

Remas.nu

Soto Betawi

~ Augie Felicia ~

Sudah pernah di share. Saya share ulang. Soto betawi ini tipe yang rempahnya berasa. Kalo ga suka, tinggal buang aja bagian rempah pada bumbu halus dan osengnya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **500 gr** daging
- **200 gr** santan kental
- **100 gr** susu cair
- **secukupnya** Garam, kaldu bubuk, merica
- Bumbu halus (campur semua jadi 1 termasuk minyaknya)
- **4 siung** bawang merah
- **2 siung** bawang putih
- **2 butir** kemiri
- **1/4 sdt** jintan
- **1/4 sdt** ketumbar
- **1/2 jempol** jahe, geprek
- **1 sdm** minyak
- Bumbu oseng
- **Seruas** lengkuas geprek
- **1/2 batang** kayu manis
- **2 lbr** daun salam
- **1 lbr** daun jeruk
- **1 batang** serai geprek
- Pelengkap
- Tomat
- Jeruk nipis
- Kecap
- Emping
- Daun bawang

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus daging selama 10menit. Buang airnya. Isi lagi dan rebus sampai matang. ±pakai 2L air.
- Ambil 1 sdm minyak, Oseng bumbu halus dan bumbu oseng hingga wangi. Tuang dalam rebusan daging.
- Beri santan, susu dan bumbu. Tes rasa.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Kulit Tortilla/Kebab/Burrito tanpa Baking Powder](#)



- [Chilli Oil](#)



- [Tahu Karamel Garlic](#)



- [Misua](#)

