Melezatkan!

Sambal Lado Dendeng Basah

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Daging Sapi, bagian yang biasa dibuat dendeng
- 3 siung Bawang Putih
- 1 cm Jahe
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG
- 1 sdm Ketumbar
- 1 sdt Merica
- 1 sdt Jintan, haluskan
- 1 sdt Adas Manis
- 5 siung Bawang Merah
- 6 buah Cabe Merah
- 1 buah Tomat

CARA MEMBUAT

- Tipiskan dan memarkan daging dengan cara ditumbuk (kalau setelahnya dijemur lebih baik).
- Haluskan rempah lalu memarkan bawang putih dan jahe. Balurkan rempah, bawang dan jahe ke daging dendeng. Diamkan selama 5 menit.
- Rebus daging hingga matang.
- Haluskan bawang, cabe dan tomat, jangan terlalu halus ya. Tumis bumbu halus hingga matang. Masukkan daging dendeng rebus dan Sasa Bubuk MSG. Aduk-aduk hingga bumbu sedikit mengering. Sajikan.