



Sate Padang



superadmin

Sate Padang dengan perpaduan lidah sapi dan daging sapi pilihan yang empuk, disiram saus kental bercita rasa gurih kaya rempah khas Minang. Disajikan bersama potongan ketupat dan taburan bawang goreng renyah, menghadirkan sensasi rasa yang autentik dan menggugah selera di setiap suapan.

Bahan-Bahan

 10 Porsi

Bahan

- 1 kg - lidah sapi
- 1 sdm - garam
- 1 sdm - baking soda, opsional
- 5 lembar - daun salam
- - air
- 350 gr - daging sapi topside, potong dua bagian

Bahan bumbu halus

- 10 siung - bawang putih
- 12 siung - bawang merah
- 1 sdm - lada putih butir
- 3 buah - cabai merah tanjung
- 2 buah - cabai hijau tanjung
- 6 cm - jahe
- 2 - ruas lengkuas
- 7 cm - kunyit
- 2 sdt - ketumbar
- 50 gr - kacang tanah
- 100 ml - minyak
- 50 ml - minyak kelapa, opsional
- 60 ml - air

Bahan lainnya

- 2 butir - asam kandis
- 2 batang - serai, geprek
- 2 lembar - daun salam
- 6 lembar - daun jeruk
- 2 sdm - bubuk kari minang
- 1 lembar - daun kunyit ukuran kecil, opsional
- 1,2 liter - air
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- ½ sdm - kaldu sapi bubuk
- ½ sdm - gula pasir, opsional

Bahan pengental

- 600 ml - air
- 4 sdm - tepung beras
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang

Langkah-Langkah

1. Didihkan air, rebus lidah dengan daun salam, garam, dan baking soda, rebus selama 40-60 menit di api kecil
2. Bilas lidah dengan air mengalir. Bersihkan lidah dengan pisau, kupas bagian keras pada lidah lalu potong besar-besar
3. Potong lengkuas, jahe, cabai merah, cabai hijau, dan kunyit
4. Di dalam blender masukkan bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, kunyit, cabai hijau, cabai merah, ketumbar, lada putih butir, kacang, minyak, minyak kelapa, dan air, blender hingga halus
5. Tumis bumbu hingga wangi lalu masukkan serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, bubuk kari minang, dan asam kandis, masak hingga bumbu mengeluarkan minyak dan berubah warna menjadi kecokelatan
6. Masukkan air, daging sapi, lidah, garam, kaldu jamur, kaldu sapi bubuk, dan gula pasir, ungkep selama 30-40 menit
7. Sisihkan daging, lidah, dan rempah-rempah. Potong kecil lidah dan daging lalu tusuk dengan tusukan sate
8. Celupkan sate ke dalam kuah, sisihkan
9. Campurkan air, tepung beras, dan tepung terigu, aduk rata lalu masukkan ke dalam kuah sambil disaring, masak hingga mengental
10. Panaskan panggangan, oles dengan minyak lalu bakar sate hingga matang di kedua sisi
11. Sate padang siap disajikan dengan ketupat dan bawang goreng sebagai pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/184-sate-padang>

Pelengkap

- - ketupat
- - bawang goreng