



## Lidah Sapi Pete Cabe Ijo

### BAHAN-BAHAN

- 250 gr lidah slice (atau lidah diiris tipis), cuci bersih, tiriskan
- 10 siung bawang merah, iris
- 4 siung bawang putih, iris
- 5 buah cabai hijau besar, iris serong
- 10 buah cabai hijau keriting, iris serong
- 8 buah cabai rawit (bisa disesuaikan dengan tingkat pedas yang disukai), iris serong
- 3 buah tomat hijau kecil, iris
- 2 lembar daun salam
- 2 ruas lengkuas, memarkan
- 1 papan petai, lalu belah per butirnya menjadi 2 atau 4 bagian
- Garam, gula dan Sasa Kaldu Rasa Sapi, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan lidah. Masak dengan 1 lembar daun salam, lengkuas, dan 1 sdt garam. Masak hingga lidah empuk (kurang lebih 30-45 menit).
2. Panaskan minyak secukupnya. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai hijau, cabai rawit bersama lengkuas dan daun salam hingga harum dan cabai layu matang.
3. Masukkan lidah, aduk rata. Bumbui dengan garam, gula, dan Sasa Kaldu Rasa Sapi.
4. Terakhir, tambahkan tomat hijau dan petai. Masak sebentar, jika rasa sudah pas dan bumbu sudah meresap, matikan api dan sajikan.