



Lontong Balap

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 4 bungkus Lontong (500 gr), dipotong-potong agak tebal
- 8 buah Tahu goreng matang, dipotong-potong agak tipis
- 8 buah Lentho goreng
- 200 gr Tauge
- Kecap manis, secukupnya

Bahan-bahan Kuah:

- 1 ½ ltr Air matang, untuk merebus daging (1 ilter diambil sebagai kaldu daging)
- 250 gr Daging sapi yang berlemak
- santan 1 sdm
- 50 gr Daun bawang diiris-iris
- 3 sdm Minyak goreng, untuk menumis

Bumbu dihaluskan:

- 6 siung Bawang merah
- 3 siung Bawang putih
- 1 sdt Merica bubuk
- ¼ sdt Pala bubuk
- Garam secukupnya

Bahan-bahan Lentho kacang tolo:

- 75 gr Kacang tolo, direbus hingga empuk, ¾ bagian dihaluskan, ¼ bagian biarkan utuh
- 1 butir Telur ayam, putihnya saja
- ½ sdm Kecap manis



Melezatkan!

- Minyak goreng, untuk menggoreng

Dihaluskan:

- 3 siung Bawang putih
- 5 biji Cabe rawit
- 1 cm Kencur segar
- 1 lembar Daun jeruk
- Garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air matang didalam panci, lalu rebus daging sapi berlemak hingga empuk, angkat daging dari panci lalu potong potong kecil, sisihkan.
 2. Ambil 1 liter air rebusan daging dari panci sebagai kaldu, sisihkan. Panaskan minyak didalam wajan, kemudian tumis bumbu halus dan bawan daun iris hingga harum dan matang.
 3. Tuangkan kaldu sapi kedalamnya, didihkan kemudian masukkan potongan daging tadi, kecap manis dan penyedap (bila menggunakannya), aduk rata dan masak hingga mendidih.
 4. Masukkan taoge kedalamnya, biarkan sesaat, kemudian angkat taoge tersebut dan tiriskan, sisihkan
- Cara membuat Lenthong kacang tolo: Dalam wadah, campurkan semua bahan-bahan lethong dan aduk-aduk hingga tercampur merata , kemudian bentuk bulat- bulat pipih kecil, kemudian goreng hingga matang dan renyah.

Penyajian Lontong Balap :

- Siapkan mangkuk saji, kemudian berurutan susun potongan lontong, potongan tahu goreng, taoge rebus dan potongan lenthong, siram dengan kuah daging berbumbu, lalu taburi bawang goreng.
- Sajikan bersama sambal bajak, kecap manis dan kerupuk goreng.