

Remas.nu

Coto Makasar

~ aty herman ~

Udah lama banget pengen makan coto...tapi susah banget klo mau beli go food...ya dg penuh cinta singsingkan lengan baju...dan mulai melirik resep @pawonku...dan jadi deh coto u kesayanganku ☺☺

Source @ pawonku dan @ farhah



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Bahan Rebusan Daging
- **500 gr** daging sengel
- **2 lembar** daun sereh
- **2 ruas** lengkuas
- **4 lembar** daun salam
- **1,5 liter** air
- Bahan bumbu halus
- **1 sdm** jintan
- **3 sdm** ketumbar
- **1 sdt** biji lada
- **3 lembar** sereh iris halus
- **1 ruas** lengkuas iris halus
- **10 butir** kemiri goreng
- **100 gr** kacang tanah
- **8 siung** bawang putih
- **10 siung** bawang merah
- **1 ruas** kayu manis
- **5 buah** cengkeh
- **secukupnya** Garam, gula
- Bahan pelengkap
- **iris** Daun bawang
- Bawang goreng
- Sambal Rica Bawang ([lihat resep](#))
- Ketupat
- Jeruk nipis
- **optional** Kecap manis

Langkah-langkah pembuatan

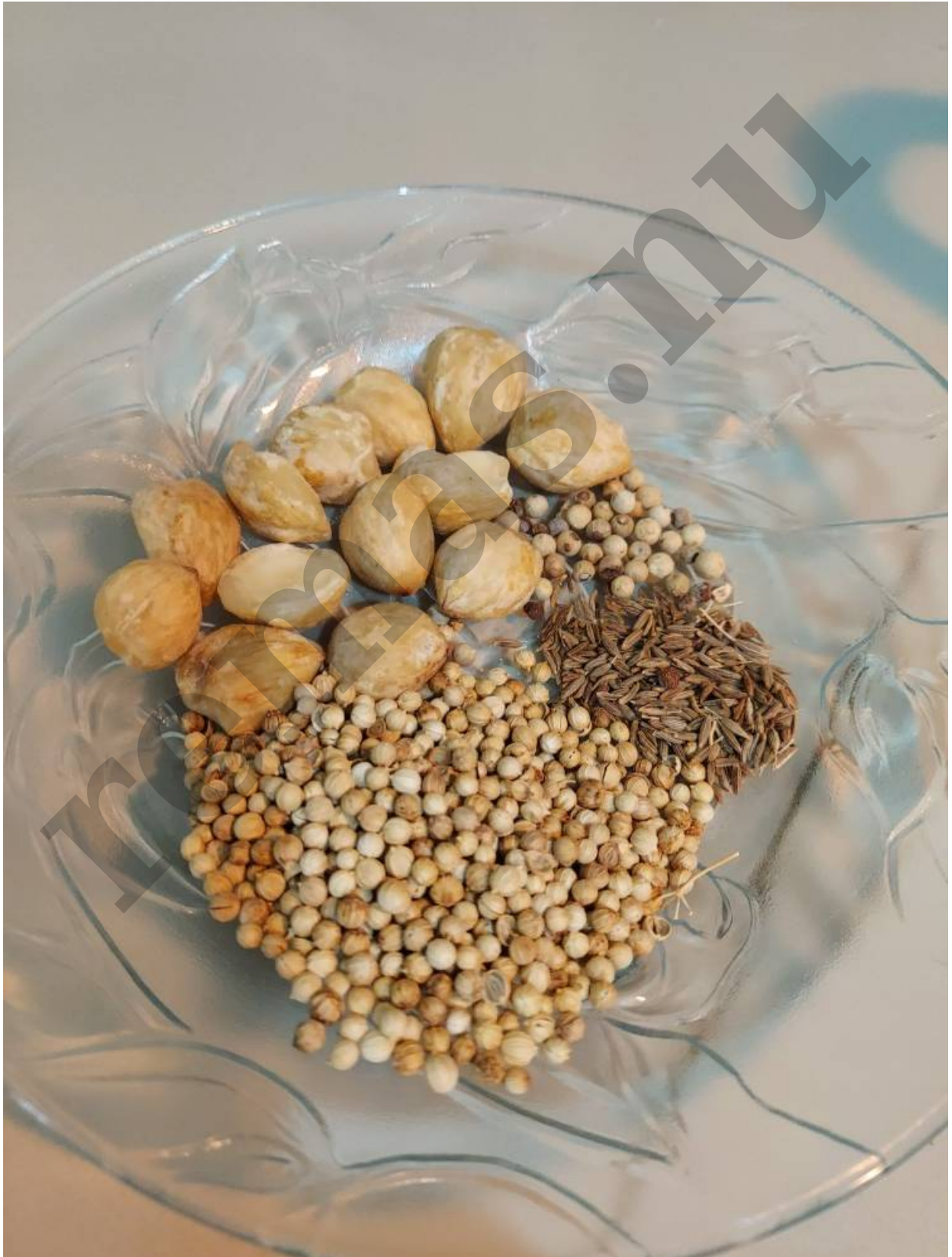
- Didihkan air lalu masukkan daging bersama sereh, daun salam, dan lengkuas masak daging sampai empuk

remas.nu



- Iris bawang putih lalu goreng sampai tampak renyah angkat simpan kemudian lanjutkan dengan menggoreng kemiri setelah matang angkat simpan terakhir goreng sereh dan lengkuas yang telah diiris sampai tampak kering angkat dan simpan

