

# SOTO BANDUNG

## (Bandung)

### 1. BAHAN

Daging kambing/sapi yang berlemak	½ kg
Kedele	2 ons
Lobak	2 ikat

### 2. BUMBU

Bawang merah	½ ons
Seledri	2 batang
Bawang putih	3 siung
Daun bawang	2 ikat
Lada	1 sendok teh
Cuka	2 sendok makan
Sereh	1 batang
Garam	1 sendok makan
Jahe	1 rsj
Kecap	3 sendok makan

### 3. CARA PEMBUATAN

Daging dipotong-potong dadu ± 1 cm, direbus bersama jahe dan sereh yang telah dipukul-pukul.

Lada, bawang putih dan garam yang telah ditumbuk halus turut dimasukkan.

Lobak dikupas diiris bulat, tipis.

Kedele direndam, lalu digoreng.

Bawang merah diiris, terus digoreng sampai berwarna kuning.

Ketupat dipotong-potong serong agak tipis.

Dihidangkan sebagai berikut ; dalam mangkok ditaruh berturut-turut ketupat taoge, perkedel singkong, ayam, kerupuk, bawang goreng, diberi kecap, sambal ( lombok rawit direbus diberi garam lalu dihaluskan) disiram air kaldu panas.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal