



## Dendeng Balado Kering

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi, iris tipis
- 1 bungkus Sasa bumbu ayam kalasan
- 1 bungkus Sasa santan bubuk

### Bumbu balado:

- 15 buah cabai rawit merah
- 10 lembar daun jeruk
- 5 buah cabai merah
- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- Minyak goreng, secukupnya
- Sasa MSG, secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sapi dengan bumbu Sasa Ayam Kalasan dan Sasa Santan Bubuk hingga matang dan bumbu meresap. Goreng dendeng sapi hingga kering.
2. Tumis bumbu halus balado, masukkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan Sasa MSG secukupnya. Tumis lagi hingga bumbu matang.
3. Masukkan dendeng sapi dan aduk rata dengan bumbu.