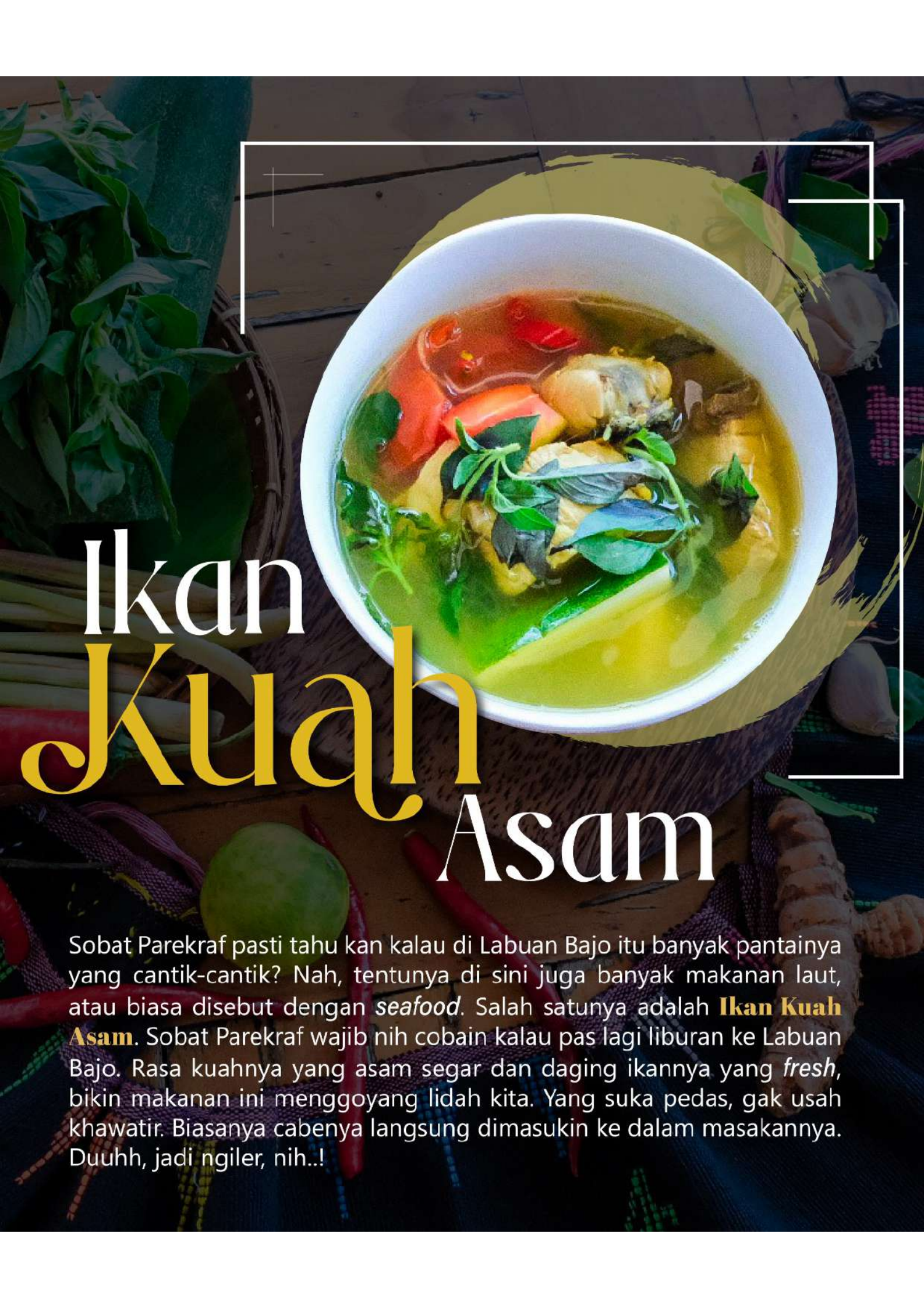


Kuliner Labuan Bajo





Ikan Kuah Asam

Sobat Parekraf pasti tahu kan kalau di Labuan Bajo itu banyak pantainya yang cantik-cantik? Nah, tentunya di sini juga banyak makanan laut, atau biasa disebut dengan *seafood*. Salah satunya adalah **Ikan Kuah Asam**. Sobat Parekraf wajib nih cobain kalau pas lagi liburan ke Labuan Bajo. Rasa kuahnya yang asam segar dan daging ikannya yang *fresh*, bikin makanan ini menggoyang lidah kita. Yang suka pedas, gak usah khawatir. Biasanya cabenya langsung dimasakin ke dalam masakannya. Duuhh, jadi ngiler, nih..!

Jagung Bose



Foto: labuanbajotour.com

Kuliner ini menggunakan jagung putih sebagai bahan utamanya. Ditumbuk kasar kemudian dimasak dengan campuran kacang merah dan santan. Biasanya disajikan dengan campuran se'i sapi atau ikan bajur. Rasanya manis dan gurih. Karena menggunakan bahan utama jagung, maka masakan ini sangat cocok bagi Sobat Parekraf yang sedang diet.

Jagung Catemak

Selain jagung, bahan utama makanan ini adalah kacang hijau, kacang tanah, dan sebagian ada yang menambahkan labu lilin atau sayuran lainnya. Makanan ini termasuk golongan makanan sehat ya Sob! Cita rasa dari **Jagung Catemak** cenderung asin, sehingga cocok untuk dimakan bersama nasi. Supaya lebih nikmat, Sobat Parekraf bisa makan ini bersama dengan ikan kuah asam. Nggak ada lawannya, deh!



Foto: labuanbajotour.com

Rumpu Rampe

