



Nasi Tutug Oncom Khas Sunda



superadmin

Nasi Tutug Oncom khas Sunda memiliki rasa gurih dengan sentuhan pedas serta aroma khas dari oncom, kencur, dan kemangi. Dilengkapi kriuk tutug oncom goreng digoreng garing, hidangan ini terasa makin spesial saat disantap hangat bersama lauk sederhana.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan kriuk tutug oncom

- 35 gr - tepung terigu protein sedang
- 35 gr - maizena
- ½ sdt - baking powder
- 1 butir - telur
- 50 ml - santan
- 80 ml - air
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 1/3 - tutug oncom

Bahan tutug oncom

- 3 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 8 cm - kencur
- 2 sdt - garam
- 1 ½ sdm - gula pasir
- 1 sdt - penyedap
- 5 buah - cabai merah keriting
- 360 gr - oncom
- 1 lembar - daun salam
- 1 lembar - daun jeruk

Pelengkap

- - nasi putih + 2/3 tutug oncom
- - tempe goreng
- - tahu goreng
- - sambal tomat
- - timun
- - kemangi

Langkah-Langkah

1. Potong-potong oncom lalu bakar. Pindahkan ke dalam mangkuk. Diamkan hingga dingin
2. Di dalam ulekan, masukkan bawang putih, bawang merah, kencur, cabai merah keriting dan garam, ulek hingga halus
3. Panaskan sedikit minyak lalu hancurkan oncom yang sudah dingin
4. Tumis bumbu halus hingga wangi lalu masukkan oncom, gula pasir, penyedap, daun jeruk dan daun salam, masak di api sedang hingga kering. Sisihkan
5. Campurkan 2/3 bagian tutug oncom ke dalam nasi panas, aduk rata
6. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, maizena, kaldu ayam bubuk, garam, baking powder, telur dan santan. Masukkan air secara perlahan sambil di aduk hingga rata
7. Masukkan sisa tutug oncom, aduk dengan garpu
8. Panaskan minyak, masukkan adonan oncom menggunakan garpu secara perlahan, goreng di api sedang hingga kering, tiriskan
9. Nasi tutug oncom siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/140-nasi-tutug-oncom-khas-sunda>