

Rendang daging



Keperluan:

1 kg daging sapi has
1500 ml santen
4 iji brambang cilik
4 siung bawang putih
2 iji lombok abang gede
3 cm kunir
½ sendok teh jahe bubuk
6 cm laos
4 lembar godong jeruk purut
1½ sendok teh uyah
1 sendok makan gula jowo

Corone Nggawe:

- Daging sapi iris tipis ombo 2x5 cm
- Kunir digoreng disik, laos diparut, brambang, bawang jahe, lombok abang, kunir, uleg (blender) alus.
- Panaske wajan, daging lebokno, bumbu2 , ugo santen lebokke pisan. Laos, godong jeruk purut. Wolak-walik roto. Tutup karo karo tutup panci (ungkep) nanging se-delo2 kudu dibukak, wolak-walik roto. Supoyo ora gosong/ ngintip ngisore.
- Masak nganti daging rodo sat, lagi diangkat.
- Sajekno karo sego panas2 ugo lalapan.