

Remas.nu

Soto Mie Bogor

~ Mama Nia ~

Menyambut adek ipar yg baru pulang tugas dari Bali, bkin Soto Mie Bogor kesukaannya, dankebetulan suami juga req makanan satu ini, Alhamdulillah semua suka dan semua bilang enak☺☺

Resep ini saya cooksnap dri salah satu cookpader bbrpa bulan lalu, skrg saya bkin lagi krna seger dan gurih..

#GenkPejuangDapur
#Cookpadcommunity_jakarta
#Cookpad_indonesia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **250 gr** sandung lamur
- **250 gr** kikil
- **√Bumbu Halus:**
 - **3 siung** bawang putih
 - **4 buah** bawang merah
 - **2 butir** kemiri (sangrai)
 - **1** cabe merah besar
 - **1 ruas** kunyit (me pakai kunyit bubuk)
 - **secukupnya** Garam dan merica
- **√ Bumbu Cemplung :**
 - **2 lembar** daun salam & jeruk
 - **1 batang** sereh (geprek)
 - **1 ruas** jahe (geprek)
 - **√Bahan Pelengkap**
 - **2 buah** kentang uk sedang
 - Risol
 - **1/4** kol
 - Mie kuning & soun
 - Tomat, daunbawang, seledri dan tomat
 - Sambal

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus kikil sampai empuk, tiriskan.
Rebus juga tetelan sampai air mendidih, kemudian ganti air nya. Masukkan bumbu cemplung



- Sementara itu haluskan bumbu halus, tumis sampai harum. Masukkan ke dlm kuah tadi, beri garam, lada sesuai selera.



- Tata bahan pelengkap dan siram dengan kuah soto. Soto hangat siap dinikmati.. ☐☐



Resep-resep Terkait

- [Tahu Dangdut Medan](#)



- [Pecel lele](#)



- [Kentang Crispy](#)



- [Sate Tahu Sambal Kecap](#)

