

Gudeg Jogja

Kontribusi Dari Rumah Cerdas Kreatif
Friday, 20 November 2009

Ketika berkunjung ke Jogjakarta, kami tidak melupakan untuk menikmati santapan khas Jogja, yaitu Nasi Gudeg. Berbekal informasi dari penarik Becak yang mangkal di depan Hotel, kami akhirnya memilih Gudeg Bu Dar yang berjualan di trotoar jalan hanya sekitar 50 meter dari tempat Hotel kami menginap.

Dhany nampak sangat menikmati sarapan Nasi Gudeg tersebut. Sebelum kembali ke Hotel, kami masih memesan lagi 5 Box nasi Gudeg lengkap yang akan kamijadikan bekal makan siang di perjalanan menuju Kota Tegal.

Gudeg (bahasa Jawa gudheg) adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan dan dibumbui dengan kluwek. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek.

Ada berbagai varian gudeg, antara lain:

Gudeg kering, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh kental, jauh lebih kental daripada santan pada masakan padang.

Gudeg basah, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh encer.