

Remas.nu

Babi Panggang (non halal)

~ putuvera14 ~

Weekend minggu lalu main kerumah kakak sepupu nah kebetulan temannya suka nyuplai daging babi ke restoran, si kk minta dikirimin deh daging babi, pas sy mau pulang dibungkusin, lumayan buat masak dirumah kan. Sy juga dibungkusin samcan, ketika dirumah langsung deh eksekusi babi panggang hehehe **#PejuangGoldenApron3**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Marinasi
- **150 gr** samcan
- **1 sdt** garlic powder
- **1 sdt** chinese five spice
- **1/8 sdt** black pepper
- **1/8** ketumbar bubuk
- **1 sdt** parsley bubuk
- **1 sdt** minyak wijen
- **2 sdt** kecap manis
- **1 sdm** margarin
- Bumbu Saus
- **2 siung** bawang putih
- **5 buah** cabai rawit
- **1 sdm** wijen
- **1 sdm** saus tiram
- **1 sdm** saus tomat
- **1 sdm** saus sambal
- **1 sdt** kecap manis
- **1 sdt** totole/kaldu jamur
- **100 ml** air
- **Sejumput** garam

remmas.nu

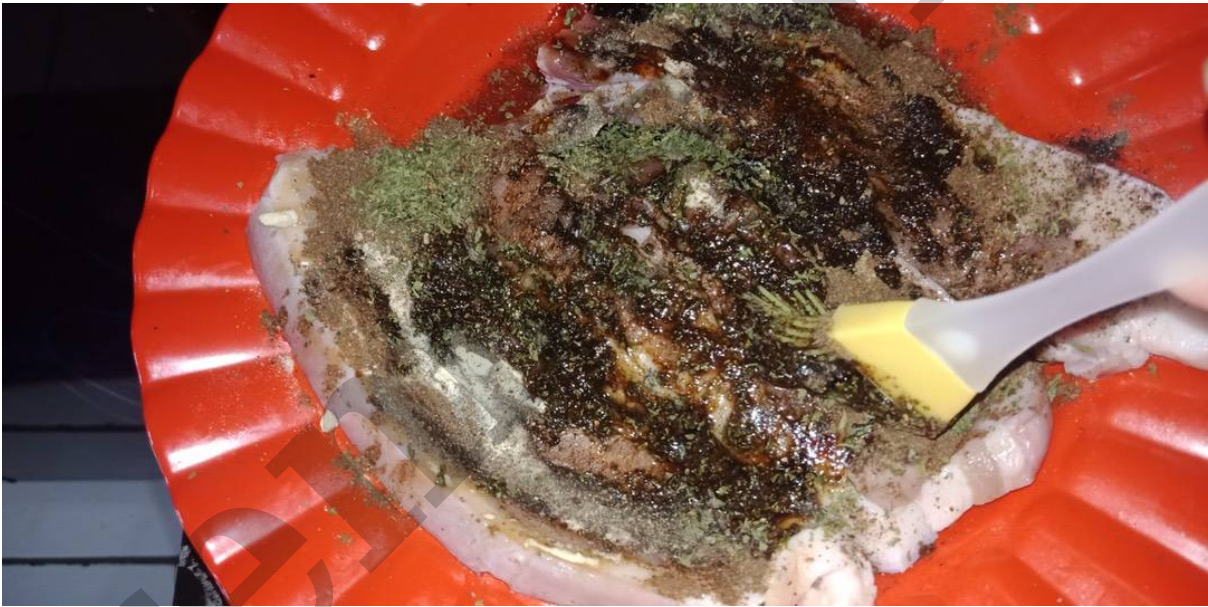
Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan daging samcan nya, siapkan bumbu marinasi daging. Lalu mulai marinasi dengan 1 sdt garlic powder, 1 sdt chinese five spice, 1/8 sdt black pepper, 1/8 sdt ketumbar bubuk, 1 sdt parsley bubuk, 1 sdt minyak wijen dan 2 sdt kecap manis





- Setelah itu kita campur semua bumbu marisasi dengan dagingnya dan diamkan selama 30 menit atau semalaman di kulkas



- Selanjutnya sy panggang samcan di teflon dengan margarin, jangan lupa apinya sedang cenderung kecil atur agar tidak cepat gosong dan matangnya merata ya





- Nah ini samcan yg sudah dipanggang, ini hitam2 gitu dari kecap manis yg kena panggang ya hehehe



- Selanjutnya kita buat saus babi panggang nya yaaa, siapkan bahan2nya terlebih dahulu lalu mulai cincang 2 siung bawang putih, potong/iris 5 buah cabai rawit. Masukkan bawang putih yg sudah dicincang, cabai rawit dan 1 sdm wijen ke teflon, lalu kita tumis hingga layu dan harum. Oiya sy tumis pakai margarin bekas panggang babi tadi





- Step selanjutnya tambahkan 1 sdm saus tiram, 1 sdm saus tomat, 1 sdm saus sambal, sejumput garam, 100 ml air, 1 sdt totole dan sekitar 1 sdt kecap manis

remas!





- Lalu aduk hingga merata dan tunggu agak mengental sausnya baru matikan kompor





- Dan ini dia moms babi panggang dan saus nya



Resep-resep Terkait

- [Sandwich Roti Tawar](#)



- [Green Squash](#)



- [Churros Keju](#)



- [Bola-bola Tahu Krispi](#)

