

KARI DAGING AGROMAS BERSAMA REBUNG

Bahan-bahan:

200 gm minyak masak/ minyak sapi

600 gm daging cincang (direbus)

250 gm rebung segar

60 gm serbuk kari agromas

50 gm bawang putih

1 biji bawang besar (dimayang)

1 inci halia

2 batang serai

1 biji kelapa

70 gm kerisik agromas

2 cm kulit kayu manis

2 biji bunga lawang

Daun kari, garam dan gula secukup rasa. Sedikit asam jawa.

Cara masakan:

1. Tumis bawang besar yang dimayang tadi bersama serai hingga naik bau.
2. Masukkan bahan kisar awing putih dan halia.
3. Masukkan serbuk kari daging agromas dan kacang sehingga masak dan wangi.
4. Masukkan rebung, daging, santan dan kerisik agromas. Masukkan air asam jawa, garam dan gula secukup rasa. Masak api sederhana.
5. Bila hampir masak, masukkan daun kari.