

## Bumbu Kecap atau Bumbu Kacang, Manakah Favorit Keluarga Ibu?



Bumbu sate sapi di Indonesia cenderung menggunakan dua bahan yang paling populer yaitu kacang atau kecap. Kedua bahan tersebut dipadukan dengan beragam bumbu lainnya termasuk juga rempah untuk memberikan rasa dan aroma yang khas pada sajian sate. Ya, Ibu pasti tahu di berbagai daerah nusantara memiliki kuliner sate yang berbeda dari daerah lainnya.

Tidak ada perbandingan mencolok dari kedua bahan utama untuk bumbu sate tersebut. Baik kecap atau kacang, keduanya memiliki rasa khas dan tentu tetap lezat untuk disantap. Untuk mengetahui perbedaannya, Ibu bisa simak ulasan berikut ini.

### 1. Bumbu Sate Sapi Kacang

Bumbu sate yang terbuat dari bahan kacang dibuat dari kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan. Kacang ini bisa dicampur dengan bawang putih, bawang merah, cabe, gula jawa, jahe, asam jawa, jeruk nipis, serai dan merica. Bahan tersebut dicampur dan dimasak jadi satu dengan ditambahkan air hingga mencapai kekentalan dan tekstur yang lembut.

Penggunaan bumbu kacang yang ada dalam sate, ternyata juga cocok untuk dipadukan dengan jenis makanan Indonesia yang lain seperti gado-gado, ketoprak, atau saus untuk

camilan seperti batagor atau siomay. Ada beberapa jenis sate di nusantara yang lazim menggunakan bumbu kacang seperti sate Blora dan sate Madura.

## 2. Bumbu Sate Sapi Kecap

Ini merupakan varian dari bumbu sate sapi yang ada di Indonesia dan rasanya juga tidak kalah lezat. Terkesan lebih sederhana dari bumbu sate kacang, bumbu kecap ini hanya dibuat dari campuran kecap, irisan bawang merah, jeruk nipis, dan cabe rawit. Semua bahan tersebut kemudian disajikan bersama daging sapi yang sudah dipanggang. Rasanya yang cenderung lebih segar dan pedas dapat menjadi variasi bagi Ibu dan keluarga yang bosan dengan bumbu sate sapi kacang.

Dua bumbu legendaris ini tentunya tidak dapat dipisahkan dari sajian sate. Namun, jangan lupa untuk tetap mengonsumsi menu bergizi seimbang agar tubuh tetap terpenuhi kebutuhan vitamin dan berbagai zat yang diperlukan lainnya.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-kecap-atau-bumbu-kacang-manakah-favorit-keluarga-ibu.html>