



Sate Kambing Bumbu Petis

Bilik » Dapur | Ahad, 6 Oktober 2013 19:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 500 gram daging kambing muda, potong kotak.
- # 2 sendok makan petis udang.
- # 1 buah cabai merah keriting.
- # 1/2 sendok makan kacang tanah goreng, haluskan.
- # 5 sendok makan kecap manis.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 1 sendok teh air jeruk nipis.
- # 2 sendok makan minyak goreng.
- # 24 buah tusuk sate.

Bahan Pelengkap (Aduk Rata)

- # 4 butir bawang merah, potong-potong kecil.
- # 6 buah cabai rawit merah, potong-potong kecil.
- # 1 buah tomat merah, potong kecil-kecil.
- # 1 sendok teh air jeruk limau.

Cara Membuat

- # Haluskan cabai merah keriting, garam, merica bubuk, dan kacang tanah. Tambahkan petis dan kecap manis. Ulek rata.
- # Masukkan air jeruk nipis dan minyak goreng. Aduk rata.
- # Lumuri daging kambing dengan campuran bumbu petis. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
- # Bakar sate sambil dioles sisa bumbu sampai matang dan harum.
- # Sajikan bersama pelengkap.

Porsi untuk 24 tusuk.

sajiansedap.com