



Melezatkan!



50 min

## Tongseng Solo

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging kambing, potong-potong
- 2 lembar daun salam, untuk merebus daging
- 2 cm jahe, memarkan, untuk merebus daging
- 1 liter air
- 200 gr [Sasa Santan Bubuk](#)
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 100 gr kol, potong 2 cm
- 2 batang daun bawang, potong kasar
- 1 buah tomat merah, potong
- 15 buah cabai rawit
- 3 sdm kecap manis
- 4 buah bawang merah, iris tipis
- 4 sdm minyak untuk menumis
- garam dan gula pasir secukupnya

### Pelengkap:

- Bawang merah goreng, secukupnya

### Bumbu halus:



Melezatkan!

- 4 siung bawang putih
- 6 butir bawang merah
- 1 sdt merica
- 4 buah kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 2 cm jahe
- 1 sdt ketumbar

## CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang merah, bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, bawang merah, cabai rawit merah, serai sampai harum dan matang.
2. Masukkan daging kambing, masak hingga berubah warna. Tambahkan kecap manis , air dan Sasa Santan Bubuk, didihkan sambil diaduk sesekali sampai semua bumbu meresap dalam daging.
3. Tambahkan kol, daun bawang, tomat, dan potongan cabai.
4. Sajikan hangat.