Tongseng Kambing

Bilik » Dapur | Ahad, 24 November 2013 20:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

500 gram daging paha kambing, rebus 1/2 matang.
2 lembar daun salam, untuk merebus daging.
2 cm jahe, memarkan, untuk merebus daging.
1.000 ml air.
1.500 ml santan dari 1 butir kelapa.
1/2 ibu jari lengkuas, memarkan.
1 batang serai, memarkan.
2 lembar daun salam.
100 gram kol, potong 2 cm.
2 batang daun bawang, potong kasar.
1 buah tomat merah, potong.
4 buah cabai rawit merah, potong 2 cm.
3 sendok makan kecap manis.
4 buah bawang merah, iris tipis.
4 sendok makan minyak untuk menumis.

Bahan Bumbu Halus

4 siung bawang putih.
6 butir bawang merah.
1 sendok teh merica.
4 buah kemiri, sangrai.
3 cm kunyit, bakar.
3,5 sendok teh garam.
1 sendok makan gula pasir.
2 cm jahe.
1 sendok teh ketumbar.

Bahan Pelengkap

Bawang merah goreng.

Cara Membuat

Rebus daging kambing, daun salam, jahe, dan air sampai lunak.
Angkat dan buang airnya. Potong-potong.
Tumis bawang merah, bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, bawang merah, cabai rawit merah, sampai harum dan matang betul.
Masukkan daging kambing, kecap manis, dan santan, didihkan sambil diaduk sesekali agar santan tidak pecah sampai semua bumbu meresap dalam daging.
Tambahkan kol, daun bawang, tomat, dan potongan cabai.
Sajikan hangat.

Untuk 5 porsi.

Dari sajiansedap.com

KotaSantri.com © 2002-2026