



Melezatkan!



Bakso Daging Kuah Santan Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 2 sdm minyak
- 3 siung bawang putih memarkan
- 5 butir bawang merah
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk 23 gr
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- Larutan kaldu sapi
- 550 ml air
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- Bakso
- 1 buah bawang bombai, cincang, tumis
- 350 gr daging sapi cincang
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- 1 bawang goreng

CARA MEMBUAT

1. Campurkan bawang bombai, daging sapi, daging ayam, merica, pala, telur, dan garam. Aduk rata hingga kalis dan mudah dibentuk.
 2. Lumuri tangan dengan minyak. Ambil 1/2 sdm adonan, bulatkan menggunakan tangan. Lakukan hingga bahan habis.
 3. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, lengkuas, dan daun salam hingga harum. Tuangkan larutan Bumbu Ekstrak Daging Sapi.
 4. Masukkan bakso, masak hingga bakso mengapung. Tambahkan Sasa Santan Bubuk, aduk rata, didihkan. Angkat. Sajikan segera dengan pelengkap.
- **Tips:** Pilih daging sapi cincang berwarna kemerahan karena kandungan lemaknya lebih sedikit dibanding daging sapi cincang yang berwarna pucat.