



 60 min

Kaledo

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg kaki sapi, bersihkan
- 2 liter air
- 5 buah asam jawa mentah, cuci bersih
- Bawang merah (goreng sebagai taburan) secukupnya
- 20 buah cabe rawit merah, ditumbuk kasar
- 1 butir jeruk nipis, ambil air perasannya
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Masak daging dan tulang kaki sapi sampai empuk. Matikan api, tunggu sampai dingin dan lemak mengapung. Setelah itu buang lemaknya dan saring kaldunya.
2. Rebus lagi kaki sapi dengan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, tambahkan garam, asam jawa dan cabe rawit halus sambil diaduk rata. Masak sampai beraroma harum dan matang. Angkat.
3. Taburkan bawang merah goreng dan beri air perasan jeruk nipis.