



Melezatkan!



40 min



Kuah Bugis

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg Iga Sapi, rebus hingga dagingnya empuk
- 1/2 butir Kelapa, parut, sangrai hingga kecoklatan, haluskan
- 2 buah Tomat, potong-potong
- 2 batang Bawang Daun, potong-potong
- 3 sdm Minyak, untuk menumis
- 1,5 liter Air
- 1 sdm Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi

BUMBU HALUS:

- 8 siung Bawang Merah
- 3 cm Kunyit, bakar
- 2 cm Jahe
- 1 cm Lengkuas
- 4 butir Kemiri, sangrai
- 1/2 sdt Jintan, sangrai
- 1/2 sdt Ketumbar sangrai
- 1/4 butir Pala

BUMBU LAINNYA:

- 3 batang Serai, memarkan
- 5 lembar Daun Jeruk Purut
- 2 lembar Daun Pandan
- 4 cm Kayu Manis
- 1/2 sdt Adas Manis bubuk
- 1 sdm Garam
- 1 sdt Gula Pasir



Melezatkan!

- 5 sdm Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan serai, daun jeruk purut, daun pandan, dan kayu manis masak hingga harum.
- Tambahkan Sasa Saus Sambal Ekstra Pedas dan tambahkan kelapa sangrai aduk rata.
- Didihkan air, lalu masukkan iga.
- Masukkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, adas manis bubuk, garam dan gula. Aduk rata. Masak sampai matang.
- Tambahkan tomat dan daun bawang. Aduk sebentar. Angkat.