

Gulai Daun Singkong with Iga Sapi

~ Niemas Setyowatie ~

Panen daun singkong dikebun sendiri. Binggung mau dimasak apa? Karena masih ada sisa tulang iga dikulkas. Eksekusi seadanya aja.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 Ikat** daun singkong muda (ambil daunnya)
- **Secukupnya** Iga Sapi
- **secukupnya** Garam, Gula, dan Penyedaprasa sapi
- **2 lembar** daun salam
- **1 batang** serai (geprek)
- **2 cm** lengkuas (geprek)
- **1 lt** santan (saya pakai dari 1/2 kelapa parut- bisa diganti dgn kemasan)
- **secukupnya** Air (untuk merebus)
- **Secukupnya** Air Kaldu (air rebusan iga sapi - kedua)

- **Bumbu Halus :**
 - **4 Siung** Bawang putih
 - **8 Siung** Bawang merah
 - **5 buah** cabai merah keriting
 - **2 buah** cabai merah (sesuai selera)
 - **4 cm** kunyit
 - **2 cm** jahe
 - **3 butir** kemiri sangrai
 - **1 sdt** ketumbar

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus Daun singkong dan tambahkan 1/2 sdt garam, rebus hingga mendidih. angkat dan tiriskan.
- Rebus Iga sapi, buang air rebusan pertama, lalu ganti yang baru. Rebus kembali hingga empuk.
- Panaskan secukupnya minyak, tumis bumbu halus. Tambahkan daun salam, lengkuas, dan serai. Tumis hingga harum.
- Setelah bumbu matang, masukan air kaldu. Tambahkan secukupnya garam, gula, dan penyedap rasa. aduk rata.
- Setelah mendidih, masukan tetelan sapi dan daun singkong. terakhir tambahkan santan. Aduk kembali dan koreksi rasa.
- Masak hingga matang. Angkat dan sajikan

Resep-resep Terkait

- [Kue Apem Kukus Gula Merah](#)



- [MPASI #9months : Bubur Ayam Kampung](#)



- [Tumis Pare Tetelan Sapi](#)



- [Rawon \(khas Jawa Timur\)](#)

