



Resep Sate Kambing Kuah Tongseng Khas Solo

Oleh Bang Bango

Sajian lezat Sate Kambing Kuah Tongseng Khas Solo



Bahan - Bahan

- 1) 500 g daging kambing bagian paha, potong dadu 2 cm
- 2) 2 sdm air jeruk nipis
- 3) 50 ml Bango Kecap Manis
- 4) $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- 5) Tusuk satai
- 6) 5 sdm Bango Kecap Manis
- 7) 5 sdm Margarin
- 8) 1 bungkus Bango Bumbu Kuliner Nusantara Tongseng Khas Solo
- 9) 65 ml santan instan
- 10) 700 ml air
- 11) $\frac{1}{2}$ sdt merica putih bubuk
- 12) 2 lembar daun salam
- 13) 1 batang serai, memarkan
- 14) 1 buah tomat, potong kotak 2 cm
- 15) 1 batang daun bawang, potong 2 cm
- 16) 5 buah cabai rawit merah utuh
- 17) 60 g kol, potong kasar

Cara Pembuatan

- 1) Kuah tongseng: Masak air, Bango Bumbu Kuliner Nusantara Tongseng Khas Solo, daun salam, serai, merica, daun bawang, dan cabai rawit dalam panci hingga mendidih. Tuang santan, masak di atas api kecil sambil diaduk meresap. Tambahkan kol, masak hingga layu. Angkat. Sisihkan.
- 2) Sate kambing: Lumuri daging kambing dengan air jeruk nipis, Bango Kecap Manis, dan merica secara merata. Diamkan selama 30 menit. Lalu lumuri lagi dengan bahan olesan.
- 3) Ambil 1 tusuk sate, tusukkan 5-6 potong daging kambing. Ulangi proses serupa pada sisa bahan. Sisihkan.
- 4) Panaskan grill pan, panggang sate sambil sesekali diolesi bumbu olesan hingga matang. Angkat.
- 5) Sajikan sate dengan kuah tongseng.