

Coto Makassar

~ lidia lestari ~

#WeekendChallenge minggu ini bikin menu dengan awalan huruf C.

Bikin Coto Makassar aja,ini ketiga kalinya saya makan coto makassar yang pertama dan kedua dulu waktu masih kerja di Surabaya ada satu rumah makan yang jual coto makassar dan rame banget.Yang pertama makan diajakin temen kerja, yang kedua makan sama mantan pacar.Kan-kan jadi kangen...eh kangen cotonya maksudnya hahaha...

#AdaApaCi

#GA_TheNextLevel



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan:**

- **400 gr** daging sapi
- **1-1,5 liter** air cucian beras
- **2 batang** serai,geprek
- **2** daun salam
- **1 ruas** laos,geprek
- **1 ruas** jehe,geprek
- **secukupnya** Garam,kaldu bubuk
- **100 gr** kacang,haluskan

- **Bumbu Halus:**

- **6 Butir** Bawang Merah
- **5 Siung** Bawang Putih
- **3 butir** kemiri
- **1/2 sdt** merica
- **1/4 sdt** jinten
- **1/2 sdt** ketumbar

Langkah-langkah pembuatan

- Potong dadu daging, blansir sebentar untuk membuang kotorannya. Lalu rebus dengan air beras, serai, daun salam dan laos. Masak sampai daging cukup empuk.



- Tumis bumbu halus dan jahe sampai harum.



- Masukkan bumbu halus dalam rebusan daging.Tambahkan juga kacang bubuknya. Aduk rata.





- Masak hingga daging benar2 empuk. Sebelum diangkat masukkan irisan daun bawang.





Resep-resep Terkait

- [Cinnamon Roll](#)



- [Beijing Beef Panda Express](#)



- [Klappertaart](#)



- [Nasi Goreng Hainan](#)

