Melezatkan!

Gulai Daging Sapi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg Daging Sapi, potong-potong
- 8 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 1 ruas jari Lengkuas, memarkan
- 1 ruas jari Jahe
- 1/2 ruas jari Kunyit
- 1 sdm Ketumbar
- 10 butir Merica
- 1 sdt Jintan
- 1 sdt Adas Manis
- 6 buah Cabe Merah
- 2 lembar Daun Salam
- 2 lembar Daun Jeruk
- 1 batang Sereh
- 500 ml Sasa Santan Cair
- 2 butir Kemiri
- 2 buah Kentang, potong-potong

CARA MEMBUAT

- Sangrai ketumbar, merica, jinten, adas dan kemiri hingga wangi. Haluskan.
- Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, cabe dan kunyit. Sisakan sedikit bawang merah dan bawang putih untuk diiris.
- Tumis irisan bawang dan masukkan sereh yang dimemarkan. Masukkan bumbu halus dan rempah.
- Masukkan daging diaduk-aduk sampai lembut.
- Tuang Sasa Santan Cair dan masukkan daun-daun. Masak hingga santan mendidih, masukkan kentang, masak hingga kentang lembut. Jangan lupa terus diaduk supaya santan tidak pecah. Sajikan.

Untuk menghasilkan gulai sapi yang nikmat dan lezat, ada beberapa tips yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya:

1. Pilihlah Daging Sapi yang Berkualitas

Gunakan daging sapi yang baik kualitasnya agar gulai sapi yang dihasilkan menjadi lezat dan empuk. Pilihan daging sapi bagian sandung lamur atau has dalam adalah yang paling cocok untuk digunakan dalam resep ini.

2. Pilihlah Bumbu dan Rempah yang Segar

Gunakan bumbu dan rempah yang masih segar agar aroma dan rasa gulai sapi menjadi lebih terasa. Hindari menggunakan bumbu dan rempah yang sudah terlalu lama disimpan atau yang sudah kadaluarsa.

3. Jangan Menggunakan Santan yang Terlalu Banyak

Santan memang menjadi bahan utama dalam pembuatan gulai sapi, tapi jangan gunakan santan terlalu banyak karena bisa membuat gulai menjadi terlalu kental. Gunakan santan secukupnya agar gulai sapi tetap lezat dan gurih.

4. Berani Menambahkan Bahan Rempah-Rempah Tambahan

Selain bumbu-bumbu utama seperti bawang merah, bawang putih, jahe, dan kunyit, tambahkan juga rempah-rempah seperti kayu manis, cengkeh, dan kapulaga untuk menjadikan gulai sapi lebih sedap. Dengan mengikuti tips-tips di atas, dijamin gulai sapi yang dihasilkan akan menjadi sangat lezat dan nikmat untuk disantap bersama keluarga di rumah.

Baca juga: Resep Tongseng Ala Sasa