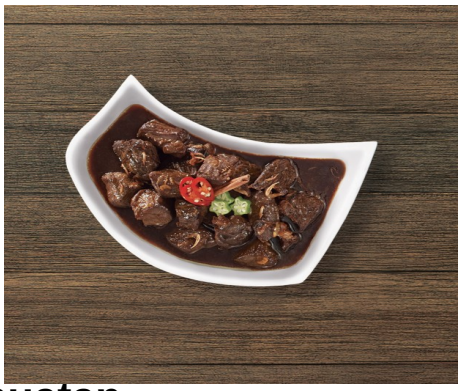
Semur Kambing Aroma Daun Jeruk

Oleh Bang Bango



Resep Semur Kambing Aroma Daun Jeruk sangatlah lezat, karena aroma dari daun jeruknya begitu terasa, menambah kesegaran rasa daging kambing yang empuk dan manis di mulut.

Bahan - Bahan

1) 500 gram daging kambing bagian paha
2) 12 butir bawang merah, diiris halus
3) 5 siung bawang putih, diiris halus
4) 2 cm jahe, dimemarkan
5) 2 lembar daun salam
6) 2 batang serai, dimemarkan
7) 3 cm kayu manis
8) 1.500 ml air
9) 5 sendok makan Kecap Manis Bango
10) 1 sendok teh garam
11) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
12) 1/2 sendok teh pala bubuk
13) 10 lembar daun jeruk, diiris halus
14) 2 sendok makan Minyak goreng untuk menumis
15) 2 siung bawang putih
16) 2 cm jahe

Cara Pembuatan

1) Tumis bumbu halus bersama bawang merah, bawang putih, jahe, daun salam, serai, cengkeh, dan kayu manis sampai harum.
2) Tuangkan sebagian air. Masukkan daging kambing.
3) Tambahkan Kecap Manis Bango, gatram, lada putih bubuk, dan pala bubuk. Aduk sampai daging terbalut bumbu.
4) Tuangkan sebagian air. Rebus sampai daging matang. Tambahkan daun jeruk. Bila air berkurang, tambahkan air kembali. Biarkan sampai daging empuk.