



Melezatkan!



 60 min

Tongseng Daging Sapi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 400 gram Daging Sapi, potong dadu
- 1 liter Air untuk merebus
- 500 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 3 lembar Daun Jeruk
- 1 batang Serai, geprek
- 1 ruas jari Lengkuas, geprek
- 3 butir Cengkeh
- 1 batang kecil Kayu Manis
- 6 butir Bawang Merah, iris tipis dan goreng
- 3 siung Bawang Putih, iris tipis
- Daun Kol, iris kasar secukupnya
- 1 buah Tomat, potong-potong
- 1 sdt garam
- 2 sdt Merica Bubuk
- 4-5 sdm Kecap Manis
- Cabe Rawit secukupnya
- 1 sdm Minyak Goreng untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 10 butir Bawang Merah
- 5 siung Bawang Putih
- 3 cm Kunyit
- 1 ruas Jahe
- 3 butir Kemiri, sangrai
- 1 sdt Ketumbar butiran
- 1/2 sdt Jinten
- 1/2 sdt Garam



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

- Rebus daging bersama air.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun jeruk, lengkuas dan serai. Tumis hingga matang.
- Masukkan tumisan bumbu halus ke dalam rebusan daging. Masak hingga daging empuk dan air menyusut.
- Tuang Sasa Santan Cair sambil terus diaduk perlahan agar santan tidak pecah.
- Masukkan cengkeh dan kayu manis.
- Masukkan bawang merah, bawang putih iris, kecap manis dan bumbu kembali dengan garam dan merica hingga rasanya pas.
- Masukkan kol, masak sebentar hingga agak layu.
- Masukkan cabe rawit dan tomat. Masak kembali sebentar saja.
- Angkat dan hidangkan hangat bersama nasi putih.