



Melezatkan!



Soto Betawi Ala Rina Rinso

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sengkel
- 5 cm kayu manis/1 sdm kayu manis bubuk
- 3 lembar daun salam
- 2 ruas lengkuas, memarkan
- 2 ruas jahe, memarkan
- 1/2 buah pala (diparut)
- 2 buah kentang (potong ukuran 1/2x1/2 cm)

CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sengkel sampai berubah warna, buang air rebusan, potong sesuai selera (kalau aku bite size) kemudian rebus sekali lagi hingga empuk (aku suka pakai panci presto, paling 30 menit-an).
 2. Tumis bumbu halus, daun salam, kayu manis, lengkuas, jahe, dan pala sampai harum.
 3. Masukkan ke dalam kuah kaldu dan daging.
 4. Masak hingga mendidih.
 5. Masukkan kentang, masak hingga kentang empuk.
 6. Kemudian terakhir masukkan santan, aduk hingga mendidih dengan api kecil hingga aroma harum keluar. Angkat.
 7. Beri garam sesuai selera.
- Saran Penyajian: Tuang daging dan kuah ke dalam mangkok. Beri irisan daun bawang, seledri, tomat, emping, dan bawang goreng. Sajikan dengan sambal bawang dan sedikit perasan jeruk nipis.
 - Pelengkap: Sambal bawang, jeruk nipis, acar mentimun.