

Rawon (khas Jawa Timur)

~ Niemas Setyowatie ~

Walaupun bukan penduduk asli Jawa Timur. Tapi makanan ini jadi favorit keluargaku. □
belajar masak rawon buat suami. Puji Tuhan hasilnya lumayan dan suami suka.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **500 g** daging tetelan dan daging sapi
- **3 lembar** daun jeruk purut segar
- **1 batang** serai, memarkan
- **1 sdm** air asam jawa
- **2 batang** daun bawang, iris seukuran 1 cm

- **1 sdm kaldu bubuk (me : Royco Sapi)**

- **1 sdm** garam
- **3 liter** air
- **5 sdm** minyak goreng

- **Bumbu Halus :**

- **4 siung** bawang putih
- **8 butir** bawang merah
- **5 buah** keluak, geprek dan rendam isinya dengan air panas
- **4 butir** kemiri, sangrai
- **1 cm** kunyit, bakar

- **Bahan Pelengkap :**

- **Secukupnya** jeruk nipis
- **Secukupnya** Toge pendek
- **Secukupnya** sambal bawang

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus daging dan tetelan sapi sebentar. Buang air rebusan pertama, ganti dengan air yang baru. Rebus hingga setengah lunak. Potong daging sesuai selera. Sisihkan.

resepmasakan.us



- Masukkan Kaldu bubuk dan garam ke dalam air rebusan daging.
- Tumis bumbu halus, lengkuas, daun jeruk, dan serai hingga harum dan matang.



- Masukkan potongan daging ke dalam tumisan, masak hingga bumbu meresap.
- Masukkan tumisan daging ke dalam kuah kaldu. Masak dengan api kecil hingga daging empuk.



- Sajikan hangat beserta pelengkap.



Resep-resep Terkait

- [Kue Apem Kukus Gula Merah](#)



- [MPASI #9months : Bubur Ayam Kampung](#)



- [Gulai Daun Singkong with Iga Sapi](#)



- [Tumis Pare Tetelan Sapi](#)

