

 60 min

Soto Seger Daging Sapi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 200 gr daging sapi, rebus dahulu
- 4 liter air

Bumbu Halus:

- 8 siung bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 4 buah kemiri
- 1/2 sdt merica
- Kunyit bubuk, secukupnya
- 1 ruas jahe, geprek
- 2 ruas lengkuas, geprek
- 6 lbr Daun salam
- 8 lbr Daun jeruk
- Gula garam, secukupnya
- 2,5 sdm [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- 5 batang Sereh, geprek



Melezatkan!

Bahan pelengkap:

- Segenggam tauge panjang
- 150 gr kol, iris tipis
- 2 ikat soun, rendam air panas, tiriskan
- Bawang merah goreng, secukupnya
- 1 batang seledri, iris tipis
- Sambal, sesuai selera
- Kecap manis, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu yg dihaluskan beserta rempah lainnya hingga harum. Tambahkan [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#).
2. Setelah bumbu harum, masukkan daging sapi yg sudah direbus sebelumnya, lalu masukkan air, aduk rata. Masukkan gula garam ya, biarkan hingga mendidih.
3. Karena daging sapinya sudah direbus sebelumnya, jadi proses merebus kuahnya tidak perlu terlalu lama. Cukup hingga bumbu matang & aroma keluar saja. Merebus daging sapi bertujuan untuk menghilangkan lemak, jadi kuah soto yg dihasilkan bening tanpa rasa ngental di mulut.
4. Lanjut, tata di mangkuk bahan pelengkap yang lain seperti tauge, kol, mie soun dll.
5. Siram dengan kuah soto, tambahkan kecap & sambal bila suka.