



Melezatkan!



## Kambing Oven

DESKRIPSI  
6091

### BAHAN-BAHAN BAHAN DASAR:

- 500 gram Paha Kambing
- 20 gram Mentega
- 1 liter Air

### BAHAN BUMBU PERENDAM:

- 100 ml Minyak Goreng
- 5 sdt Kecap Manis
- 10 siung Bawang Putih, haluskan
- 1 sdt Merica bubuk
- 2 cm Jahe, haluskan
- 2 sdt Garam
- 2 sdt Gula Pasir
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi

### BAHAN SAMBAL KECAP:

- 100 gr Kacang Tanah Kulit, digoreng, dicincang kasar
- 5 siung Bawang Merah, diiris halus
- 5 siung Cabe Rawit, diiris halus
- 5 sdm Kecap Manis
- 1 sdm Air Jeruk Limau

### CARA MEMBUAT

- Bersihkan lemak daging kambing. Tusuk-tusuk dengan garpu.



Melezatkan!

- Siapkan panci presto yang diisi mentega. Tuang air.
- Masukkan daging kambing ke dalam panci presto. Masak 30 menit sejak bunyi desis.
- Olesi daging kambing dengan sisa bumbu perendam. Oven 15 menit dengan suhu 170-200 derajat Celcius hingga kecoklatan.
- Sajikan hangat dengan sambal kecap.