Melezatkan!



Sate Maranggi Ala Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 600 gr daging sapi
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ayam Kalasan
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm ketumbar
- 2 sdm minyak

Bahan Olesan Sate:

- 2 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak
- 1 sdm air perasan jeruk limau

Bahan Sambal Pendamping:

- 2 sdm Sasa Sambal Terasi ala sunda
- 5 sdm kecap manis
- 2 buah perasan jeruk limau

CARA MEMBUAT

1. Potong dadu daging sapi yang sudah dibersihkan.
2. Siapkan wadah untuk bumbu lumur, masukkan minyak, Sasa Bumbu Ayam Kalasan, kecap manis, dan ketumbar.
3. Lumuri daging yang sudah dipotong, dan diamkan selama minimal 3 jam.
4. Tusuk daging sapi, lalu bakar.
5. Sesekali oleskan daging yang dibakar menggunakan bumbu oles yang sudah disiapkan.
6. Untuk sambal pendamping aduk rata seluruh bahan.
7. Setelah itu siapkan sambal untuk pendamping.