

# Resepi Khairul Aming – Lontong Kuah Lodeh



Resepi juadah raya yang wajib korang cuba masa raya mesti mak mentua pun suka. Jom cuba masak !

## **Bahan-bahan (Kuah lodeh):**

- 3 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 3 biji cili padi merah
- 2 ketul kunyit hidup
- 4 sudu udang kering
- 2 batang serai
- 3 kotak kecil santan
- Fucuk dan suhun
- Lengkuas sebesar ibu jari
- Udang

- Kubis
- Lobak merah
- Kacang panjang
- Garam
- Gula
- Serbuk perasa
- Air

**Cara-cara:**



1. Mula-mula kita rendamkan fucuk dan suhun sehingga lembut.



2. Sediakan bahan untuk diblender seperti 3 biji bawang merah, 4 ulas bawang putih, 3 biji cili padi merah, 2 ketul kunyit hidup, 4 sudu udang kering yang sudah direndam dan letakkan air. Blend bahan-bahan ini hingga hancur.



3. Kemudian, kita tumiskan bahan yang diblender tadi bersama 2 batang serai dan lengkuas sebesar ibu jari. Kacaukan untuk seketika. Dah agak naik bau tambahkan 1 liter air dan kacaukan lagi



4. Tunggu sehingga air mendidih dan korang boleh tambahkan 3 kotak kecil santan. Kacaukan kuah sehingga sebati.



5. Lepas itu masukkan udang dan masukkan juga kelapa udang sebab kepala udang ni boleh bagi rasa lebih sedap dalam kuah lodeh kita.



6. Bila udang dah hampir masak kita masukkan pulak kubis, lobak merah dan kacang panjang yang sudah dipotong kecil. Tambahkan juga fucuk dan suhun yang kita rendam tadi. Fucuk tu kalau korang nak potong kecil sikit pun boleh tak ada masalah.



7. Kacaukan sedikit dan boleh tambah perasa seperti garam, gula dan serbuk perasa. Dekat sini korang boleh adjust rasa ikut rasa yang korang suka.



8. Dan siaplah kita punya kuah Iodeh. Tapi tak sampai situ je jom kita buat sambal bilis pula.

**Bahan-bahan (Sambal bilis):**

- 3 biji bawang merah
- Segenggam cili kering
- 3 ulas bawang putih
- 2 biji cili besar merah
- Seketul kecil belacan
- Air asam jawa
- Garam
- Gula
- Serbuk perasa
- Segenggam ikan bilis

**Cara-cara:**



blend (sambal)

1. Mula-mula kita blendkan 3 biji bawang merah, segenggam cili kering yang sudah direndam, 3 ulas bawang putih, 2 biji cili besar merah, seketul belacan kecil dan tambahkan air. Blend sehingga hancur.



masukkan sambal

2. Sediakan minyak masak dan tuangkan bahan yang diblender. Tumiskan sehingga pecah minyak.



masuk air asam jawa

3. Kemudian, tambahkan sedikit air asam jawa, garam, gula dan serbuk perasa. Dekat sini korang adjust rasa dia nanti.



4. Kacaukan sehingga perasa tadi sehati dan masukkan segenggam ikan bilis yang sudah dibasuh.





5. Kacaukan sehingga pecah minyak dan siaplah kita punya sambal bilis.

Bahan-bahan (Lain-lain):

- Nasi impit (Beli nasi impit yang lembut dan sedap disini Tauhu
- Tempe

***Cara-cara:***



1. Didihkan air didalam periuk yang agak besar dan masukkan nasi impit.



2. Rebus sehingga nasi impit masak dan toskan. Biarkan nasi impit sejuk sebelum dipotong.



3. Potongkan tahu dan tempe dalam ketulan kecil. Kemudian, gorengkan tahu dan tempe hingga garing.



4. Angkat dan asingkan tahu dan tempe yang siap digoreng tadi.



5. Akhir sekali, potongkan nasi impit yang sudah sejuk dan masukkan dalam mangkuk. Tambahkan kuah lodeh, sambal bilis, tauhu dan tempe goreng, dan telur rebus. Telur rebus ni optional kalau nak letak boleh tak letak pun tak apa. Siaplah kita punya lontong kuah lodeh.

