

Kandas Telur/Tanteloh Khas Dayak Ngaju

~ Violet Azalea ~

Ini merupakan makanan khas Dayak Ngaju yang umumnya dijadikan sarapan. "Tanteloh" berarti "telur" di dalam bahasa dayak ngaju.

Dulu pernah menawarkan buat teman waktu di Jawa untuk makan ini. Tapi dia mungkin melihat agak aneh karena kok telur dibenyek sampai keteteran gitu ☐☐.

Darahku campuran dan dibesarkan di dalam lingkungan yang sering berpindah sedari kecilnya. Makanya lidahku bisa lah agak menyesuaikan dengan selera lokal di mana aku tinggal.

Bagi yang tidak biasa bawang mentah, boleh digoreng dulu bawang utuhnya hingga layu dan lalu baru diulek.

Uleknya bertahap dulu, ya. Bawang dulu beserta garam (dan cabe kalau pakai), lalu telurnya. Supaya tekstur telur nggak begitu hancur. Yang ideal seperti pada gambar.

Aslinya tidak pakai cabe. Tapi disesuaikan selera saja jika suka pedas.

Bawangnya nggak usah terlalu banyak. Kalau kebanyakan rasanya agak kurang.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 butir** telur rebus
- **2 butir** bawang merah
- Garam secukupnya (Jangan terlalu banyak)
- **1 sdt** vetsin
- **2 buah** cabe rawit (opt)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Telur direbus. Tingkat kematangan disesuaikan selera. Ulek dahulu cabe (jika pakai),, bawang, garam dan vetsin.

resepmasakan.us



- Jika sudah halus, ulek telurnya. Jangan terlalu kecil nguleknya. Jika tekstur sudah seperti di foto, aduk rata dengan sendok agar bumbu tercampur rata dengan telurnya. Enak disajikan dengan nasi hangat. Lebih mantap dimakan pakai tangan ketimbang sendok.



Resep-resep Terkait

- [Set Menu Nasi Sambal Khas Dayak ala Violet Azalea](#)



- [Sambal Kandas Sarai Lauk khas Kalimantan Tengah ala Violet](#)



- [Sambal Kandas Terung Khas Dayak Ngaju ala Violet Azalea](#)



- [Nasi Sambal Duo Menu Vegetarian ala Violet Azalea](#)

