Lauk Masak Habang

Oleh Bang Bango

Rumah Makan Nasi Kuning CempakaJalan Kampung Melayu Darat No.2 Banjarmasin, Kalimantan Selatan

Bahan - Bahan

1) BAHAN:
2) Telur, direbus lalu dikupas kulitnya
3) 1 kg daging ayam/ikan haruan atau gabus/itik atau bebek (pilih salah satu bahan), dipotong-potong, lumuri dengan air asam jawa lalu goreng setengah matang. Jika menggunakan daging sapi tidak perlu digoreng, cukup dilumuri air asam jawa saja.
4) BUMBU HALUS: (DITUMBUK ATAU DIBLENDER)
5) 8 Bawang merah
6) 5 Bawang putih
7) 12 buah cabe merah kering besar (cabe habang) direbus lalu dicincang sampai halus
8) 1 ruas jahe
9) 1 ruas jari kencur
10) 3 sdm gula pasir
11) 2 sdm garam
12) Terasi secukupnya

Cara Pembuatan

1) Tumis bumbu halus dengan minyak goreng secukupnya sampai harum aromanya dan agak kering, masukkan potongan ayam/daging sapi/itik/ikan haruan (pilih salah satu saja)
2) Tambahkan air 1,5 liter, masak sampai meresap bumbunya dan air mengering.
3) Jika daging sapi atau itik masih keras, tambahkan air 3 liter, masak dengan api kompor kecil sampe mengering kembali.
4) Lauk masak habang paling pas dinikmati dengan nasi kuning atau lontong sayur