



Rabeg Banten

Oleh Bang Bango

Rabeg, hidangan khas Banten ini, menghadirkan perkawinan antara kuah gurih manis dengan segarnya serai dan daun jeruk di tengah citarasa rempah pala, cengkeh dan kayu manis, membalut lezatnya jeroan usus dan hati kambing dengan daging kambing yang empuk sedap disantap. Pas buat lauk spesial Lebaran.



Bahan - Bahan

- 1) 200 gram usus kambing, dikepang
- 2) 350 gram daging kambing, dipotong kotak
- 3) 150 gram hati kambing, dipotong kotak
- 4) 4 cm jahe, dimemarkan
- 5) 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 6) 4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 7) 1.000 ml air untuk merebus
- 8) 6 butir bawang merah, diiris tipis
- 9) 2 cm jahe, diiris tipis
- 10) 1 buah tomat merah, dipotong-potong
- 11) 1/2 sendok teh garam
- 12) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 13) 6 butir cengkeh
- 14) 4 cm kayu manis
- 15) 1/2 sendok teh pala bubuk
- 16) 600 ml air
- 17) 3 sendok makan Kecap Manis Bango
- 18) 1 batang daun bawang, dipotong 1/2 cm
- 19) 1/4 sendok teh cuka
- 20) 1 sendok makan Minyak goreng untuk menumis

Cara Pembuatan

- 1) Rebus usus kambing, daging kambing, hati kambing, jahe, serai, daun jeruk di dalam air sampai matang. Angkat dan tiriskan.
- 2) Panaskan minyak. Tumis bawang merah dan jehe sampai harum. Tambahkan daging kambing, usus kambing, dan hati kambing. Aduk rata.
- 3) Masukkan tomat, garam, lada putih bubuk, cengkeh, kayu manis, dan pala bubuk. Aduk rata.
- 4) Tuang air. Masak di atas api kecil sampai meresap. Tambahkan Kecap Manis Bango, daun bawang dan cuka. Aduk rata.