Buat 2 artikel 400 kata

Keyword utama: resep sayur lodeh sunda

**Resep Sayur Lodeh Sunda yang Sederhana dan Enak**

Bingung mencari menu makanan sehari-hari yang sederhana dan enak? Tenang, salah satu menu makanan yang satu ini sangat cocok dihidangkan di waktu kapanpun. Selain memberikan kandungan nutrisi dan gizi yang tinggi, juga rasanya sangat cocok dengan lidah orang Indonesia. Menu yang dimaksud adalah sayur lodeh sunda. Menu sederhana yang satu ini terbuat dari campuran berbagai sayuran dan khas dengan rempah-rempah Indonesia dan tak lupa khas menu ini menggunakan kuah santan yang dapat menambahkan cita rasa makanan yang gurih, lezat, dan menggoyang lidah. Menu makanan ini sangat cocok dihidangkan dengan nasi yang hangat dengan berbagai lauk-pauk sebagai pendampingnya. Untuk memasak sayur lodeh ada banyak sekali referensi yang bisa dicoba, namun sayur lodeh akan terasa enak dan lezat ada baiknya untuk membuat 2 jenis bumbu, bumbu halus dan bumbu kasar. Berikut ini resep sayur lodeh sunda yang bisa Anda coba di rumah:

1. **Bumbu halus:**

* 5 buah bawang putih
* 3 buah cabai merah berukuran besar
* 7 buah bawang putih
* 2 ruas kunyit
* 3 butir kemiri, sangrai atau goreng
* 1 sdt terasi
* 1 sdt ketumbar
* Garam secukupnya
* Gula pasir secukupnya
* Kaldu bubuk secukupnya

1. **Bumbu kasar/ utuh:**

* 2 batang serai, digeprek
* 1 ruas lengkuas, digeprek
* 4 lembar daun jeruk
* 2 lembar daun salam
* Cabe rawit yang utuh secukupnya

1. **Bahan/sayuran:**

* 250 gram nangka muda, potong dengan kasar
* 1 buah labu siam, lalu dikupas dan dipotong-potong dadu
* 5 helai kacang panjang, potong berukuran 3 cm
* 1 buah jagung manis, lalu potong-potong
* 50 gram daun melinjo muda
* 50 gram buah melinjo
* 1 buah terong berwarna ungu, lalu potong-potong
* 1 buah cabe hijau berukuran besar, diiris menyerong
* 1 buah cabe merah berukuran besar, diiris menyerong
* 1,5 liter santan
* 250 ml santan kental
* 2 buah tempe yang sudah semangit, lalu potong-potong

1. **Cara membuat sayur lodeh sunda**:
2. Haluskan semua bumbu halus, lalu tumis sampai harum, dan masukkan semua bumbu kasar, tumis kembali sampai bumbu terlihat matang.
3. Pastikan Anda menggunakan minyak yang agak banyak supaya saat menumis bumbu halus tidak cepat gosong atau lengket di penggorengan karena minyak terlalu sedikit.
4. Pastikan bumbu yang sudah matang atau tidak terasa langu sebelum Anda menuangkan semua santan, bahan dan sayuran ke dalamnya. Jika tidak, bumbu yang ditumis akan terasa kurang enak dan sedap.
5. Masak dengan waktu yang agak lama, supaya sayur dan semua bahannya tercampur dan matang. Agar rasa sayur lodeh meresap ke dalam bahannya dan siap untuk disajikan dengan nasi hangat dan juga lauk pendamping seperti tempe goreng, telur, ikan asin, dan sebagainya. Sayur lodeh sunda siap untuk disantap.

Keyword utama: resep kuah bakso sapi

**Resep Kuah Bakso Sapi yang Mudah Dibuat, Rasanya Bikin Nagih**

Bakso merupakan jajanan orang Indonesia yang banyak dijual di seluruh Indonesia. Saat ini, bakso sudah semakin variatif, mulai dari bentuknya bahkan isinya. Bakso menjadi makanan favorit yang paling laris dijual, hampir rasanya sama saja baik kuah maupun rasanya. Pada umumnya, rasa kuah bakso yang digunakan dari racikan rebusan daging sapi ataupun ayam. Cukup mudah membuat bakso ala rumahan, jika Anda sedang malas jajan diluar. Bahan-bahannya juga mudah ditemui dan terbilang simpel dalam mengolah bakso. Berikut ini resep kuah bakso sapi sederhana yang bisa Anda coba dirumah:

1. **Bahan dan bumbu:**

* 750 gram daging sapi yang digiling
* 2 sdm bawang putih yang digoreng
* 2 sdm bawang merah yang digoreng
* 2 std garam atau secukupnya
* 1 sdt baking powder
* 1 sdt lada bubuk
* 1 sdt gula pasir
* 1 butir putih telur
* 100-150 gram es batu, lalu memarkan

1. **Kuah bakso:**

* 1,5 liter air
* 1 kg iga sapi boleh juga diganti tetelan
* 3 siung bawang putih kemudian dicincang dengan halus
* 1 sdt lada bubuk
* 1,5 sdm garam
* 1 sdm gula
* 2 sdm bawang merah goreng
* 1 batang seledri, iris dengan halus
* 2 potong tetelan boleh juga tidak

1. **Pelengkap bakso:**

* Bihun
* Sawi
* Tauge
* Seledri
* Mie telur

1. **Cara membuat resep kuah bakso sapi:**
2. Untuk baksonya, jika Anda menggunakan daging iga sapi gilling bisa Anda masukkan kedalam food processor
3. Masukkan bawang merah goreng, bawang putih goreng, garam, gula, baking powder, lada, tepung sagu, dan putih telur, lalu digiling sampai halus.
4. Lalu masukkan es batu secukupnya, lalu kembali dihaluskan hingga benar-benar rata dan terlihat kalis.
5. Masak air ke dalam panci secukuonya hingga mendidih.
6. Bentuklah adonan daging sapi menjadi bulat-bulat dengan menggunakan jempol dengan menekan adonan dengan menggunakan jempol dan telunjuk. Lalu Anda bisa keruk bulatan adonan itu dengan sendok dan dimasukkan ke dalam air yang mendidih tadi.
7. Setelah adonan daging sapi menjadi bakso, masaklah sampai bakso menjadi terapung. Kemudian angkat lalu tiriskan. Rendamlah bakso daging sapi di dalam air yang dingin.
8. Untuk membuat resep kuah bakso sapi yaitu siapkan panci yang lumayan besar, lalu masukkan air secukupnya, lalu masukkan iga sapi atau tetelan sapi, seledri, bawang putih cincang, dan bawang merah goreng.
9. Biarkan mendidik dengan menggunakan api yang kecil supaya kaldu tetap bening.
10. Masak sampai daging iga atau tetelannya menjadi empuk.
11. Masukkan gula, garam, dan juga lada, lalu aduk rata dan masukkan bakso sapi sampai mendidih.
12. Jika sudah matang, siapkan mangkuk dengan diisi mie telur, bihun, tauge, sawi, dan masukkan bakso dan iga sapi sesuai selera.
13. Tambahkan taburan seledri dan juga bawang goreng.
14. Bakso sapi siap disajikan dengan kecap, saus, dan sambal.