



Resep Sate Nusantara



Sate Padang (Lidah Sapi)

Bahan Utama

- 1 kg lidah sapi, potong dadu
- 15 tusuk sate

Bumbu Presto

- 2 liter air
- 1 batang serai, geprek
- 2 batang daun bawang
- 2 batang seledri
- ½ lembar daun kari
- 1 sdm garam
- 1 sdm penyedap

Bumbu Kuah

- 20 siung bawang merah, iris
- 10 siung bawang merah, haluskan
- 8 siung bawang putih, haluskan
- 10 cabai rawit hijau, haluskan
- 15 cabai keriting merah, rebus lalu haluskan
- 3 ruas jahe, haluskan
- 3 ruas lengkuas, haluskan
- 3 ruas kunyit, haluskan
- 3 lembar daun kunyit
- 3 bunga lawang
- 1 sdt jinten
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt lada hitam
- 2 sdm kacang tanah goreng, haluskan
- 3 sdm kelapa parut sangrai
- 250 ml santan cair
- 5 sdm tepung beras (larutkan)
- 1 sdm gula jawa
- ½ sdm kunyit bubuk
- Pewarna makanan merah tua (opsional, 1–2 tetes)
- Minyak goreng, garam, dan penyedap secukupnya

Daun & Aromatik Tambahan

- 8 lembar daun jeruk, iris tipis
- 2 lembar daun kari, iris tipis
- 1 batang serai

a. Cara Membuat

Rebus & Presto Lidah

- Rebus lidah dengan 2 liter air hingga mendidih dan berbusa. Tiriskan, buang airnya.
- Presto lidah dengan 2 liter air + serai, daun bawang, seledri, daun kari, garam, dan penyedap ±1 jam. Simpan air presto untuk kuah.

Siapkan Bumbu

- Haluskan lada hitam, bunga lawang, jinten, dan ketumbar.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, kunyit, dan cabai rawit hijau
- Haluskan cabai keriting rebus dan kacang tanah goreng. Iris tipis bawang merah (20 siung yang diiris dipakai untuk tumis), daun kari, dan daun jeruk.

Tumis Bumbu Kuah

- Tumis bawang merah iris hingga harum. Masukkan daun kari dan daun jeruk iris; tumis hingga layu.
- Masukkan seluruh bumbu halus; tumis sampai benar-benar matang dan wangi.
- Tambahkan rempah halus (lada hitam, bunga lawang, jinten, ketumbar); aduk rata.

Bagi Bumbu (Marinasi & Kuah)

- Ambil ±3 sdm bumbu tumis untuk marinasi lidah (sisihkan).
- Pada bumbu di wajan, tambahkan 1 batang serai, 5 lembar daun jeruk, 3 sdm kelapa sangrai, dan 1 mangkuk air presto. Aduk.
- Saring bumbu agar kuah lebih “clean”, kembalikan ke panci, masukkan santan. Bumbui garam dan penyedap, didihkan.
- Tambahkan larutan tepung beras dan (opsional) pewarna merah tua. Masak sampai kuah mengental. Koreksi rasa.

Marinasi & Bakar

- Aduk lidah presto dengan 3 sdm bumbu sisihan. Tambahkan 100 ml air, garam, penyedap, gula jawa, dan kunyit bubuk. Oseng hingga meresap.
- Tusuk pada tusukan sate, bakar di atas arang atau grill pan hingga beraroma smokey (boleh ditorch).
- Sajikan sate dengan kuah kental Sate Padang.

Sate Maranggi

Bahan Utama

400 gr daging sapi
20 tusuk sate
1 sdt soda kue

Bumbu Maranggi

5 siung bawang putih
7 siung bawang merah
3 sdt ketumbar bubuk
1 sdt lada putih
1 sdt merica bubuk
10 sdm kecap manis
3 sdm saus tiram
1 sdm gula jawa
1 sdm madu
Garam & penyedap secukupnya
Minyak goreng secukupnya

Sambal Tomat

10 cabai rawit hijau
2 buah tomat
2 siung bawang putih
1 sdm gula jawa
Garam & penyedap secukupnya

a. Cara Membuat

Siapkan Daging

- Iris daging melawan serat agar empuk.
- Lumuri soda kue dan sedikit air, diamkan 30 menit, bilas bersih.

Bumbu Tumis

- Haluskan bawang putih dan bawang merah dengan sedikit air, tumis hingga harum dan air menyusut, beri sedikit minyak, masak sampai matang.

Marinasi

- Campur daging dengan bumbu tumis, ketumbar bubuk, lada putih, merica, saus tiram, madu, kecap manis, garam, dan penyedap. Aduk rata, diamkan 15 menit.

Tusuk & Bakar

- Tusuk daging pada tusukan sate.
- Oles grill pan dengan margarin/minyak. Bakar di api sedang atau arang sampai matang dan sedikit "char". (Untuk sensasi smokey di grill pan, boleh di-torch.)

Sambal Tomat

- Ulek bawang putih, cabai rawit hijau, dan tomat potong besar kasar saja (jangan terlalu halus).
- Tambahkan gula jawa, garam, penyedap; ulek hingga tercampur.
- Sajikan sate maranggi dengan sambal tomat.

Sate Lilit (Ayam)

Bahan Utama

500 gr paha ayam fillet, haluskan
10 batang serai utuh (untuk tusukan,
potong ujungnya)

Bumbu Halus & Campuran

5 cabai merah keriting, sangrai
5 cabai rawit, sangrai
5 cabai rawit hijau, sangrai
5 butir kemiri, sangrai
7 siung bawang merah, sangrai
5 siung bawang putih, sangrai
3 ruas jahe, sangrai
3 ruas kunyit, sangrai
3 ruas lengkuas, sangrai
3 ruas kencur, sangrai
2 batang serai, iris tipis (ikut dihaluskan)
2 lembar daun jeruk, iris tipis
3 sdm kelapa parut sangrai
2 sdm santan kental
1 sdt ketumbar
Garam, gula, lada, penyedap secukupnya
Minyak goreng secukupnya (untuk menumis
& oles tangan)

Sambal Matah (Pendamping)

7 siung bawang merah, iris tipis
1 batang serai, iris halus (bagian putih)
2 lembar daun jeruk, buang tulang, iris tipis
5 cabai rawit merah, iris
1 ruas terasi, dipanaskan/sebentar disangrai
5 sdm minyak kelapa panas
1 siung bawang putih, digeprek
(untuk mengharumkan minyak)
Garam & penyedap secukupnya

a. Cara Membuat

Bumbu Lilit

- Sangrai seluruh bumbu (cabai, kemiri, bawang, jahe, kunyit, lengkuas, kencur, serai iris) hingga harum. Haluskan dengan sedikit air.
- Campurkan ayam halus dengan bumbu halus, kelapa sangrai, santan, dan daun jeruk iris. Bumbui garam, gula, lada, dan penyedap. Aduk/giling hingga rata dan kalis.

Bentuk & Panggang

- Oles telapak tangan dengan sedikit minyak. Kepal adonan pada batang serai membentuk oval memanjang.
- Panggang di grill pan api kecil atau di atas arang hingga matang merata.

Sambal Matah

- Campur bawang merah, serai, daun jeruk, dan cabai dalam mangkuk.
- Panaskan minyak kelapa bersama bawang putih geprek dan terasi hingga harum. Saring.
- Siramkan minyak panas ke bahan irisan, bumbui garam & penyedap. Aduk.
- Sajikan sate lilit dengan sambal matah.