



 min

Dendeng Cabe Hijau

BAHAN-BAHAN

- 500grm daging sapi
- 100ml air kelapa muda
- 200ml air
- 3siung bawang putih
- 1ruas jahe
- ½sdt lada bubuk
- 1sdt garam
- 10siung bawang merah
- 5siung bawang putih
- 4buah kemiri
- 1ruas jahe
- 30grm cabe rawit hijau
- 50grm cabe hijau (dibelah dua)



Melezatkan!

- 1buah bawang bombay, potong kasar
- 1batang serai, memarkan
- 2ruas lengkuas, memarkan
- 2lembar daun salam
- 2lembar daun jeruk
- 20buah cabe hijau, dibelah menjadi dua bagian
- 1buah tomat hijau, potong
- 1sdm air asam jawa
- 300ml santan sasa
- 100ml air sisa rebusan daging
- ½sdm garam
- 1sdm gula
- Minyak untuk menumis secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Haluskan jahe dan bawang putih, lalu rebus daging dengan air, garam dan lada sampai empuk kurang lebih 30menit dengan api sedang lalu tiriskan daging, potong sesuai selera dan sisakan sedikit air rebusan daging.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, jahe dan cabe rawit hijau.
3. Panaskan minyak, lalu tumis bumbu halus bersama bawang bombay, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, sampai wangi dan matang.
4. Lalu masukkan daging, cabe hijau, tomat hijau, air asam jawa, santan, dan sisa air rebusan daging.
5. Masukkan garam dan gula, lalu masak sampai daging meresap dan sajikan.