

## Bumbu Sate Kacang VS Bumbu Sate Kecap, Lezat Mana?



Setelah beribadah dan bersilaturahmi dengan sanak saudara, hal lain yang selalu ditunggu-tunggu saat Idul Adha adalah saatnya menyantap daging kurban. Daging kurban seperti daging kambing dan sapi seringkali diolah menjadi sate saat Idul Adha. Sebagai makanan khas Indonesia, sate dapat ditemui hampir di seluruh penjuru nusantara. Tentunya, setiap daerah memiliki jenis sate yang berbeda, disesuaikan dengan apa yang khas dari daerah tersebut.

Apapun daging yang digunakan, sebenarnya yang membedakan satu sate dengan sate lainnya adalah bumbu sate yang digunakan. Yang paling lazim biasanya adalah bumbu kacang dan bumbu kecap, meskipun ada juga sate yang menggunakan bumbu kari seperti sate padang. Yang akan dibahas kali ini adalah perbedaan bumbu sate yang menggunakan kacang dan kecap, kira-kira mana ya, yang lebih sedap?

Bumbu sate kacang adalah saus berbumbu berbahan kacang tanah goreng yang digiling dan dihaluskan. Bahan-bahan yang biasanya digunakan untuk membuat bumbu kacang adalah kacang tanah goreng, gula jawa, bawang putih, bawang merah, jahe, asam jawa, air jeruk nipis, serai, sambal, cabai, merica, dan kecap manis. Semua bahan ini kemudian dicampur air matang, diaduk agar mencapai tekstur dan kekentalan yang tepat. Bumbu kacang yang baik adalah yang tidak terlalu kental dan namun juga tidak terlalu berair.

Beberapa sate yang menggunakan bumbu kacang antara lain sate ayam, sate jamur, sate blora, dan lain-lain. Saat Idul Adha, menggunakan bumbu kacang sebagai pelengkap sate sudah tidak asing lagi, karena sangat mudah untuk mengolahnya dan menyajikannya

dengan sate daging kambing atau sapi. Bumbu kacang juga lazim digunakan dalam makanan lain, tidak hanya bumbu sate saja, misalnya untuk pelengkap gado-gado dan ketoprak.

Variasi lain bumbu sate adalah bumbu kecap. Bumbu kecap lebih sederhana dari bumbu kacang, yaitu hanya menggunakan kecap manis disertai potongan bawang merah dan mentimun, kadang juga dengan perasan jeruk nipis. Namun rasanya tak kalah dengan bumbu kacang. Jenis sate yang menggunakan bumbu kecap antara lain adalah sate madura, sate ponorogo, sate tegal, sate buntel, dan masih banyak lagi.

Baik menggunakan bumbu kacang ataupun bumbu kecap, sate tetaplah makanan khas Indonesia yang tak terlupakan. Yuk, kreasikan sendiri sate dengan bumbu pilihan agar semakin sedap disantap.

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/bumbu-sate-kacang-vs-bumbu-sate-kecap-lezat-mana.html>