



Kambing Rica Cabe Hijau

Oleh Bang Bango

Masakan Rica berasal dari Manado. Hidangan ini terkenal dengan rasa pedas, segar dan gurihnya, dengan lauk Rica yang bisa berupa ikan, ayam, atau daging. Di kesempatan Hari Raya Idul Adha ini, Bang Bango mengkreasikan bumbu masakan rica dengan daging kambing. Resep Kambing Rica Cabe Hijau yang rasanya gurih pedas dengan kesegaran bumbu serai, daun jeruk, dipadu dengan manisnya Kecap Bangko, pedasnya cabe hijau dan gurihnya terasi. Hmm! Yuk, kita coba rame-rame di Lebaran Haji kali ini!



Bahan - Bahan

- 1) 400 gram daging kambing, potong 2x2 cm
- 2) 1 batang serai, memarkan
- 3) 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 4) 3/4 sendok teh garam
- 5) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
- 6) 1/2 sendok teh gula pasir
- 7) 2 sendok makan Kecap Manis Bangko
- 8) 300 ml air
- 9) 3 sendok makan minyak goreng untuk menumis
- 10) 8 butir bawang merah
- 11) 2 siung bawang putih
- 12) 6 buah cabe hijau besar
- 13) 5 cabe hijau keriting
- 14) 1 sendok teh terasi

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu tumbuk kasar, serai, dan daun jeruk hingga harum.
- 2) Masukkan daging kambing. Aduk hingga berubah warna.
- 3) Tambahkan garam, lada putih bubuk, gula pasir, dan Kecap Manis Bangko. Aduk rata.
- 4) Tuang air. Masak hingga meresap dan daging empuk.