Mungkin gak banyak Sobat Parekraf yang pernah denger nama makanan ini. Yaa, **Rumpu Rampe** merupakan sayur tumis dari NTT yang terbuat dari bunga pepaya, daun kelor, buah pepaya muda, daun pepaya, daun singkong, dan jantung pisang. Nah, sekarang-sekarang ini, **Rumpu Rampe** sering dipadukan dengan udang dan ikan teri. Waah, banyak ya? Ya, ini karena **Rumpu Rampe** sendiri memiliki arti ramai, banyak, dan beragam.



Banana Cake



Sesuai dengan namanya, bahan utama makanan ini adalah pisang. Dengan tambahan kayu manis, gula merah, dan kenari, menjadikan **Banana Cake** ini sebagai kudapan wajib saat berkunjung ke Labuan Bajo. Sobat Parekraf bisa menjadikannya sebagai oleh-oleh buat yang tersayang. **Banana Cake** ini paling cocok dijadikan temen ngopi, Sob! Gak percaya? Cobain deh!

Kompiang



Foto: floresidn.com

Sobat Parekraf bingung nanti mau bawa oleh-oleh apa dari Labuan Bajo? **Kompiang** atau **Roti Kompiang** bisa jadi pilihan nih, Sob. Bahan utamanya adalah tepung terigu, gula, susu, ragi dan bahan-bahan lainnya. Namun yang membedakannya adalah taburan wijen atau dalam Bahasa lokal disebut 'longa' yang melimpah. Rasanya manis, jadi cocok nih Sob buat temen ngopi atau ngeteh!



Foto: floresku.com

Pecinta kopi, yuk sini kumpul! Cita rasa **Kopi Manggarai** sudah tidak perlu diragukan lagi, tidak hanya di Indonesia, bahkan sudah mendunia. Arabika dan Robusta adalah 2 jenis kopi dari Manggarai. Kopi Manggarai memiliki karakteristik tersendiri, yaitu ukuran biji kopi yang lebih besar, berkualitas internasional, dan memiliki perpaduan rasa asam yang murni dengan rasa lemon alami yang tidak ditemukan di jenis kopi lain. Penasaran kan? Yuk ngopi dulu bareng bestie di Labuan Bajo!



Kopi Manggarai

