Pindang Kambing

Oleh Bang Bango

Olahan rebusan daging kambing dengan berbagai rempah ini dinilai agak berbeda. Namun rasanya tetap luar biasa.

Bahan - Bahan

1) 500 g daging kambing, potong dadu 3 cm
2) 2 L air
3) 4 lembar daun salam
4) 3 cm lengkuas, memarkan
5) 6 butir bawang merah, iris tipis
6) 5 siung bawang putih, iris tipis
7) 2 sdt garam
8) 5 sdm Kecap Manis Bango
9) 8 buah cabai rawit merah, memarkan
10) 4 buah cabai rawit hijau, memarkan

Cara Pembuatan

1) Rebus daging kambing di dalam 1 L air dan 2 lembar daun salam hingga matang. Angkat, tiriskan.
2) Rebus kembali daging kambung dengan sisa air, daun salam, dan lengkuas. Masak hingga daging empuk.
3) Tambahkan bawang merah dan bawang putih, didihkan.
4) Masukkan garam, Kecap Manis Bango, cabai rawit merah, dan cabai rawit hijau. Aduk rata. Didihkan. Angkat. Sajikan hangat.