



Soto Banjar



superadmin

Soto Banjar khas Kalimantan dengan kuah beraroma rempah hangat, disajikan bersama lontong yang lembut dan suwiran ayam yang juicy. Setiap sendokan menghadirkan perpaduan gurih, sedikit manis dan aroma bumbu lengkap.

Bahan-Bahan

👤 8-10 Porsi

Bahan

- 1 kg - ayam kampung, potong 4
- 3 liter - air
- 2 sdm - garam
- 2 sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 ½ sdm - gula pasir
- 4 sdm - susu bubuk
- 1 sdm - margarin
- 1 batang - daun bawang
- 4 batang - seledri
- 1 butir - kuning telur bebek matang
- 2-3 sdm - bawang putih goreng

Bahan aromatik

- 4 butir - cengkih
- 5 cm - kayu manis
- 2 butir - bunga lawang
- 8 butir - kapulaga hijau

Bahan bumbu halus

- 12 siung - bawang merah
- 8 siung - bawang putih
- 5 cm - jahe
- ½ buah - pala
- 1 sdt - lada putih butir
- 3 butir - kemiri
- ½ sdm - kas-kas
- 2 lembar - geganti
- ½ sdt - adas manis
- 80 ml - minyak
- 50 ml - air

Bahan perkedel kentang

- 500 gr - kentang kupas
- 3 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- ½ batang - seledri
- ½ batang - daun bawang
- 1 sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 3 sdm - maizena

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, masukkan ayam, garam, kaldu ayam bubuk dan gula pasir, masak di api kecil selama 40 menit
2. Rebus geganti hingga lunak kemudian di dalam blender masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lada putih, pala, adas manis, kas-kas, geganti, minyak dan air, blender hingga halus
3. Panaskan wajan, masukkan bunga lawang, kapulaga hijau, cengkih dan kayu manis, sangrai hingga wangi kemudian masukkan bumbu halus, masak hingga wangi dan mengeluarkan minyak
4. Masukkan daun bawang iris dan margarin, tumis hingga wangi kemudian masukkan bumbu halus ke dalam kuah
5. Masukkan seledri dan susu bubuk, masak hingga ayam matang
6. Potong-potong kentang kemudian masukkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan, goreng hingga setengah matang
7. Potong bawang putih dan bawang merah kemudian goreng bersamaan dengan kentang, goreng hingga matang dan kecokelatan, tiriskan dan pindahkan ke dalam ulekan
8. Masukkan garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir dan merica, ulek hingga halus kemudian iris halus daun bawang dan seledri
9. Pindahkan kentang ke dalam mangkuk kemudian masukkan daun bawang, seledri, maizena dan telur, aduk rata
10. Bentuk bulat kentang dengan scoop ice cream kemudian pipihkan sedikit dan balurkan ke dalam telur kocok, goreng hingga matang, tiriskan
11. Sisihkan ayam, biarkan dingin dan suwir-suwir
12. Di dalam ulekan, masukkan kuning telur bebek matang dan bawang putih goreng, ulek hingga halus
13. Pindahkan ke dalam mangkuk dan tambahkan sedikit kuah soto, aduk rata. Masukkan kembali ke dalam kuah soto, masak beberapa saat
14. Soto banjar siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/124-soto-banjar>

- 2 sdm - telur kocok

Pelengkap

- - lontong
- - wortel rebus
- - telur bebek rebus
- - sohun
- - seledri
- - jeruk nipis
- - bawang merah goreng
- - bawang putih goreng
- - sambal rawit