

 30 min



Daging Tuteuruga

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi, potong dadu kecil
- 3 butir kentang ukuran sedang, kupas, potong dadu kecil
- 3 tangkai kemangi, ambil daunnya
- 100 gr Sasa Santan Bubuk, larutkan dengan 300 ml air
- 500 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 6 butir bawang merah
- 3 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 1 1/2 sdt garam

Bumbu Lainnya:

- 3 lembar daun jeruk purut
- 2 helai daun bawang, iris miring
- 1 sdt air jeruk nipis
- 5 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan daun pandan hingga harum.
2. Tambahkan Sasa Sambal Ekstra Pedas.
3. Masukkan daging sapi, aduk-aduk hingga daging kaku. Tambahkan air, aduk rata dan biarkan hingga daging setengah empuk
4. Masukkan kentang, aduk rata. Kecilkan api, masak hingga kuah meresap dan daging empuk. Tuangkan Sasa Santan Bubuk, aduk terus hingga mendidih.
5. Masukkan daun kemangi dan bawang daun, aduk hingga layu. Sajikan segera