



Oseng Daging Kentang Masak Kecap

Oleh Bang Bango

Olahan daging sapi ini mirip dengan semur, namun menggunakan rempah, sehingga rasanya lebih mantap.



Bahan - Bahan

- 1) 250 g daging has dalam, iris tipis
- 2) 250 g kentang, kupas, potong dadu 2 cm, goreng hingga berkulit
- 3) $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- 4) $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
- 5) 2 butir cengkeh
- 6) 5 sdm Kecap Manis Bango
- 7) $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 8) 1 sdt gula pasir
- 9) 100 ml kaldu sapi
- 10) 3 sdm minyak, untuk menukar
- 11) Bumbu, haluskan:
 - 12) 8 butir bawang merah
 - 13) 4 siung bawang putih
 - 14) 4 butir kemiri, sangrai
 - 15) 3 buah cabai merah

Cara Pembuatan

- 1) Di dalam mangkuk, aduk rata daging sapi, bumbu halus, merica, pala, cengkeh, Kecap Manis Bango, garam, dan gula. Diamkan selama 30 menit.
- 2) Panaskan minyak di dalam wajan anti lengket. Masukkan daging beserta bumbunya. Masak hingga daging berubah warna.
- 3) Tuangkan kaldu, masak hingga daging matang dan kuah menyusut.
- 4) Masukkan kentang. Aduk rata. Angkat. Sajikan hangat.