**Makanan Khas Kabupaten Boyolali yaitu Sambal Tumpang yang pedas dan gurih**

Kabupaten Boyolali terkenal dengan makanan khasnya yang lezat dan unik, salah satunya adalah Sambal Tumpang. Sambal Tumpang merupakan sambal khas dari daerah Tumpang, Boyolali, yang terbuat dari bahan-bahan alami dan segar.

Sambal Tumpang memiliki rasa yang pedas dan gurih, karena bahan utamanya adalah cabai dan udang segar. Sambal Tumpang diolah dengan cara tradisional dan diracik dengan bumbu-bumbu alami, seperti bawang putih, garam, dan petis udang, yang memberikan cita rasa yang khas dan unik.

Sambal Tumpang dapat dinikmati sebagai pelengkap hidangan utama, seperti nasi goreng, mie goreng, atau sate. Selain itu, sambal ini juga dapat dijadikan sebagai bahan dasar untuk masakan, seperti pepes ikan atau tumis sayuran.

Sambal Tumpang dapat ditemukan di berbagai restoran dan warung makan di Kabupaten Boyolali, terutama di daerah Tumpang. Selain itu, sambal ini juga menjadi oleh-oleh khas dari Boyolali yang sering dibawa pulang oleh para wisatawan yang berkunjung ke daerah ini.

Kelezatan dan keunikan Sambal Tumpang membuatnya menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner di Kabupaten Boyolali. Rasakan sensasi khas Boyolali dengan mencoba Sambal Tumpang, sambal tradisional yang lezat dan pedas ini.

Jangan lewatkan kesempatan untuk mencoba Sambal Tumpang saat berkunjung ke Kabupaten Boyolali. Rasakan rasa autentik dan nikmati pengalaman kuliner yang tak terlupakan dari daerah ini. Sambal Tumpang pasti akan memanjakan lidah Anda dan membuat Anda ingin kembali lagi untuk mencoba lebih banyak lagi makanan khas Boyolali lainnya.