Semur Banjarmasin

Oleh Bang Bango



Resep Semur dari Banjarmasin ini menggunakan hati sapi dan soun, unik karena sangat lezat menggelitik lidah dengan citarasanya yang manis asin.

Bahan - Bahan

1) 500 gram hati sapi, direbus di dalam air mendidih bersama 2 lembar daun salam dan 2 cm jahe, dipotong-potong
2) 50 gram soun, direndam air dingin, dipotong-potong
3) 4 sendok makan Kecap Manis Bango
4) 1/2 sendok teh kecap asin
5) 1/2 sendok teh garam
6) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
7) 1/4 sendok teh pala bubuk
8) 700 ml air
9) 2 sendok makan Minyak goreng untuk menumis
10) 6 butir bawang merah
11) 2 siung bawang putih

Cara Pembuatan

1) Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan potongan hati sapi. Aduk rata.
2) Tambahkan Kecap Manis Bango, kecap asin, garam, lada putih bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata.
3) Tuangkan air sedikit demi sedikit sambil dimasak sampai matang.
4) Tambahkan soun. Kecilkan api. Biarkan sebentar lalu angkat.