

125. makanan khas lombok

Judul: Daftar Makanan Khas Lombok yang Wajib Dicipi Saat Berkunjung Ke Lombok

Saat melakukan traveling, mencoba kuliner setempat adalah salah satu list wajib dalam itinerary seorang traveler. Sebagai destinasi wisata impian banyak orang, Lombok tak hanya menyajikan wisata pantai. Di sana terdapat ragam makanan khas Lombok yang patut dicoba. Ingin berkunjung ke sini tapi belum tahu makanan apa saja yang harus dicoba? Simak ulasan berikut!

Beberuk Terong

Bisa dibilang, beberuk terong adalah gado-gado khas Lombok. Beberuk terong biasanya disajikan bersama ayam taliwang atau peleceng kangkung. Bahannya cukup sederhana yaitu potongan terong serta kacang panjang disiram sambal tomat. Terong yang digunakan adalah jenis terong gelantik. Terong jenis ini memiliki tekstur renyah. Bentuknya bulat kecil dan berwarna putih keunguan.

Pada proses pengolahannya, beberuk terong cukup mudah. Pertama-tama, terong dan kacang panjang dipotong-potong kecil. Kemudian haluskan cabe keriting, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, terasi bakar, gula, garam, kencur serta minyak goreng. Bahan-bahan yang sudah dihaluskan tersebut lalu dicampurkan bersama terong serta kacang panjang. Tambahkan juga jeruk limau di atasnya untuk menambah kesegaran.

Babalung

Babalung adalah olahan berbahan daging. Babalung menggunakan daging sapi atau kerbau bagian iga. Daging tersebut dibumbui cabe rawit, bawang putih, bawang merah, kunyit, lengkuas serta jahe.

Babalung paling nikmat disajikan saat masih panas bersama nasi putih dan bawang merah yang melimpah. Dalam bahasa Sasak, babalung artinya “tenaga”, karena makanan khas Lombok ini dipercaya dapat meningkatkan tenaga atau stamina orang yang mengonsumsinya.

Sate Tanjung

Selain kaya akan olahan berbahan dasar daging, Lombok juga merupakan daerah bahari yang kaya dengan tangkapan ikannya. Sate Tanjung adalah makanan khas Lombok berbahan dasar ikan Cakalang atau Langoan.

Sebelum dibakar, Sate Tanjung dibumbui rempah tertentu hingga terasa semakin gurih dan pedas. Setelah dibakar, Sate Tanjung langsung disajikan tanpa tambahan saus

kacang seperti sate pada umumnya. Sate Tanjung bisa dimakan langsung atau dijadikan lauk. Hidangan ini mudah ditemukan di daerah Tanjung.

Nasi Balap Puyung

Nasi Balap Puyung termasuk makanan khas Lombok yang mudah ditemukan di setiap penjuru kota Mataram. Dari mulai warung biasa hingga restoran mewah biasanya menyajikan Nasi Puyung. Konon makanan ini berasal dari sebuah daerah bernama Desa Puyung.

Keistimewaan Nasi Puyung ini terletak pada sensasi pedasnya. Hidangan ini disajikan bersama suwiran ayam yang telah dibumbui cabai, abon, udang kering, kacang kedelai dan belut goreng. Sekalipun tampilannya terlihat sederhana, namun cita rasanya akan terngiang dan bikin ketagihan.

Nasi Sukaraja

Nasi Sukaraja hanya dapat ditemukan di Desa Sukaraja, Ampenan, Kota Mataram. Masyarakat masih mengolah nasi campur ini dengan cara tradisional. Sesuai tradisi masyarakat Sasak yang menggunakan tungku dari tanah serta kayu bakar. Cara memasak seperti ini mempengaruhi cita rasa sehingga lebih nikmat dan lezat.

Saat menikmati menu ini, pembeli bisa memilih sendiri lauknya. Biasanya makanan khas Lombok ini disajikan bersama berbagai lauk. Lauknya terdiri dari ayam goreng, sate lilit (sate daging ayam cincang dengan kelapa parut) dan beberuk. Campuran nasi dan lauk terasa gurih dan pedas.

Nasi Kotaraja

Nasi Kotaraja bisa ditemukan di daerah Kotaraja. Seperti halnya Nasi Sukaraja, Nasi Kutaraja juga dihidangkan dengan berbagai lauk. Lauk yang menjadi teman nasi ini adalah jangan rarit, rawon, sambal sabie, telur pindang, kerupuk kulit, kerupuk paru, dll.

Lauk yang menjadi favorit adalah jangan rarit dan sambal sabie. Jangan rarit terbuat dari daging sapi dicampur dengan bumbu dan dijemur. Setelah itu daging digeprek dan digoreng. Sedangkan sambal sabie adalah sambal dari cabe rawit hijau super pedas.

Kelaq Batih

Kelaq artinya sayuran dalam bahasa Lombok. Bahan utama kelaq batik adalah biji buncis yang sudah tua dicampur daun singkong muda. Keistimewaan hidangan ini terdapat pada kuahnya. Kuahnya terasa berbeda karena ada campuran berbagai bumbu rempah khusus disebut ragi beleq.

Ragi beleq terdiri dari merica, ketumbar, jahe, lengkuas, kencur, cengkeh, cabe merah, dll. Cara membuatnya cukup mudah, yaitu dengan merebus biji buncis bersama bumbu yang telah ditumis. Setelah itu tambahkan daun singkong muda. Makanan khas Lombok ini siap disajikan bersama nasi putih hangat.

Kelaq Sebie

Kelaq sabie adalah makanan khas Lombok terkenal super pedas. Karena sabie sendiri artinya cabai. Untuk membuatnya, cabe rawit dipotong-potong agar rasa pedasnya semakin keluar. Kemudian cabe dimasak bawang merah, bawang putih, terasi, garam, penyedap serta santan kental.

Selain cabe rawit, kelaq sabie juga dilengkapi dengan ikan tongkol, terong, serta kacang panjang. Sehingga rasanya lebih kaya. Untuk mendapatkan kelaq sabie bercita rasa terbaik, proses memasaknya dilakukan cukup lama sampai santan mengental.

Kelaq Lebui

Makanan khas Lombok ini dikenal juga dengan lebui kelaq pangkes atau lebui kelaq sebie. Lebui adalah kacang-kacangan serupa biji kedelai hitam. Kacang lebui dimasak bersama daging sapi has dalam, irisan bawang merah, daun bawang, serta daun kemangi. Di beberapa daerah sayuran ini dicampur pepaya muda dan dawung.

Cita rasa kelaq lebui adalah campuran asam pedas dan berlemak. Warna kuahnya kehitaman dari kacang lebui. Kelaq lebui cocok menjadi teman menyantap nasi hangat.

Kelaq Pedis Panas

Kelaq pedis panas dalam bahasa Sasak artinya asam dan pedas. Hidangan ini mirip dengan sayur asam dalam kuliner Sunda. Kelaq pedis panas biasa disajikan dalam acara penting atau hidangan keluarga. Makanan khas Lombok bagian selatan ini sulit ditemukan karena biasanya hanya dimasak oleh masyarakat pedesaan.

Kelaq pedis panas biasanya terdiri dari kacang panjang, terung bulat, kacang tanah, sayur sawi, cabai serta ikan teri. Semua bahan tersebut dimasak hingga matang.