



Kambing Bakar Kecap



superadmin

Kambing Bakar Kecap adalah olahan daging kambing empuk yang dibakar hingga harum, dilumuri bumbu kecap manis gurih dengan sentuhan rempah dan aroma smokey yang menggugah selera.

Bahan-Bahan

6 Porsi

Bahan

- 1 kg - daging paha kambing , potong
- 1 buah - jeruk nipis
- - jahe

Bahan bumbu bakar (untuk 1/3 daging

- 7 siung - bawang merah
- 5 buah - cabai rawit merah
- 1 buah - tomat merah
- 1-2 sdm - margarin
- 1 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang merah
- 3 siung - bawang putih
- 3 butir - kemiri
- 1 sdt - lada butir (hitam dan putih)
- 3 cm - kunyit
- 3 cm - jahe
- 3 cm - lengkuas
- 1/3 butir - pala
- 1 sdt - jintan
- 1 sdt - ketumbar
- 50 ml - minyak
- 25 ml - air

Bahan lainnya

- 2 lembar - daun salam
- 6 lembar - daun jeruk
- ½ sdm - asam jawa
- 700 ml - air
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdm - garam
- 2 ½ sdt - kaldu bubuk

Bahan pelengkap lainnya

- - acar
- - emping
- - bawang merah goreng
- - nasi putih
- - sambal rawit

Langkah-Langkah

1. Marinasi kambing dengan perasan jeruk nipis, aduk rata kemudian rebus daging kambing dengan jahe selama 5-10 menit, bilas hingga bersih
2. Di dalam blender masukkan semua bahan bumbu halus, haluskan kemudian tumis bumbu halus hingga wangi dan mengeluarkan minyak
3. Masukkan daun jeruk dan daun salam, tumis sesaat kemudian masukkan daging kambing, tumis sesaat
4. Masukkan air, asam jawa, garam, gula pasir, kaldu bubuk, masak selama 30-45 menit
5. Potong tomat, iris bawang merah dan cabai rawit merah
6. Panaskan margarin kemudian tumis bawang merah dan cabai rawit merah hingga wangi
7. Masukkan daging dan sedikit kuah rebusan, masak sesaat kemudian tambahkan kecap manis, saus tiram, tomat dan sedikit kuah rebusan kambing, masak sesaat
8. Kambing bakar kecap siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/24-kambing-bakar-kecap>