

Rujak Aceh

Ditulis oleh M

Rujak Aceh..Mungkin masih belum begitu terkenal dan belum begitu sering terdengar di telinga anda..Tapi bagi anda yang mencintai rasa segarr, maka saya yakin anda smua pada akan terpicat pada rasa khasnya rujak aceh setelah anda mencicipinya...Rasa segar, sedikit manis dan sedikit pedas, itu lah ciri khas rujak Aceh..

Rujak Aceh beda sama rujak yang biasanya lebih dominan ke rasa yang pedas dan saus yang kental, contohnya rujak kacang, dll. Tapi rujak aceh rasanya lebih menuju ke rasa yang segarr karena ada rasa asam-asam manis dan jg ada rasa jeruk nipisnya sedikit yang memberi kesan yang segar.Rasa rujak ini juga tidak menonjol dengan rasa yang pedas seperti rujak-rujak pada umumnya, karena rujak Aceh cuma mengandung sedikit irisan cabe yang tidak mengakibatkan rasa pedas yang menonjol..Penyajian rujak ini juga berbeda dengan rujak yang biasanya buah-buahannya dipotong dengan size yang agak besar, di rujak aceh ini buah-buahannya diiris ataupun dipotong dengan size yang lebih kecil..Buah-buahan yang ada di dalam rujak Aceh yang dituliskan disini adalah irisan potongan nenas, bangkuang, timun, sedikit irisan cabe, dan juga potongan jambu air..Adapun rujak Aceh yang mungkin dijual di tempat laen tidak sama kandungan buahnya dengan yang dijual disini, ada yang juga mengandung jeruk bali dan juga banyak yang lain2..

Rujak Aceh yang ditulis di sini bisa anda beli di toko baju yang bernama Sweeties collection yang letaknya ada di jalan Pemuda Baru No. 5W (pas di sebelah pintu belakang Perisai Plaza).