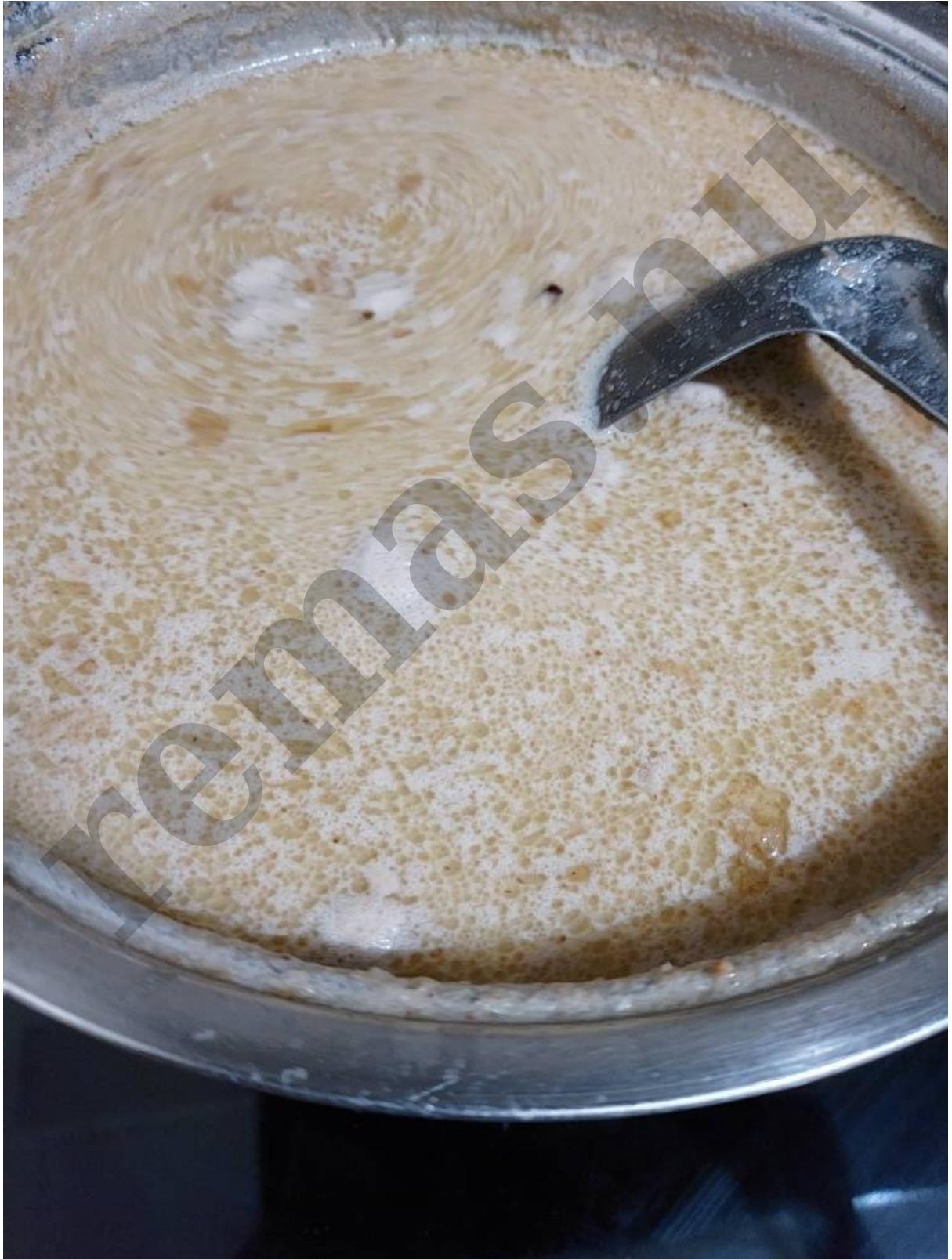
- **BUMBU SANGRAI** : sangrai jintan, ketumbar dan biji lada sampai harum angkat dan simpan bersama bumbu yg telah digoreng kemudian sangrai kacang tanah gunakan api kecil sampai ada bunyi kletek2 dari kulit kacang yg menandakan kacang akan matang setelah matang angkat





- Langkah haluskan bumbu: siapkan wadah blender masukkan bumbu yg telah di goreng (bawang putih, kemiri, lengkuas dan sereh) tambahkan bumbu yg telah di sangrai (jintan, ketumbar dan biji lada) tambahkan air sedikit lalu haluskan pake blender kemudian sisihkan di piring. Lanjutkan blender kacang...Blender tak perlu dicuci langsung saja blender kacang tanahnya sampai halus gak ke foto (liat di pawonku aja langkahnya ya lengkap disana)☐

- Panaskan minyak masukkan bumbu halus tambahkan kayu manis dan cengkeh sampai mengeluarkan aroma harum tambahkan air daging dan masukkan kacang tanah halus aduk2 tambahkan garam, gula koreksi rasa



- Potong2 daging lalu siram dengan kuah coto sajikan dengan bahan pelengkap





Resep-resep Terkait

- [Kerapu Saus Tiram](#)



- [Brownies](#)



- [Klepon](#)



- [Sop Buntut](#)

