

## **156. makanan khas surabaya**

Judul: Kumpulan Makanan Khas Surabaya Paling Terkenal dan Wajib Dicoba

Saat mampir ke Kota Pahlawan, jangan lewatkan berbagai hidangan kuliner khas daerah ini. Karena tidak semua makanan khas Surabaya yang terkenal bisa ditemukan di daerah lain. Ada berbagai hidangan yang hanya bisa dinikmati dengan berkunjung langsung ke daerah ini. Nah, inilah hidangan yang wajib dicoba saat berkunjung ke sini.

### **Lontong Balap**

Lontong balap merupakan makanan khas Surabaya yang menjadi favorit warga setempat. Lontong balap terdiri dari irisan lontong ditambah kecambah rebus, lentho, tahu goreng, taburan bawang goreng serta sambal. Lontong balap biasanya disajikan bersama beberapa tusuk sate kerang.

### **Tahu Tek**

Makanan khas Surabaya bernama tahu tek adalah hidangan yang cukup unik. Bahan-bahannya terdiri dari irisan lontong, potongan tahu setengah matang, serta tauge. Kemudian bahan tersebut disiram bumbu petis.

### **Krengsengan**

Krengsengan merupakan olahan daging kambing dengan cita rasa manis gurih. Daging kambing dipotong kecil-kecil terlebih dahulu kemudian dimasak bersama bumbu rempah. Untuk mendapatkan kuah manis dan kental biasanya ditambahkan kecap. Selain daging kambing, biasanya ditambahkan pula jeroannya.

### **Rawon**

Rawon adalah makanan khas Surabaya yang sudah terkenal hingga ke luar daerah. Rawon biasanya menggunakan daging sapi dengan tambahan bumbu khas yaitu kluwek. Kluwek memberikan warna hitam pada kuahnya. Selain itu kluwek juga mengandung senyawa yang bisa mengendalikan lemak dan tekanan darah. Sehingga nggak perlu takut kolesterol naik gara-gara makan daging.

### **Tempe Penyet**

Tempe penyet pertama kali dikenal di Surabaya. Sesuai namanya, setelah digoreng tempe kemudian dipenyet atau dilumatkan bersama sambal. Sambalnya biasanya terbuat dari cabai, bawang merah, bawang putih, terasi serta jeruk limau. Sehingga rasanya pedas dan segar, apalagi disajikan bersama mentimun serta kemangi.

### **Rujak Cingur**

Rujak cingur adalah makanan khas Surabaya yang cukup legendaris karena campurannya unik. Terdiri dari potongan lontong, tahu, taoge, tempe, buah-buahan, sayuran serta cingur. Dalam bahasa Indonesia, cingur artinya moncong sapi. Bahan-bahan tersebut kemudian disiram sambal kacang spesial dengan petis udang.

#### Lontong Mie

Lontong mie cukup berbeda dengan penyajian lontong pada umumnya. Makanan khas Surabaya ini dilengkapi mie dan sambal petis udang. Dalam penyajiannya, lontong dan tahu dipotong-potong, ditambah mie serta taoge. Selanjutnya disiram kuah, taburan bawang goreng serta sambal petis.

#### Lontong Kupang

Lontong kupang berbahan utama kupang putih yang mirip dengan kerang kemudian direbus. Selanjutnya kupang disajikan bersama lontong, perasan jeruk nipis dan petis. Lontong kupang paling pas dinikmati bersama sate kerang dan es kelapa muda.

#### Tahu Campur

Tahu campur merupakan makanan khas Surabaya berbahan utama tahu goreng. Tahu kemudian dicampur daging sapi, taoge, perkedel, mie kuning, serta bumbu petis. Kemudian disiram kuah kaldu sapi gurih dan taburan kerupuk. Tahu campur berasal dari Lamongan namun lebih mudah ditemukan di Surabaya.

#### Bakwan Surabaya

Bakwan Surabaya merupakan hasil asimilasi dengan hidangan Tiongkok. Hidangan ini berbahan utama daging sapi. Satu porsi bakwan biasanya terdiri dari bakwan halus, bakwan kasar, siomay goreng, siomay basah, dan tahu ikan. Kemudian disajikan bersama kuah dengan taburan bawang goreng.

#### Nasi Goreng Jancuk

Nasi goreng jancuk memiliki ciri khas hidangannya berukuran jumbo. Selain itu rasanya pun sangat pedas dan bikin penikmatnya ingin melontarkan makian “Jancuk!”. Tak tanggung-tanggung, untuk satu porsi nasi goreng bisa menggunakan satu ons cabai. Nasi goreng jancuk biasanya disajikan bersama telur dadar, udang, suwir ayam, bawang goreng, acar dan kerupuk.

#### Nasi Cumi

Nasi cumi adalah hidangan nasi putih bersama lauk utama cumi. Cumi yang disajikan masih bercampur tinta warna hitam. Awalnya mungkin pembeli akan merasa jijik, namun setelah dicicipi rasanya tidak seburuk rupanya. Apalagi jika dihidangkan bersama udang goreng, daging ataupun jeroan sapi.

### Kepiting Cak Gundul

Saat berkunjung ke Surabaya, jangan lewatkan hidangan Kepiting Cak Gundul. Tempat makan ini sudah berdiri sejak 1992. Kepiting yang disajikan masih fresh, ukurannya besar dan harganya bersahabat. Hidangan favoritnya adalah kepiting kuah kare dan kepiting asam manis. Jika tidak suka kepiting, ada seafood lain yang bisa dipesan seperti kerang, udang, cumi serta berbagai jenis ikan.

### Pecel Semanggi

Pecel semanggi merupakan makanan khas Surabaya yang banyak dicari karena mulai langka. Pecel semanggi terdiri dari daun semanggi, taoge, serta kangkung rebus kemudian disiram bumbu kacang. Daun semangginya tidak terasa pahit sama sekali, malah mirip daun bayam rebus. Bumbu kacangnya didominasi rasa manis namun jika suka pedas bisa ditambahkan sambal.

### Sate Klop

Hidangan wajib dicoba selanjutnya adalah sate klop. Sesuai namanya, sate klop menggunakan campuran kelapa di dalamnya. Parutan kelapa ditambahkan pada bumbu sate dan dibakar bersama daging sapi atau ayam. Selain itu, ada tambahan surondeng di atas nasi sehingga rasanya lebih gurih. Sate yang telah dibakar kemudian dihidangkan bersama bumbu kacang super lembut.

### Mie Pecun

Mie pecun artinya pedas bebas racun. Menu ini tak boleh dilewatkan terutama oleh para penyuka mie pedas. Sebenarnya, bahan yang digunakan hanya mie instan biasa dengan tambahan topping seperti bakso, sosis, telur. Mie pecun terkenal karena penjual memberikan nama-nama unik pada setiap hidangannya.

### Nasi Krawu

Nasi krawu adalah makanan khas Surabaya yang sangat populer karena kelezatannya. Hidangan ini terdiri dari suwiran daging, mangut, parutan kelapa krawu dan sambal krawu di atas nasi panas. Nama krawu berasal dari salah satu komponen penting dalam hidangan ini. Yaitu parutan kelapa yang diberi bumbu. Krawu dikenal juga dengan surondeng atau bubuk koya kelapa.