



Melezatkan!



## Sate Klatak

DESKRIPSI  
3213

### BAHAN-BAHAN

- 800 gr paha kambing
- 1 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- 3 pcs Air Perasan Jeruk Limau
- Garam secukupnya

### BUMBU OLESAN SATE, ADUK RATA

- 170 ml Kecap Manis
- 150 gram Margarin

### KUAH GULE KAMBING

- 200 gram Tulang Kambing
- 900 ml Air, untuk merebus
- 65 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 1 sachet [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning](#)
- 5 lembar Daun Jeruk

### BUMBU PELENGKAP

- Bawang goreng
- Acar

### CARA MEMBUAT

1. Lumuri daging kambing dengan garam, dan air perasan jeruk nipis secara merata. Diamkan selama 40 menit. Sisihkan.
2. Rebus tulang kambing bersama semua bahan kuah gule kambing termasuk Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning hingga mendidih. Kecilkan api. Masak hingga kuah meresap. Angkat. Sisihkan.



Melezatkan!

- 4. Lumuri setiap sate dengan bumbu olesan secara merata.
- 5. Panaskan grill pan, panggang sate hingga matang. Angkat.
- 6. Sajikan sate dengan kuah gule kambing dan pelengkap.