



Semur Iga Kambing Lada Hitam

Oleh Bang Bango

Resep Semur Iga Kambing Lada Hitam ini memadukan rasa semur khas Nusantara dengan rasa lada hitam ala Oriental yang menggigit di lidah. Kelezatannya? Bikin kita nambah dan nambah lagi!



Bahan - Bahan

- 1) 750 gram iga kambing
- 2) 4 sendok makan minyak goreng
- 3) 4 siung bawang putih, cincang halus
- 4) 1/2 potong (50 gram) bawang bombai, iris membujur kasar
- 5) 1 cm jahe, iris batang korek api
- 6) 1 liter ml air
- 7) 6 sendok makan Kecap Manis Bango
- 8) 2 buah cabe merah, potong 1 cm
- 9) 1 sendok teh minyak wijen
- 10) 3 sendok makan saus tiram
- 11) 2 sendok teh lada putih bubuk hitam, tumbuk kasar
- 12) 3/4 sendok teh garam

Cara Pembuatan

- 1) Potong-potong iga kambing menurut tulangnya. Lumuri iga kambing dengan bumbu, aduk hingga rata. Diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap.
- 2) Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum. Masukkan iga kambing bersama bumbu perendam. Aduk hingga kaku dan berubah warna.
- 3) Tuangi air dan Kecap Manis Bango, masak dengan api kecil hingga bumbu meresap.
- 4) Tambahkan cabe merah, masak sebentar hingga cabe layu. Angkat dan sajikan.