



Sop Sengkel



superadmin

Sop Sengkel adalah hidangan sop berkuah bening dengan potongan daging sengkel sapi yang empuk, lembut, serta memiliki tekstur urat kenyal. Kuah kaldunya kaya kolagen, gurih dan harum, disajikan hangat dengan pelengkap segar seperti tomat, seledri, jeruk limau, dan sambal rawit.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan

- 1 kg - daging sapi sengkel
- 1 ½ liter - air
- 4 cm - jahe, geprek
- 6 siung - bawang putih
- 3 batang - seledri
- ½ buah - pala butir
- 3 butir - cengkih
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - kaldu jamur
- 1 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica

Bahan lainnya

- 5 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 2-3 sdm - minyak
- 2 batang - seledri
- 2 batang - daun bawang

Bahan sambal rawit

- 25 gr - cabai rawit hijau
- 1/8 sdt - garam
- 1/8 sdt - kaldu jamur

Pelengkap

- - nasi putih
- - tomat merah
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Di dalam presto, masukkan air, daging sapi sengkel, bawang putih, jahe, seledri, pala, cengkih, garam, kaldu ayam bubuk, kaldu jamur, gula pasir dan merica. Presto selama 45 menit
2. Iris bawang merah dan bawang putih
3. Panaskan minyak, masukkan bawang merah, tumis hingga wangi kemudian masukkan bawang putih, tumis kembali di api kecil hingga sedikit kecokelatan
4. Iris seledri dan daun bawang. Ulek cabai rawit hijau dengan garam dan kaldu jamur, sisihkan
5. Angkat sengkel dan potong-potong. Sisihkan bahan aromatik dari kuah sop
6. Masukkan daging sengkel yang sudah dipotong, tumisan bawang, seledri dan daun bawang, aduk rata
7. Sop sengkel siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/151-sop-sengkel>