Resep Tongseng khas Solo, Makanan Daerah yang Mudah Dibuat

Oleh Bang Bango



Hidangan tongseng khas Solo, makanan daerah yang mudah dibuat
Â
Tongseng merupakan makanan berkuah khas kota Solo di Jawa Tengah yang berasal dari inspirasi hidangan gulai dari India dan juga Arab. Yang membuat tongseng menjadi khas adalah cita rasa manis legit yang ada di dalamnya dikarenakan penggunaan kecap manis. Kawan Kuliner bisa membuat menu tongseng khas Solo yang istimewa di dapur rumah tanpa perlu repot dengan menggunakan Bango Bumbu Kuliner Nusantara Tongseng Khas Solo. Yuk mari membuat!

Bahan - Bahan

1) 1 bungkus Bango Bumbu Kuliner Nusantara Tongseng khas Solo
2) 400 gr daging kambing tanpa lemak, potong dadu
3) 600 ml santan encer
4) 200 gr Kol, iris tipis
5) 1 buah tomat, potong memanjang
6) 2 lembar daun salam
7) 1 batang serai
8) 1 lembar daun jeruk
9) 2 sdm Bango Kecap Manis

Cara Pembuatan

1) Panaskan panci, tumis daging kambing dan Bango Bumbu Kuliner Nusantara Tongseng khas Solo hingga daging berubah warna kecoklatan.
2) Tambahkan santan, daun salam, serai, dan daun jeruk, masak sambil sesekali diaduk hingga daging empuk dan kuah menyusut setengahnya.
3) Masukkan tomat dan kol, masak selama dua menit hingga layu, angkat, dan sajikan dengan taburan bawang merah goreng. Tambahkan Bango Kecap Manis.