



Melezatkan!



Bakso Kuah Juara

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bumbu Halus:

- 8 bawang merah
- 5 bawang putih
- 3 sdmbawang goreng
- 3 sdt ketumbar bubuk
- 1 sdt jinten
- Sasa Kaldu Sapi
- 3 liter air

Bahan Bakso:

- 1 kg daging sapi giling
- 500 gr es batu
- Sasa Kaldu Sapi
- 2 butir telur
- 100 gr maizena
- 100 gr tapioka
- 1 sdt baking powder

CARA MEMBUAT

1. Giling bumbu halus hingga benar benar halus dan tercampur rata.
2. Tumis bumbu hingga matang dan tidak berbau langu.
3. Tambahkan air sebanyak 3 liter dan juga tulang sapi 500 gr.
4. Tambahkan kaldu dan rebus dengan api kecil selama 1 jam.
5. Blend daging dengan blender hingga halus.
6. Masukkan telur, es batu dan juga baking powder.
7. Blend kembali hingga bercampur rata.
8. Masukkan tepung maizena, tapioka dan juga Sasa Kaldu Sapi.



Melezatkan!

9. Belnd hingga bercampur rata, lalu bulatkan adonan dan rebus hingga baso matang.