

Babi Kecap

~ Z'Kitchen ~

Ini 100% ga Halal...

Di Bali hari ini "Penampahan Galungan " H-1 sebelum Hari Raya Galungan, dmn semua memasak masakan bali untuk disajikan.. kali ini saya akan berbagi resep Daging Babi ☺



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

- **500 gr** Daging Samcam
- **1 sdm** saos tiram
- **2 bh** bunga lawang
- **2 sdm** saos tomat merah
- **6 sdm** kecap manis (sesuai selera)
- **2 cm** jahe, geprek
- **3 bh** cabe rawit utuh
- **Secukupnya** garam, gula, merica dan kaldu bubuk
- **Secukupnya** air
- Bumbu Halus
- **5 siung** Bawang putih
- **3 bh** cabe merah

Langkah-langkah pembuatan

- Potong daging samcam sesuai selera, marinasi dengan saos tomat merah, saos tiram, 3 sdm z kecap manis, garam dan merica, aduk rata diamkan kurleb 15 menit

remas.nu





- Panaskan air masukkan bumbu halus, daging samcam yg sudah dimarinasi, sisa kecap manis, gula, kaldu bubuk, bunga lawang, jahe dan cabe merah utuh, aduk rata masak sampai matang dan kuah menyusut, koreksi rasa





- Angkat dan sajikan dengan nasi hangat



Resep-resep Terkait

- **Fudgy Brownies**



- **Cheese Stick Indomie**



- **Cireng nasi**



- **Tahu Isi**

