

35. Coto Makasar

~ homemadeMamaRyuga ~

punya tetelan sedikit sisa buat sop kemarin... kebetulan **#WeekEndChallenge** kali ini bertemakan makanan yg berawalan dg huruf C,pas bgt yak bikin Coto makasar langsung aja ke resep yuk... oya aku ini asli njowo tpi suka eksperimen masakan2 khas daerah luar jawa...

**#AdaApaCi
#CotoMakasar**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** tetelan/daging sapi/jeroan sapi
- **Secukupnya** air untuk merebus tetelan

- **Bumbu A,Ulek:**

- **1 1/2 sdm** ketumbar sangrai
- **1 sdm** jinten sangrai
- **1/2 sdt** merica utuh sangrai
- Bumbu B (Blender bersama Bumbu A)
- **10 siung** bawang putih goreng
- **2 cm** lengkuas goreng
- **2** sereh iris2 bagian putihnya,goreng
- **5 butir** kemiri goreng

- **Bahan Lain:**

- **100 gr** kacang tanah sangrai
- **750 ml** air
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** gula pasir
- **Secukupnya** kaldu jamur/penyedap/optional
- **2 cm** jahe geprek
- **3 cm** lengkuas geprek
- **2 lembar** daun salam
- Minyak untuk menumis

Langkah-langkah pembuatan

- Pertama rebus dulu tetelan/daging dengan secukupnya air,aku pakai metode 5.30.7 (didiikan air,masukkan daging masak selama 5 menit trhitung setelah air mendidih kembali.Lalu matikan api,diamkan 30 menit,setelah itu rebus lagi selama 7 menit terhitung setelah air mendidih kembali,tiriskan)
- Ulek bumbu A sampai halus,lalu blender bersama bumbu B,sisihkan
- Sangrai kacang tanah,lalu blend sampai halus
- Masak air 750 ml sampai mendidih,masukkan daging,jahe,sereh,lengkuas,salam.Sementara menunggu air mendidih tumis bumbu A dan B sampai harum..lalu masukkan ke dalam air daging..bubuh garam,gula,penyedap dan masukkan kacang tanah halus,masak hingga bumbu meresap.. tes rasa
- Sajikan dengan buras/lontong,potongan daun bawang,bawang goreng,sambel dan jeruk nipis....

Resep-resep Terkait

- [Wool roll bread](#)



- [Wedang Ronde](#)



- [Risoles Tahu Pedas / risoles ekonomis](#)



- [Tumis Teri Terong Bulat](#)

