

Babi Panggang Bumbu Kuning

~ JUNIKITCHENMELBOURNE ~

Kalau nyobain roast pork di sini kadang rasanya ngebosenin. Lidahnya kebiasaan makan makanan yg kaya akan bumbu. Akhirnya nyobain bikin roast pork pake bumbu indonesia ..



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 1/2 kilo** daging babi beserta kulitnya
- **BUMBU HALUS :**
- **4 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **3 cm** kunyit
- **2 cm** jahe
- **2 cm** lengkuas
- **2 butir** kemiri
- **1 sdt** merica
- **1 sdt** ketumbar
- **secukupnya** Garam
- **1 sdm** gula
- **1 bkgs** masako ayam

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan loyang utk oven, alasi baking paper. Lalu bersihkan daging babi lalu lap kulitnya pake tisu hingga benar-benar kering. Lalu olesi dengan bumbu yg telah dihaluskan. Sayat2 daging dan isi dengan bumbu juga. Biar lebih meresap. Lalu balik



- Bagian kulitnya, sayat2 sedalam setengah sentimeter seperti di gambar lalu olesi dengan segenggam garam, ratakan. Usahakan garamnya sampe masuk ke dalam sayatan. Lalu simpan di kulkas selama 1 jam tanpa di tutup yaa. Makin lama makin bagus.



- Setelah 1 jam, bersihkan sisa garam gingga kulit benar-benar bersih dan kering. Lalu panggang dalam oven selama 1 jam dengan suhu 230 derajat.. Setelah itu panggang lagi selama 30 menit dengan suhu 165 derajat



- Babi panggang siap dinikmati dengan nasi hangat dan jangan lupa pake acar yaa supaya lebih mantap lagi ☺



Resep-resep Terkait

- [Roasted Chicken Wings with Homemade Spicy Garlic Mayo](#)



- [Cheese Baked Hot Dogs](#)



- [Prawn Fettuccine with Tomato Sauce](#)



- [Pork Chops Mushroom Sauce](#)

