Tongseng ala Sasa

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr daging kambing
- 2 lembar daun salam
- 2 cm jahe
- 1000 ml air
- 4 siung bawang merah
- 1 batang sereh
- 1 cm lengkuas
- 4 buah cabai rawit merah
- 1 batang daun bawang
- 1 buah tomat merah
- 3 sdm minyak goreng
- 500ml Sasa Santan Cair
- 50 gr kol
- 2 sdm kecap manis

Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah

- 2 cm kunyit
- 1 cm jahe
- 1/2 sendok teh (sdt) ketumbar
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 1/2 sdt merica
- 1/2 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Potong-potong daging kambing, ukuran sesuai selera kemudian sisihkan. Disarankan saat memotong kambing melawan serat daging agar hasil dagingnya empuk.
2. Panaskan minyak pada wajan, tumis bumbu halus hingga wangi, kemudian masukan serai dan daun salam. Selanjutnya aduk hingga rata dan harum.
3. Sesudah itu masukkan air dan aduk hingga rata. Lalu masukkan Sasa Santan Cair. Kecilkan api dan terus aduk santan sampai matang. Hindari penggunaan api besar pada saat memasak santan karena santan bisa rusak dan pecah. Sisishkan kuah tongseng.
4. Lalu tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah diiris hingga sedikit layu dan wangi, masukkan daging kambing dan terakhir, masukkan Sasa MSG.