



Gulai Kambing

Bilik » Dapur | Ahad, 15 Desember 2013 23:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 500 gram Daging Kambing, 500 gram Iga Kambing, potong.
- # 2 liter Air.
- # 3 lembar Daun Jeruk.
- # 1 tangkai Serai, memarkan.
- # 1 lembar daun Kunyit, ikat.
- # 2 lembar Daun Salam.
- # 2 liter Santan (1 butir Kelapa), 1 liter kental, 1 liter encer.
- # 2 butir asam kandis.
- # 4 sendok makan Minyak untuk menumis.
- # 5 sendok makan Kecap Pedas Bango, untuk penyajian.
- # Bawang Merah Goreng secukupnya untuk penyajian.

Bahan Bumbu yang Dihaluskan

- # 2 cm Jahe.
- # 4 siung Bawang Putih.
- # 1/2 sendok teh lada.
- # 2 sendok Garam.
- # 8 butir Bawang Merah.
- # 12 buah Cabe Merah keriting.
- # 4 cm Kunyit.
- # 5 butir Kemiri.
- # 1/2 sendok teh Ketumbar.
- # 2 butir Cengkeh, sangrai.
- # 3 butir pekak, sangrai.
- # 3 butir Kapulaga, sangrai.
- # 2 cm Kayu Manis, sangrai.
- # 2 sendok teh Gula Pasir.

Cara Membuat

- # Rebus daging dan iga kambing hingga 1/2 lunak.
- # Tumis bumbu halus, serai, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, hingga matang dan harum.
- # Masukkan bumbu ke dalam rebusan daging dan iga kambing, tambahkan santan encer, masak hingga lunak.
- # Tambahkan santan kental, aduk supaya santan tidak pecah.
- # Sajikan dengan Kecap Bango Manis Pedas Gurih dan bawang merah goreng.

Porsi untuk 8 - 10 orang.

Diambil dari bango.co.id