

Remas.nu

Sate keong sawah (Gondang)

~ Era Sugiarti ~

#Iduladha kali ini menu ku sate keong, kebetulan lg banyak keong d sekeliling rmh ku



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** keong sawah bersih siap rebus
- Bumbu halus
- **5 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **secukupnya** jahe
- **secukupnya** ketumbar
- **secukupnya** kunyit
- **1 biji** kemiri
- saori saos tiram
- **secukupnya** garam dan penyedap dan masako
- bahan bumbu kacang
- **1/2 kg** kacang tanah
- **6 buah** cabe kering keriting
- **secukupnya** bawang putih dan bawang merah
- **secukupnya** gula merah
- **secukupnya** serai

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Keong dibersihkan kemudian di rebus (saya rebus 3 kali agar lebih empuk dan bersih)
- Ungkep keong dengan bumbu halus sampai meresap,
- Jika air ungkep sudah kering, angkat dan tiriskan keong, tunggu agak dingin baru di tusuk2 dengan tusuk sate
- Jika sudah selesai, bakar (saya menggunakan happy call)
- Sambil menunggu semua sate di bakar, goreng kacang tanah, kemudian blender bersamaan dengan bawang merah bawang putih dan cabe, jika sudah, lanjut tumis serta tambahkan gula merah secukupnya, aduk hingga matang jgn lupa tambahkan serai agar harum,
- Jika bumbu kacang sudah matang dan sate keong juga sudah matang, siap di dinikmati dengan cara satenya lumuri bumbu kacang, atau diocol juga boleh.

Resep-resep Terkait

- [Sambal keong sawah \(gondang\) paling simpel](#)



- [Sambal tumis tempe penyet](#)



- [Bubur beras kampung kuah kuning simpel](#)



- [Mie goreng super mi soto daging simpel](#)

