Tempe Bacem, Masakan Murah Rasanya Indonesia Banget

Iis Siti Salamah Azzahra

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari permentasi kacang kedelai, tempe terkenal dengan kandungan protein nabatinya yang sangat tinggi dan salah satu makanan yang paling gampang dijumpai di Indonesia.

Tempe adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari permentasi kacang kedelai, tempe terkenal dengan kandungan protein nabatinya yang sangat tinggi dan salah satu makanan yang paling gampang dijumpai di Indonesia. Banyak ragam cara memasak tempe, yang paling sederhana adalah digoreng atau disebut tempe goreng, ada juga yang dilengkapi dengan tepung dan digoreng basah atau sering disebut mendoan. Nah, kali ini saya coba akan share salah satu masakan yang sering Rara buat, Tempe Bacem.

Tempe bacem ini sebenarnya bisa kita temui di masakan Jawa dan Sunda, untuk memasaknya ada beberapa bahan yang harus disiapkan supaya tempe bacem kita nikmat untuk dihidangkan dan tentunya bahan utamanya berupa tempe harus ada, usahakan tempe yang digunakan adalah tempe yang segar supaya hasilnya makin enak. Beberapa bahan yang diperlukan antara lain.

- 400 gram tempe, potong sesuai selera

- 300 ml air
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm air asam
- garam, gula dan kecap manis sesuai selera
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, geprek
- minyak untuk menggoreng

Haluskan :

- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar
- 2 butir kemiri

Cara Membuat Tempe Bacem Tanpa Air Kelapa

1. Campur bumbu halus dengan air, gula merah, asam, gula, garam, dan kecap manis di dalam wajan atau panci. Masukkan tempe, susun dan ratakan hingga kerendam bumbu, tambahkan daun salam dan lengkuas.
2. Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan air menyusut. Angkat dan dinginkan.
3. Panaskan minyak lalu goreng tempe hingga berwarna coklat gelap. Angkat, tiriskan dan hidangkan

Nah untuk presentasinya, jangan lupa siapkan beberapa potongan cabe merah diatasnya supaya terlihat semakin menawan dan menarik untuk disantap. Selamat mencoba yah :)

Kata Kunci : Tempe Bacem, Kuliner