



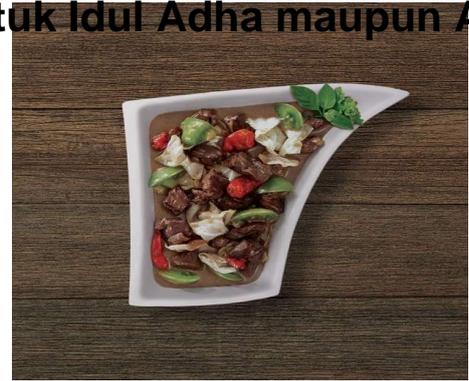
# Resep Tongseng Kambing Bango, Lezat untuk Idul Adha maupun Acara K

Oleh

Resep Tongseng Kambing Bango, Lezat untuk Idul Adha maupun Acara Keluarga

Â

Tongseng adalah makanan khas Indonesia dengan bumbu dan cita rasa yang lezat, menggunakan rempah-rempah seperti kunyit, jahe, dan cabai yang menggugah selera, menghasilkan kuah yang kaya rasa dan pekat. Resep ini cocok dimasak untuk merayakan Idul Adha dengan daging kambing segar, atau untuk acara keluarga yang istimewa. Yuk, coba sekarang!



## Bahan - Bahan

- 1) 400 g daging kambing tanpa lemak
- 2) 4 lembar daun salam
- 3) 1 L air
- 4) 800 ml santan encer dari 2, 1/2 butir kelapa
- 5) 2 cm lengkuas, memarkan
- 6) 1 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
- 7) 150 g kol, potong kotak
- 8) 2 batang daun bawang, potong 2 cm
- 9) 1 buah tomat merah, potong-potong
- 10) 3 butir bawang merah iris tipis
- 11) 4 buah cabai rawit merah, iris
- 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 merica putih butiran
- 17) 3 buah kemiri, sangrai
- 18) 3 cm kunyit, bakar
- 19) 2 cm jahe

20) 1 sdt ketumbar butiran

21) 1 ½ sdt garam

## Cara Pembuatan

- 1) Didihkan air di dalam panci. Masukkan daging kambing dan 2 lembar daun salam, rebus hingga daging matang dan empuk. Angkat dan buang airnya. Potong daging menjadi dadu berukuran 2 cm.
- 2) Rebus santan, bumbu halus, daun salam, lengkuas dan serai sambil diaduk. Didihkan. Sisihkan.
- 3) Panaskan minyak. Tumis bawang merah, cabe rawit merah dan daging kambing hingga harum.
- 4) Tambahkan kol ke dalam tumisan, tumis hingga kol layu. Masukkan Kecap Manis Bango, aduk rata.
- 5) Tuangkan kuah santan, tunggu hingga mendidih.
- 6) Setelah kuah santan mendidih, tambahkan daun bawang dan tomat, masak hingga matang, sajikan hangat. Masukkan air larutan asam Jawa, buncis dan tomat, aduk rata. Masak hingga daging empuk.
- 7) Angkat dan sajikan.