



Resep Tongseng </br> ala Pak Budi

Oleh

Tongseng kambing yang istimewa untuk daya tahan tubuh

Â

Ingin makanan berkuah namun bingung mau masak apa? Tongseng kambing bisa jadi salah satu opsi Kawan Kuliner untuk sajikan di rumah. Bukan tongseng kambing biasa loh. Resep tongseng kambing ala Pak Budi ini sudah menjadi legenda sejak puluhan tahun dan berhasil memikat lidah penikmat makanan berkuah manis berempah ini. Tidak perlu bingung bila ingin menyajikan hidangan legendaris di rumah. Cukup masak tongseng kambing ala Pak Budi yang semakin dibuat mantap dengan racikan Bango Kecap Manis akan memberikan pengalaman makan yang istimewa untuk keluarga di rumah. Bukan hanya itu saja, kandungan aneka rempah di dalam bumbu dasarnya juga memiliki khasiat untuk membantu menjaga daya tahan tubuh seperti jahe, kunyit, cabai, bawang putih dan juga lada.



Bahan - Bahan

- 1) 400 gr daging kambing
- 2) 2 lembar daun salam
- 3) 1000 ml air
- 4) 800 ml santan cair

5) 2 cm lengkuas yang sudah dimemarkan

6) 1 batang serai diambil putihnya dan dimemarkan

7) 150 gr kol, dipotong kotak

8) 2 batang daun bawang, dipotong cacah sepanjang 2 cm

9) 1 buah tomat merah, dipotong-potong

10) 3 siung bawang merah diiris tipis-tipis

11) 4 buah cabe rawit merah, dipotong cacah sepanjang 2 cm

12) 2 1/2 sdm Bango Kecap Manis

13) 4 sdm minyak untuk menumis

14) 3 siung bawang putih

15) 4 butir bawang merah

16) 4 butir lada

17) 3 buah kemiri, disangrai

18) 3 cm kunyit, dibakar

19) 2 cm jahe

20) 1 sdt ketumbar

21) 1 1/2 sdt garam.

Cara Pembuatan

- 1) Di dalam panci, rebus daging kambing dan daun salam dalam air mendidih, tunggu sampai daging matang.
- 2) Angkat dan buang airnya, potong-potong dagingnya menjadi potongan kecil-kecil.

- 3) Di panci yang lain, rebus santan, bumbu halus, daun salam, lengkuas dan serai sambil diaduk, tunggu hingga mendidih dan sisihkan.

- 4) Panaskan minyak di dalam wajan. Tumis bawang merah, cabe rawit merah dan daging kambing sampai harum. Tambahkan kol ke dalam tumisan, tumis kol hingga layu.

5) Masukkan Bango Kecap Manis, aduk rata.

- 6) Tuang kuah santan, tunggu hingga mendidih. Setelah kuah santan mendidih, tambahkan daun bawang dan potongan tomat, masak hingga matang, sajikan hangat.