Semur Kambing Giling Kacang Merah

Oleh Bang Bango

Lezatnya bola daging kambing disemur dengan kacang merah, dapat kita temui di resep unik khas Nusantara karya Bang Bango, persembahan khusus bagi para pecinta Warisan Kuliner Indonesia di Hari Raya Idul Adha. Resep Semur Kambing Giling Kacang Merah yang mudah dibuat ini juga praktis untuk hidangan makan siang atau makan malam di hari-hari lain di luar Lebaran Haji: setiap ada kesempatan spesial atau weekend pun santapan ini cocok menemani keluarga Anda.

Bahan - Bahan

1) 400 gram daging kambing giling
2) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
3) 1/2 sendok teh pala bubuk
4) 1 1/4 sendok teh garam
5) 150 gram kacang merah segar, rebus sampai empuk
6) 8 butir bawang merah, iris halus
7) 3 siung bawang putih, iris halus
8) 2 lembar daun salam
9) 1 sendok teh ketumbar bubuk
10) 1/4 sendok teh jintan
11) 2 1/2 sendok makan Kecap Manis Bango
12) 1 sendok teh garam
13) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
14) 1/4 sendok teh gula pasir
15) 750 ml air
16) 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Cara Pembuatan

1) Bola daging, campur daging kambing giling, lada putih bubuk, pala bubuk, dan garam. Aduk rata. Bentuk bola-bola. Sisihkan.
2) Panaskan minyak goreng. Tumis bawang merah, bawang putih, dan daun salam hingga harum. Masukkan bola daging dan kacang merah. Aduk rata.
3) Tambahkan ketumbar bubuk, jintan, Kecap Manis Bango, garam, lada putih bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4) Tuang air. Masak hingga meresap.