Melezatkan!



Semur Malbi ala Sasa

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 2 sdm minyak
- 1 liter air
- 1 buah biji pala, memarkan
- 2 cm kayu manis
- 2 butir cengkih
- 500 gr daging sengkel, potong-potong
- 1 bungkus Sasa Santan Bubuk
- 100 ml kecap manis
- 3/4 sdt garam
- 250 gr kentang, kupas, belah 6 bagian, goreng
- 4 butir telur ayam kampung, rebus, kupas

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 1 sdt merica bubuk
- 1 cm jahe

Pelengkap:

- Bawang goreng

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan air, biji pala, kayumanis, cengkeh, dan danging sengkel. Aduk rata.
2. Tambahkan Sasa Santan Bubuk, kecap manis, dan garam, aduk rata hingga daging empuk. Tambahkan kentang dan telur. Masak kembali hingga semua bahan matang. Angkat.

4. Pilih daging sengkel yang segar yaitu berwarna merah cerah, bertekstur daging dan urat, serta padat dan kenyal saat ditekan.

Setelah semur daging siap dihidangkan, Sasa Genks bisa menambahkan sedikit hiasan untuk memperindah tampilan hidangan. Misalnya, taburi potongan daun seledri atau daun bawang di atas Semur Daging Malbi. Selain memberikan sentuhan visual yang menarik, daun-daunan tersebut juga memberikan aroma segar yang akan meningkatkan selera makan. Kamu juga bisa menikmati santapan itu saat hari besar seperti makanan Idul Adha ataupun perayaan natal. Selamat mecoba!

Baca juga: Resep Tongseng Ala Sasa