



Gadon Sapi



superadmin

Gadon Sapi, hidangan tradisional kaya protein dengan tekstur lembut dan cita rasa gurih dari perpaduan daging sapi, hati sapi, santan, telur, serta rempah pilihan. Dikukus dalam balutan daun pisang bersama daun salam dan serai, menghasilkan aroma harum yang khas.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan

- 250 gr - daging sapi iris
- 40 gr - hati sapi rebus
- 2 butir - telur
- 90 ml - santan
- 60 ml - air
- 1 ½ sdm - maizena (opsional)
- 1 ½ sdt - kaldu jamur
- 1 ½ sdm - gula kelapa
- 1 ½ sdt - garam

Bahan bumbu dasar

- 2 sdm - minyak kelapa
- 2 butir - kemiri
- 6 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih

Bahan lainnya

- - serai
- - daun salam
- - bawang merah
- - cabai rawit merah
- - cabai rawit hijau
- - daun pisang untuk membungkus

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Iris bawang putih, bawang merah, geprek dan cincang kemiri
2. Panaskan minyak kelapa, tumis bawang merah hingga setengah kering kemudian masukkan bawang putih dan kemiri, tumis hingga kering, sisihkan
3. Di dalam food chopper, masukkan tumisan bumbu dasar, daging sapi iris, garam, gula kelapa, kaldu jamur dan hati sapi rebus, haluskan
4. Masukkan telur, santan, air dan maizena, haluskan kembali
5. Iris serai, bawang merah dan cabai rawit. Siapkan daun pisang, letakkan daun salam, serai dan adonan gadon, bungkus dan sematkan tusuk gigi
6. Siapkan wadah tahan panas, letakkan daun pisang sebagai alas. Susun daun salam, serai, bawang merah, cabai rawit dan adonan gadon lalu tutup dengan daun pisang. Kukus selama 25 menit
7. Gadon sapi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/181-gadon-sapi>