Resep Lontong Sayur Betawi yang Kaya Akan Rempah

Resep lontong sayur Betawi, Sumber: Pinterest.com

Description: Suka makanan yang berkuah dan kaya akan bumbu? Anda wajib mencoba resep lontong sayur betawi ini.

Resep lontong sayur Betawi ini cocok untuk Anda yang suka makanan berkuah dan kaya akan bumbu. Lontong sayur merupakan salah satu makanan Indonesia yang memiliki beragam versi dari berbagai daerah. Kali ini kita akan belajar secara singkat mengenai resep lontong sayur ala Betawi.

Lontong sayur Betawi rasanya belum lengkap jika belum menggunakan rempah-rempah. Salah satu rempah yang tidak boleh absen dari hidangan ini adalah kunyit. Dikutip dari buku *Mari Mengenal Bumbu Nusantara* yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, kunyit sering digunakan dalam masakan sejenis gulai, mengawetkan makanan, serta untuk memberikan warna kuning alami pada masakan. Tak hanya itu, kunyit juga berguna untuk menghilangkan bau amis pada masakan. Maka tak heran jika lontong sayur Betawi memiliki warna kuning alami, tidak bau amis, dan tidak cepat basi.

Lontong sayur Betawi biasanya disajikan ketika perayaan hari besar seperti lebaran, meskipun begitu tetap cocok dimakan kapan pun, terutama ketika sarapan setelah lelah berolahraga.

Daripada membeli di luar, lebih baik membuat lontong sayur sendiri di rumah. Sebab cara memasaknya pun cukup mudah.

Resep Lontong Sayur Betawi

Berikut adalah resep lontong sayur Betawi yang dapat anda coba.

Bahan-Bahan

Lontong

Ayam ½ kg

Kacang panjang 9 buah

Pepaya mentah 1 buah

Santan 250 ml

Bawang putih 4 siung

Bawang Merah 6 siung

Kunyit 1 ruas

Lengkuas 1 ruas

Ebi 3 sendok makan

Kemiri 4 buah

Daun salam 2 lembar

Daun jeruk 2 lembar

Serai 2 batang

Cabe merah besar 3 buah

Gula pasir

Garam

Penyedap rasa

Air mineral

Langkah-Langkah

Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, kemiri, ebi, dan cabai merah.

Panaskan minyak diatas wajan, kemudian tumis bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan salam, serai dan daun jeruk dan tunggu hingga wangi.

Masukan ayam yang sudah di potong menjadi beberapa bagian kecil, aduk sedikit.

Tambahkan air, garam, penyedap rasa dan gula secukupnya. Kemudian tunggu hingga mendidih.

Masukan santan cair, aduk hingga merata, dan tunggu hingga matang.

Masukan kacang panjang dan pepaya muda yang sudah diiris tipis. Masak hingga pepaya dan kacang panjang matang.

Sajikan sayur tersebut bersama dengan lontong yang sudah dibuat sebelumnya. Lontong sayur siap disajikan. Akan lebih nikmat bila disajikan hangat bersama kerupuk udang.

Demikianlah resep lontong sayur Betawi yang kaya akan rempah dan bumbu. Semoga informasi ini membantu. Selamat mencoba! (RYFA)

Penulis: Alya Rahma Adelia

Telah diterbitkan di laman: https://kumparan.com/Resep-makanan/resep-lontong-sayur-betawi-yang-kaya-akan-rempah-1vE57AGXs1R/full