



Sup Daging Kacang Merah



superadmin

Sup brenebon sapi dengan kuah gurih dan Daging yang empuk, berpadu dengan Kacang Merah yang lembut dan nikmat. Hidangan hangat ini cocok banget disantap kapan saja, apalagi dengan tambahan nasi dan sambal kecap tomat!

Bahan-Bahan

 6 Porsi

Bahan

- 500 gr - daging sapi sengkel
- 350 gr - kacang merah
- 7 siung - bawang merah
- 2-3 sdm - minyak
- 5 batang - seledri
- 2 batang - daun bawang
- 1,5 liter - air
- 1 sdt - garam
- 1 ½ sdm - kaldu bubuk

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang putih
- 1 sdt - lada putih butir
- ¾ butir - pala
- 3 butir - cengkih
- 1 sdm - minyak
- 1 sdm - air

Bahan sambal kecap tomat

- ½ buah - tomat merah
- ½ buah - tomat hijau
- 8 buah - cabai rawit merah
- 20 buah - cabai rawit hijau
- 2 siung - bawang putih
- 1 buah - jeruk limau
- 3-4 sdm - kecap manis

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Iris bawang merah kemudian di dalam blender masukkan bawang putih, lada putih, pala, cengkih, minyak dan air, haluskan
2. Potong-potong daging kemudian panaskan minyak dan goreng bawang merah hingga sedikit kecokelatan
3. Masukkan bumbu halus, tumis hingga wangi dan kering kemudian masukkan daging, tumis sesaat
4. Masukkan sebagian air, kacang merah, garam, kaldu bubuk dan sebagian seledri, presto selama 20 menit kemudian matikan api dan diamkan selama 30 menit
5. Sisihkan seledri kemudian tambahkan sisa air. Iris daun bawang dan seledri lalu masukkan ke dalam panci, masak sesaat
6. Di dalam food chopper, masukkan tomat hijau, tomat merah, cabai rawit hijau dan cabai rawit merah, blender kasar kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
7. Masukkan bawang putih yang sudah digeprek, perasan jeruk limau dan kecap manis, aduk rata
8. Sup daging kacang merah siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/100-sup-daging-kacang-merah>