

Soto Mie Bogor

~ Mamake_Wawa ~

Bismillaah...

Qodarullohu kegiatan WAG Tegur Sapa Komunitas perdana (CoCoK dengan Combo) bertepatan jadwal perjalanan pulkam sekaligus liburan mamake sekeluarga sehingga tidak terlalu fokus ikutan.

Meski kurang fokus, PR WAG tetep mamake usahakan selesai tapi sayangnya baru bisa posting saat-saat terakhir karena signal HP yang sulit selama perjalanan.

Soto mie bogor ini mamake buat 1 hari sebelum berangkat.

Rasa soto mie bogornya seger dan tidak pedas meski dalam resepnya menggunakan cabe merah besar. Jadi tetap bisa dimakan krucil yang kurang suka pedas.

Soto mie bogor ini tidak lengkap rasanya tanpa risol. Ibarat makan soto banjar tak mantap rasanya tanpa perkedel kentang. Risol ini bukan risoles yang berpanir yaa..tapi sejenis lumpia dengan isian bihun/mihun.

Source : Badoci

Resep asli ↴

<https://remas.nu/idczg3dnRBYkdFV2Jldj1VzZDWGcxUT09/soto-mie-khas-bogor-oleh-tempuser/empuser/>

#SapaKomunitas_CoCoKComBo

#CoCoKXComBo

#CookpadCommunity_Kaltim

#CookpadCommunity_Bontang

#CoCoKNgenyoEpoBogor

#CoCoKMalanMalan

#KulaEtamCoCoK

#roemahcoklat

#cookpad #cookpadcommunity #cookpadcommunityindonesia

#cookpadcommunityborneo #cookpadcommunity_borneo #cookpadindonesia

#DutaRecookBeraksi

#DutaRecookBontang

#DutaRecookBorneo



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** tulang sum-sum sapi
- **1/2 kg** sandung lamur daging
- **5 liter** air

- **Bahan ceplung:**
 - **5 lembar** daun salam
 - **4 batang** serai
 - **6 lembar** daun jeruk
 - **2 ruas** jahe, geprek
 - **2 batang** daun bawang besar, potong 1 cm

- **Bahan bumbu halus:**
 - **8 siung** bawang merah
 - **5 siung** bawang putih
 - **3 buah** cabe merah besar, buang bijinya
 - **5 butir** kemiri
 - **2 ruas** kunyit
 - **1/2 sdm** merica bubuk
 - **Secukupnya** garam
 - **Secukupnya** gula pasir
 - **2 sdm** minyak goreng untuk menumis

- **Pelengkap:**
 - Mie kuning basah, seduh air panas, tiriskan

 - **Kikil rebus (me: skip)**
 - Bihun, rendam air panas, tiriskan
 - Risol
 - **iris** Tomat merah,
 - Daun bawang, iris halus
 - Seledri, iris halus
 - Bawang merah goreng
 - Sambal rawit

 - **Jeruk limo (me: jeruk nipis)**
 - Emping melinjo goreng

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih sandung lamur sapi dan tulang sum-sum sapi. Panaskan air secukupnya (asal tulang dan sandung lamur tenggelam) hingga mendidih. Masukkan sandung lamur dan tulang sum-sum. Masak hingga berubah warna. Matikan api dan biarkan dingin.

remas.nu





- Setelah dingin, buang air rebusan pertama. Siapkan 5 liter dalam panci. Potong-potong sandung lamur. Masukkan sandung lamur dan tulang sum-sum. Rebus bersama bahan ceplungan dengan api kecil.



- Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan dalam rebusan tulang dan sandung lamur. Masak hingga sandung lamur empuk.





- Masukkan kaldu bubuk, gula pasir dan garam. Aduk rata. Tes rasa.
- Tata dalam mangkok mie kuning, bihun, irisan tomat, potongan risol, irisan daun bawang, irisan seledri dan tabur bawang merah goreng. Siram dengan kuah soto mie.

Sajikan bersama perasan jeruk limo/nipis, emping melinjo dan sambel rawit. Soto mie bogor siap disajikan. Selamat mencoba ☐





Resep-resep Terkait

- [Korean Floss Sandwich Toast | Roti lapis abon ala Korea](#)



- [Sup Han Tua \(Taiwan Soup\)](#)



- [Ayam Tepung Saus Mentega](#)



- [Buncis 2 Rasa](#)

