Semur Medan

Oleh Bang Bango

Semur Medan memadukan rasa daging sapi sengkel nan lezat dengan tomat, rempah-rempah seperti cengkeh, kayu manis dan pala, dengan santan khas Sumatera. Ini baru resep lezat yang pas buat semua orang!



Bahan - Bahan

1) 500 gram daging sapi sengkel, dipotong-potong
2) 5 butir bawang merah, diiris tipis
3) 2 buah tomat ukuran kecil, diparut
4) 5 butir cengkeh, dimemarkan
5) 3 cm kayu manis
6) 6 sendok makan Kecap Manis Bango
7) 3/4 sendok teh garam
8) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
9) 3/4 sendok teh pala bubuk
10) 1.000 ml santan kental (dari 3/4 butir kelapa)
11) 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis
12) 5 buah cabe keriting merah
13) 4 butir kemiri, sangrai
14) 2 cm jahe
15) 4 siung bawang putih

Cara Pembuatan

1) Goreng sebentar daging. Angkat. Sisihkan
2) Tumis bawang merah bersama bumbu halus sampai harum. Masukkan tomat. Aduk sampai layu.
3) Tambahkan daging, cengkeh, dan kayu manis. Aduk sebentar.
4) Masukkan Kecap Manis Bango, garam, lada putih bubuk, dan pala bubuk. Aduk sampai daging berbalut kecap.
5) Tuangkan santan sedikit demi sedikit sampai daging empuk. Sajikan bersama taburan bawang goreng.