

Menu Khas Sumatera Mendominasi Resepsi Kahiyang-Bobby



Ilustrasi – Ikan Sale Balado Bawang Batak.
(Foto: LintasMedan/ist)

Medan, 25/11 (LintasMedan) – Kuliner khas Sumatera menjadi menu yang mendominasi selama rangkaian acara ngunduh mantu putri Presiden Joko Widodo, Kahiyang Ayu bersama suami Muhammad Bobby Afif Nasution, di Medan, 24-26 November 2017.

Keterangan yang dihimpun lintasmedan.com, sedikitnya ada hidangan khas dari beberapa daerah di Pulau Sumatera, termasuk dari Mandailing dan Tapanuli bagian Selatan (Tabagsel) yang disajikan dalam pesta adat dan pesta rakyat tersebut.

Aneka hidangan khas tersebut, antara lain:

1. Sup Daging Sapirook

Sup daging bening khas Kecamatan Sapirook, Kabupaten Tapanuli Selatan ini rasanya gurih enak. Dagingnya lembut empuk dengan taburan bawang merah dan daun bawang. Apalagi diaduk dengan sambal kecap cabe rawit.

2. Ikan Sale Balado Bawang Batak

Ikan asapnya garing crunchy diberi sambal balado dan bawang batak (lokio).

3. Ayam Tangkap

Ayam goreng khas Aceh memiliki aroma wangi daun pandan dan daun kari.

4. Sambal Tuktuk

Inilah sambal khas Tapanuli Selatan. Ikan bakar diaduk dengan sambal yang terbuat dari cabe dan bawang. Asam segar rasa dan pedas menyengat rasanya.

5. Gulai Daun Ubi Tumbuk

Hidangan khas Mandailing ini berupa daun ubi kayu atau singkong yang direbus dan ditumbuk kasar. Dimasak dengan santan encer dengan bumbu rias atau kecombrang yang harum.

6. Udang Balado Pete

Udang galah segar digoreng dan dbalut sambal yang digiling halus dengan taburan pete segar ini dahsyat rasanya. Rasanya gurih kenyal sekaligus pedas asam.

Dalam perhelatan tersebut, turut pula disajikan kopi disajikan kepada para tamu yang hadir.

Sebagaimana diinformasikan, kopi Mandailing termasuk salah satu jenis kopi andalan Indonesia di pasar ekspor, karena rasa dan aromanya spesial. (LMC-05)