siapkan minyak goreng dalam wajan
- Tumis semua bahan sampai layu

- Masukkan bunga durian (kembang duren), beri air dan garam secukupnya
- Tambahkan penyedap rasa atau kaldu bubuk bila suka.
- Koreksi rasa
- Masak sampai matang
- Siap dihidangkan.

Sebagai teman makan, lauknya bisa telur dadar atau ikan goreng. Kini bunga durian mulai bisa ditemui di pasar dan supermarket. Selamat mencoba.

(Prabandari) -d



KR - Prabandari

Tumis kembang duren

## Kudapan Renyah Gurih Chicken Egg Roll

CHICKEN egg roll bisa jadi menu lauk pauk yang praktis atau camilan renyah di rumah. Chicken egg roll juga dapat sebagai pilihan lauk atau ide camilan bagi Si Kecil. Anak-anak dapat menyantap chicken egg roll ini, bersama dengan nasi hangat atau bisa juga dijadikan kudapan yang mengenyangkan di sela-sela waktu makan utamanya.

Dapat juga menambahkan salad dengan campuran saus sambal dan mayonaisse, layaknya sajian chicken egg roll ala restoran Jepang. Penikmat dan pecinta makanan yang juga hobi memasak, Larasati menuturkan, cita rasa gurih dan perpaduan antara daging ayam serta telur yang lembut, pasti membuat anak-anak menyukai chicken egg roll.

Bagi orangtua yang sedang mencari resep chicken egg roll dan tertarik untuk membuatnya, yuk simak bahan-bahan disertai cara membuatnya. Mulai dari resep chicken egg roll sederhana, resep chicken egg roll spesial ala restoran Jepang, hingga resep salad sebagai pendamping chicken egg.

#### Resep chicken egg roll

##### Bahan Isi :

- 1/2 kg daging ayam, giling halus
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 2 butir putih telur ayam
- 1 sdm tepung maizena
- 1/2 sdm tepung sagu
- 1 sdt kecap asin
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt lada bubuk
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya

##### Bahan Kulit :

- 3 butir telur
- 2 butir kuning telur sisa bahan isi
- 4 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- 1 sdm margarin lelehkan
- Garam secukupnya

#### Cara Membuatnya:

- Campur semua bahan kulit menjadi satu, aduk menggunakan whisker atau pengaduk lainnya sampai rata.
- Panaskan teflon anti lengket berbentuk bulat dengan api kecil. Oleskan sedikit margarin di atasnya.
- Tuang kira-kira satu sendok sayur adonan kulit dan ratakan ke seluruh permukaan teflon. Tunggu sampai bagian atas agak keras dan matang.
- Setelah agak keras dan tidak menempel di teflon, angkat kulit tersebut dan dinginkan.
- Ulangi sampai adonan habis.

#### Mengolah Bahan Isi :

- Campur semua bahan isi

dan aduk sampai rata.

- Siapkan aluminium foil dan letakkan satu lembar kulit di atasnya.
- Ratakan adonan isi di atas kulit sesuai selera lalu gulung seperti membuat sushi atau lumpia sembari ditekan-tekan hingga padat dan tidak ada ruang udara.
- Ulangi sampai adonan habis.
- Panaskan air di dalam panci/dandang besar untuk mengukus.
- Letakkan daun pisang di atas saringannya dan balut tutupnya menggunakan serbet bersih.
- Masukkan Egg Chicken Roll ke dalam panci tersebut dan kukus selama 20-30 menit hingga matang. Angkat, buka aluminium foil, dan dinginkan.
- Setelah dingin, potong-potong Egg Chicken Roll secara meyerong dengan ketebalan kira-kira 2 cm.
- Panaskan minyak goreng. Masukkan potongan Egg Chicken Roll dan goreng hingga kecokelatan.

Egg Chicken Roll yang telah digoreng dapat dinikmati bersama nasi putih hangat, saus tomat, Daging ikan dapat digiling sampai halus ataupun kasar, sesuai selera.

Pastikan tepung-tepung yang digunakan sudah diayak terlebih dahulu agar tidak menggumpal ketika dicampur ke dalam adonan.

Api untuk membuat kulit harus benar-benar kecil agar kulit tidak rusak.

Apabila Egg Chicken Roll tidak langsung digoreng, masukkan ke dalam wadah yang tertutup rapat dan simpan di dalam freezer.

Kalau kita mengikuti ala restoran, memanaskan minyak dalam jumlah yang cukup banyak hingga mencapai suhu 170 atau 180 derajat celsius. Pastikan Egg Chicken Roll tenggelam di dalam minyak tersebut dan goreng sampai kecokelatan.

(Rini Suryati) -d



KR-Istimewa

Camilan chicken egg roll juga disukai anak-anak.