

127. makanan khas magelang

Judul: Menu Makanan Khas Magelang yang Bakal Memanjakan Lidah

Magelang sebagai kota yang berdampingan dengan Yogyakarta semakin gencar mengembangkan sektor wisatanya. Ada banyak spot wisata alam serta candi yang semakin ramai dikunjungi. Saat berkunjung ke Magelang, jangan lupa untuk memanjakan lidah dengan makanan khas Magelang berikut:

Kupat Tahu Magelang

Kupat tahu Magelang punya ciri khas irisan tahu serta ketupatnya padat dan lembut saat dikunyah. Bumbu kacang setengah cair, kecap serta rempah-rempahnya semakin memanjakan lidah. Kupat tahu paling pas disajikan bersama telur rebus, tauge, kerupuk serta gorengan panas.

Wedang Kacang

Sesuai namanya, minuman ini menggunakan bahan kacang. Kacang tersebut direbus bersama gula sehingga menghasilkan kacang empuk serta kuah manis kental. Kemudian, kacang disajikan dalam mangkuk bersama kuah jahe dan ketan.

Kuah Ikan Beong

Ikan beong adalah sejenis lele/patin/gabus. Ikan beong termasuk jenis ikan langka karena sulit dikembangbiakan. Ikan beong biasanya digoreng kemudian dimasak bersama kuah pedas. Kuah ikan beong dikenal juga dengan sebutan mangut iwak beong.

Mie Godhog

Mie godhog berarti mie rebus dalam Bahasa Indonesia. Mie godhog biasanya menggunakan mie kuning direbus bersama suwiran ayam, sayuran lalu ditaburi bawang goreng. Makanan khas Magelang ini bisa ditemukan di warung-warung penjual mie Jawa.

Sego Godhog

Sego godhog sesungguhnya sama saja dengan mie godhog. Bedanya, mie diganti dengan nasi kemudian disiram kuah kental. Penjual biasanya menawarkan campuran nasi dan mie dalam satu sajian. Tinggal sesuaikan dengan selera dan kapasitas perutmu saja.

Sop Senerek

Sop senerek adalah sup berisi kacang senerek (kacang merah) ditambah bayam, wortel serta irisan daging. Rasa gurihnya didapatkan dari kaldu irisan daging serta tulang sapi. Sup kemudian disajikan bersama nasi putih.

Nasi Goreng Magelangan

Seperti umumnya nasi goreng, hidangan ini terbuat dari nasi putih dicampur bumbu rempah-rempah. Keunikan nasi gorengnya adalah adanya tambahan mie kuning serta balungan (tulang ayam) dalam nasi goreng.

Kluban

Kluban adalah aneka sayuran yang dikukus kemudian ditambah bumbu dan parutan kelapa. Kluban lalu disajikan dalam selembar daun pisang kemudian disantap bersama nasi hangat.

Getuk Trio

Getuk adalah olahan yang banyak dijumpai di Magelang. Tak heran kalau daerah ini kerap disebut kota getuk. Getuk tria adalah salah satu yang paling populer. Teksturnya legit, rasanya juga manis.

Wajik Salaman

Wajik merupakan jajanan pasar berbahan beras ketan. Rasanya manis dengan tekstur lembut saat dikunyah. Selain dinikmati di tempat, wajik salaman juga bisa dijadikan oleh-oleh.

Soto Kluwih

Soto kluwih disajikan dengan kuah bening berbahan pelengkap berupa buah kluwih. Buah kluwih mirip dengan nangka atau sukun. Buah kluwih diolah sedemikian rupa sehingga bentuknya serupa abon sapi dan dicampurkan ke dalam soto.

Es Murni

Es murni adalah sebuah restoran penyedia berbagai sajian es serta makanan khas Magelang. Es teller adalah menu paling populer. Perpaduan antara alpukat, tape ijo, nangka, agar-agar dan kelapa muda. Apalagi ada tambahan es serut juga susu coklat yang bikin seger seketika.

Gudeg Poncol

Di salah satu daerah bernama Poncol, ada sebuah warung menjual gudeg. Gudeg di sini terkenal nikmat karena dimasak dengan anglo serta arang selama 12 jam. Sehingga rasanya empuk dan bumbunya meresap.

Opor Enthog

Opor enthog adalah makanan khas Magelang berbahan utama enthog atau angsa. Angsa terlebih dahulu dibakar di atas tungku untuk menghilangkan bulunya. Saat dibakar, daging angsa mengeluarkan lemak. Sehingga kuahnya semakin legit dan gurih apalagi ditambah bumbu rempah serta santan.

Jemunak

Jemunak adalah jajanan khas saat bulan Ramadhan. Jemunak dibuat dari ketela, beras ketan serta kelapa. Jemunak biasa disajikan bersama cairan gula atau kinca. Sehingga rasanya manis juga legit.

Slondok

Slondok adalah makanan ringan berbentuk kerupuk terbuat dari singkong. Jadi cemilan ini bisa bikin perut kenyang. Kerupuk slondok disajikan dengan beragam varian rasa seperti keju, balado, dll.

Kethak

Kethak adalah makanan khas Magelang terbuat dari ampas kelapa. Ampas kelapa lalu diolah dengan bumbu bacem. Rasanya manis dan gurih sehingga cocok dimakan bersama buntel lumbu.

Blendrang

Blendrang merupakan bubur berbahan tahu dan tempe dipotong kecil-kecil. Kemudian direbus bersama bumbu seperti garam, jahe, cabe serta kencur. Kini, bahan bakunya diganti tulang ayam dan tulang kambing.

Tape Ketan Muntlan

Tape ketan Muntlan dibuat dari beras ketan putih. Warna hijau pada tape berasal dari pewarna alami yaitu daun katuk. Selain dimakan langsung, tape ketan juga bisa dijadikan topping makanan lain seperti es campur atau es teler.

Konro Bakar Bumbu Kacang

Konro atau iga bakar di Magelang dengan tambahan bumbu kacang di atasnya. Inilah perbedaannya dengan konro bakar dari daerah lain. Rasanya gurih dan bikin ketagihan.

Es Krim Mahkota

Es krim mahkota bisa didapatkan di toko roti mahkota. Sebuah toko bernuansa vintage yang telah ada sejak 1945. Es krim mahkota yang dibungkus kertas aluminium foil adalah salah satu menu legendaris di toko ini.

Buntil Daun Talas

Buntil daun talas adalah salah satu makanan khas Magelang yang cukup tradisional. Rasanya tak kalah dengan buntil yang dibungkus daun pepaya. Isiannya bisa berupa parutan kelapa, udang asin, dan biji petai.

Mangut Lele

Mangut lele adalah lele goreng yang disiram kuah santan berwarna kuning kemerahan. Seperti halnya mangut beong, hidangan ini bercita rasa gurih, pedas dan manis.

Sego Megono

Sego megono biasa disantap saat hari lebaran. Sego megono adalah nasi yang dihidangkan bersama megono. Yaitu aneka sayuran yang dikukus dan dibumbui lombok, kencur serta jeruk nipis.