



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 sajiandedap.com