



40 min



Tauco Kikil Sapi Pete

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg kikil sapi
- 1/2 papan tempe
- 3 papan pete
- 200 ml air
- 1 sdt gula
- 1 sdt [Sasa Kaldu Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 3 sdm tauco



Melezatkan!

- Secukupnya minyak goreng

Bumbu iris:

- 12 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 buah tomat hijau (ukuran sedang)
- 1 buah tomat merah (ukuran sedang)
- 10 buah cabai hijau kriting
- 8 buah cabai rawit merah

Bumbu Aromatic:

- 1 ruas jari jahe (geprek)
- 1 ruas jari lengkuas (geprek)
- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan irisan tomat, cabai dan bumbu aromatic, aduk rata.
3. Tambahkan tauco, dan kikil sapi yang telah di potong dadu sesuai selera.
4. Masukkan 200 ml air, 1 sdt gula pasir dan tempe yang telah di potong dadu.
5. Jangan lupa untun menambahkan 1 sdt kaldu bumbu ekstrak daging ayam sasa dan 1 sdt sasa MSG, kemudian aduk rata dan masukan pete.
6. Masak hingga matang dan siap untuk disajikan.