

Coto makassar ala diannanda

~ Dian nanda ~

Ada yang ngidam Coto Makassar yang dijakarta, sedap, gurih enaaak. Akhirnya cari-cari resep dan nemu yang pas, akhirnya bikin dan enakkk

#WeekendChallenge
#AdaApaCi



~ [Info Selengkapnya](#) ~

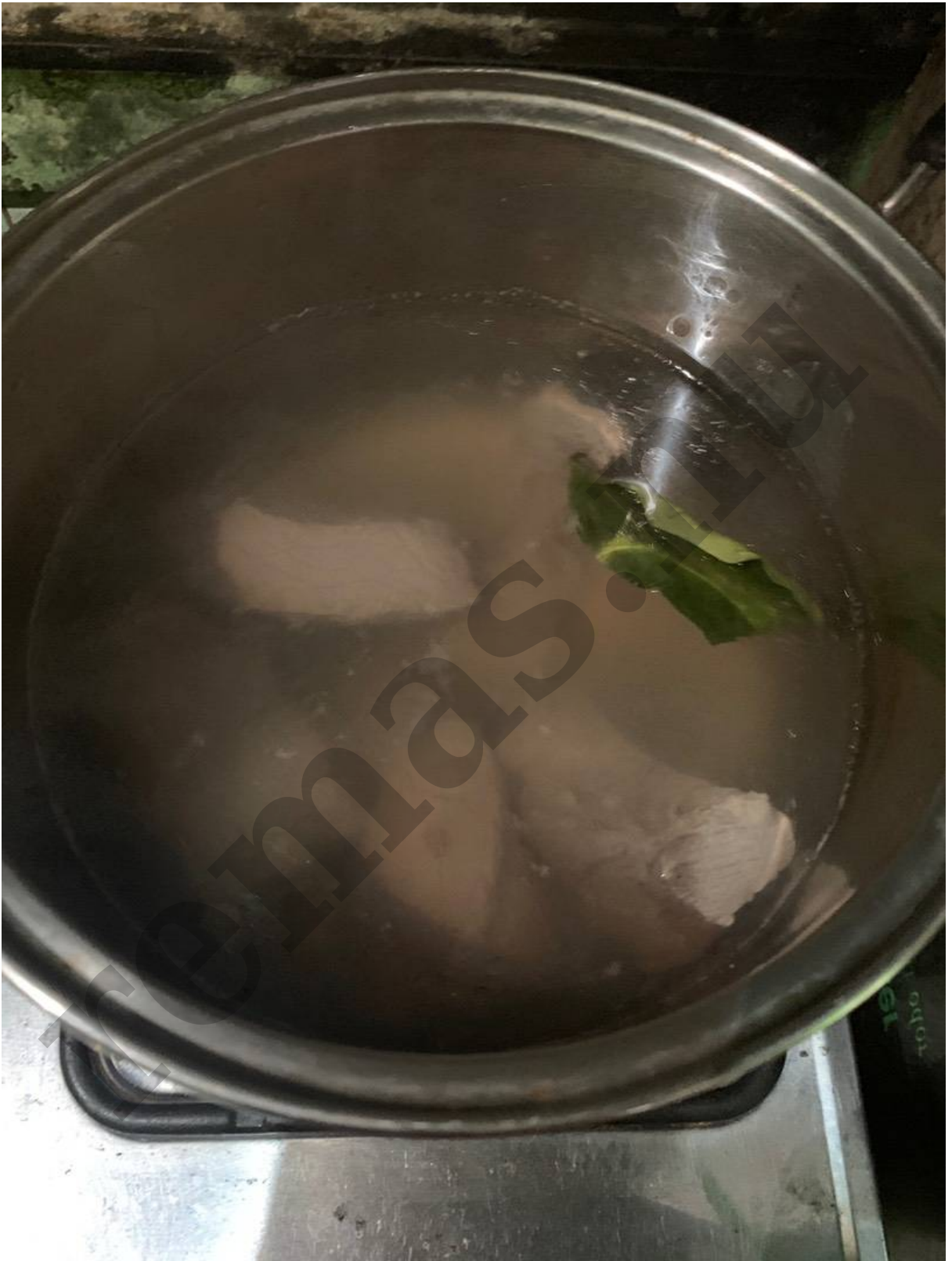
Bahan-bahan

- **400 gr** daging
- **2 lembar** daun salam
- **secukupnya** Air
- Bumbu A (dihaluskan)
- **1.5 sdm** ketumbar utuh, (sangrai)
- **1 sdm** jinten utuh, (sangrai)
- **1/2 sdt** utuh merica (sangrai)
- Bumbu B
- **11** bawang putih, goreng
- **1 ruas** lengkuas, potong dan goreng
- **2** serai potong, dan goreng
- **7** kemiri, goreng
- Bumbu C
- **150 gr** kacang tanah, goreng
- Bahan pelengkap
- **1.500 ml** air
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Gula
- **secukupnya** Penyedap rasa
- **1 ruas** jahe geprek
- **4 cm** lengkuas geprek
- **2 lembar** daun salam

Langkah-langkah pembuatan

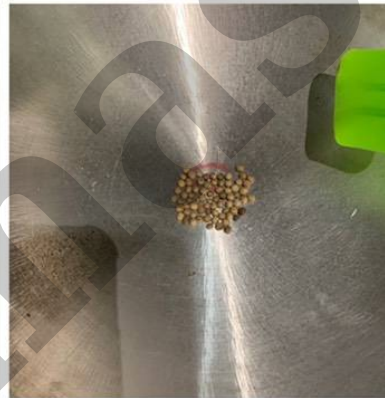
- Potong daging, rebus dengan 2 lembar daun salam. Setelah cukup empuk angkat, tiriskan dan potong2 sesuai selera

remas.nu





- Siapkan bumbu A, sangrai semuanya secara terpisah. Kemudian uleg hingga halus



- Siapkan bumbu B, goreng semua bahan, Blender bumbu A dan B kemudian tumis dan sisihkan



- Goreng kacang tanah, kemudian haluskan dengan blender



- Rebus daging 1.500ml air, 2 lembar daun salam, jahe, lengkuas dan setelah mendidihkan masukkan bumbu AB aduk hingga merata. Masak sampai 10menit



- Masukkan kacang tanah yang telah diblender, tambahkan garam, gula, penyedap rasa. Masak lagi hingga 10-15mnt. Koreksi rasa



- Coto makassar siap disajikan, tambahkan bawang goreng dan daun bawang□

Resep-resep Terkait

- [Ayam goreng ketumbar](#)



- [Chicken cordon bleu ala diannanda](#)



- [Garlic pokcoy ala diannanda](#)



- [Ayam cabe garam ala diannanda](#)

