



Melezatkan!



Soto Sokaraja

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi
- 1 liter air
- 50 gram soun, rendam air dingin dan tiriskan
- 50 gram taoge pendek, cuci bersih
- 150 gr kedelai goreng
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm kecap manis
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#) secukupnya

Bumbu yang Dihaluskan:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri sangrai
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap:

- Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng dan kerupuk



Melezatkan!

Sambal Soto:

- 150 gr kacang tanah, goreng dan haluskan.

Bumbu yang Dihaluskan:

- 7 buah cabai rawit merah
- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm gula merah iris
- 1 sdm air asam.

CARA MEMBUAT

1. Tumis semua bahan dengan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 200 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.
2. Rebus daging bersama air hingga setengah matang, bila air berkurang tambahkan air hangat, hingga air tetap 1 liter.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum.
4. Masukkan kedalam kaldu, tambahkan jahe, serai. Lengkuas, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi dan kecap manis, masak hingga daging lunak dan bumbu meresap.
5. Angkat daging dan potong-potong.

Penyajian:

1. Siapkan mangkuk, isi dengan soun, taoge pendek, tuang kuahnya.
2. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, sambal soto, dan kerupuk.
3. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi.