

# SOTO MADURA

## (Madura)

### 1. BAHAN

- |                 |       |
|-----------------|-------|
| 1) Ayam         | ¼ kg  |
| 2) Kentang      | ½ ons |
| 3) Taoge        | ½ ons |
| 4) Telur        | 2 btr |
| 5) Tepung beras | 2 sdm |

### 2. BUMBU

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 1) Bawang merah | 5 bh        |
| 2) Laos         | 1 ptg       |
| 3) Bawang putih | 5 siung     |
| 4) Jahe         | 1 rsj       |
| 5) Lombok merah | 3 bj        |
| 6) Garam        | 1 sdm       |
| 7) Terasi       | 1sdt + tggk |
| 8) Laos         | 1 ptg       |
| 9) Jeruk nipis  | 1 btr       |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging ayam direbus, dicabik-cabik (disuwir) tipis.
- 2) kentang, telur direbus diiris-iris.
- 3) Bawang merah 7 butir diiris tipis digoreng. Bumbu dihaluskan ditumis, ditambah kaldu ayam.
- 4) Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, kemudian ditambahkan dalam air kaldu dan bumbu.
- 5) Soun direndam dalam air panas 2 menit.
- 6) Seledri dan daun bawang diiris-iris.
- 7) Menghidangkan dalam mangkok berturut-turut disusun ; irisan kentang, taoge, garam halus, kripik kentang, sayuran, ayam kemudian disiram kuah dan air jeruk. Ditaburi bawang merah goreng. Biasanya dimakan dengan sambal bawang dan cuka.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal