

Resep Sop Iga Gurih dan Empuk yang Mudah Dibuat di Rumah



Category Article 1



ALAT & BAHAN

Resep Sop Iga Gurih dan Empuk yang Mudah Dibuat di Rumah

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



CARA MEMASAK

Daging sapi memiliki beragam bagian yang dapat diolah menjadi hidangan lezat, salah satunya adalah sop iga sapi. Terdapat berbagai resep sop iga sapi yang kaya akan bumbu, masing-masing menawarkan cita rasa yang unik.

Berikut ini adalah beberapa resep sop iga sapi yang menggugah selera, dengan kaldu gurih yang siap memanjakan lidah Anda. Cobalah kreasi ini di rumah untuk pengalaman kuliner yang tak terlupakan.

Resep Sop Iga yang Gurih dan Empuk

Bahan:

- 500 gr Iga sapi
- 1 buah Wortel
- 1 buah Kentang
- 3 batang Buncis
- 2 batang Seledri
- 2 batang Daun bawang
- Garam, merica dan Gula Pasir ROSE BRAND secukupnya
- Minyak Goreng ROSE BRAND secukupnya

Bumbu:

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



- 6 siung Bawang putih
- 10 siung Bawang merah
- 2 lembar Daun serai
- 2 lembar Daun salam
- 1 ruas Lengkuas
- 1 ruas Jahe

Cara Membuat:

1. Pertama, masukkan iga sapi ke dalam panci presto bersama dengan daun salam, serai, lengkuas, dan jahe. Masak selama 30 menit untuk mendapatkan tekstur yang empuk dan lezat.
2. Sambil menunggu, haluskan bawang putih dan bawang merah. Panaskan sedikit Minyak Goreng ROSE BRAND dalam wajan, lalu tumis bumbu halus tersebut hingga harum.
3. Setelah 30 menit, buka panci presto dengan hati-hati. Tambahkan bumbu tumis dan sayuran ke dalam panci. Jika kaldu terlihat kurang, tambahkan air secukupnya.
4. Masak hingga mendidih, kemudian masukkan seledri, daun bawang, garam, Gula Pasir ROSE BRAND, dan merica sesuai selera. Aduk rata dan biarkan mendidih hingga semua rasa menyatu.
5. Setelah sop siap, sajikan dengan cara menata iga dalam mangkuk saji, kemudian siram dengan kuahnya yang kaya rasa. Taburi dengan seledri dan bawang goreng untuk menambah aroma dan kelezatan.

Nikmati sop iga sapi ini selagi hangat, dan rasakan kenikmatannya yang menggugah selera. Selamat mencoba!

Baca Juga: [Rahasia Bikin Gorengan Renyah dan Tahan Lama](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313

