



Rawon



superadmin

Rawon dengan kuah yang segar dan rasa yang seimbang, diperkaya aroma khas keluak serta rempah aromatik seperti serai, daun salam, dan daun jeruk. Hangat, harum, dan nyaman dinikmati sampai suapan terakhir.

Bahan-Bahan

4-5 Porsi

Bahan:

- 500 gr - daging sapi sengel
- 2 batang - serai, geprek, potong
- 2 lembar - daun salam
- 5 lembar - daun jeruk
- 1 buah - tomat merah
- 1,5 liter - air
- $\frac{3}{4}$ sdm - garam
- 2 sdt - kaldu bubuk / penyedap
- 1,5 sdm - gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt - merica
- 1 batang - daun bawang, potong

Bahan bumbu halus:

- 6 siung - bawang putih
- 10 siung - bawang merah
- 5 buah - keluak
- 4 butir - kemiri sangrai
- 3 cm - kunyit
- 50 ml - minyak goreng
- 50 ml - air

Bahan sambal:

- 20 buah - cabai rawit merah
- 3 siung - bawang putih
- 50 ml - air
- $\frac{1}{4}$ sdt - garam
- $\frac{1}{2}$ sdt - gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- - minyak secukupnya

Pelengkap:

- - telur asin
- - bawang goreng
- - jeruk nipis
- - kecambah

Langkah-Langkah

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, kemiri, keluak, kunyit, dan minyak kemudian masukkan air, blender kembali hingga halus
2. Tumis bumbu halus di api sedang kecil hingga keluar minyak lalu masukkan serai, daun jeruk dan daun salam, tumis hingga wangi
3. Masukkan air, masak hingga mendidih lalu pindahkan ke dalam presto
4. Masukkan daging, tomat merah, daun bawang, garam, kaldu bubuk, merica, dan gula pasir, presto selama 60 menit
5. Untuk sambal, masukkan cabai rawit merah dan bawang putih ke dalam food processor, haluskan
6. Panaskan sedikit minyak, tumis cabai rawit sesaat lalu masukkan air, garam, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menyusut, sisihkan
7. Susun rawon di dalam mangkuk, tambahkan telur asin, kecambah, jeruk nipis, sambal, dan bawang goreng
8. Rawon siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/197-rawon>