



Sate Godok

Oleh Mia Triana

Setelah daging dibersihkan, tumis bumbu sampai harum sampai harum, lalu masukkan daging lalu masak/godok sampai empuk, masukkan kecap, masak hingga daging matang. siap disajikan.



Bahan - Bahan

- 1) 500 gr daging paha kambing, potong dadu 2 x 2 cm
- 2) 4 sdm Kecap Manis Bango
- 3) 3 sdm bumbu kacang
- 4) 2 sdm minyak goreng
- 5) 1/2 kg kacang tanah, disangrai dan dibuang kulitnya, lalu dihaluskan
- 6) 500 ml santan
- 7) Garam secukupnya
- 8) 3 sdm Kecap Manis Bango
- 9) 6 buah bawang merah, iris halus
- 10) 10 buah cabe rawit, iris bundar
- 11) Acar ketimun

Cara Pembuatan

- 1) Siapkan daging, lalu tumis bumbu hingga harum, lalu masukkan daging masak hingga empuk.
- 2) Siapkan juga bumbu kacang: masak santan hingga mendidih angkat dan campur dengan kacang tanah. Campur semua kacang kedalam adonan masak hingga matang, jangan lupa kecapnya
- 3) Jika suka pedas tambahkan ulekan cabe merah.
- 4) Sajikan dengan menyiram bumbu kacang, iris bawang merah, Kecap Manis Bango dan acar.