



Rujak Aceh Mangga Kuweni



superadmin

Rujak Mangga Kuweni khas Aceh ini menyajikan macam-macam buah yang memberikan rasa dan tekstur yang berbeda-beda tapi menyatu. Rasanya manis bercampur sedikit asam segar, menghadirkan sensasi tropis yang nikmat. Aromanya yang khas dan kuat makin menambah selera, cocok disantap langsung saat dingin.

Bahan-Bahan

 10-12 Porsi

Bahan

- 1-3 buah - cabai rawit merah, opsional
- 3 buah - cabai keriting merah
- 500 gr - daging buah kuweni
- 1 sdm - gula merah
- 5-6 sdm - gula pasir
- 1/8 sdt - garam
- 150 ml - air
- 2 saset - terasi
- 4 buah - jeruk kunci

Bahan lainnya

- 1 buah - mangga muda
- ¼ buah - pepaya mengkal
- ½ buah - nanas
- 1 buah - timun
- 4 buah - jambu air
- 250 gr - kolang kaling, rebus
- ½ buah - bengkuang

Bahan larutan garam

- 1,2 liter - air
- 3-4 sdt - garam

Langkah-Langkah

1. Kupas semua buah lalu bilas satu per satu buah ke dalam larutan air garam, tiriskan
2. Rebus cabai keriting merah dan cabai rawit merah hingga matang lalu bakar terasi hingga wangi
3. Potong mangga kuweni dan masukkan ke dalam blender. Masukkan cabai yang sudah direbus, terasi, gula pasir, gula merah, garam dan air, blender hingga halus
4. Potong pepaya, mangga muda, nanas, timun, jambu air dan bengkuang. Pindahkan ke dalam mangkuk
5. Tuang saus rujak dan perasan jeruk kunci, aduk rata kemudian masukkan kolang-kaling, aduk rata
6. Diamkan di kulkas selama 4 jam sebelum di hidangkan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/128-rujak-aceh-mangga-kuweni>