

KARI DAGING AGROMAS

Bahan-bahan:

250 ml santan pekat

250 gm daging lembu

200 gm serbuk kari agromas

2 biji kentang

2 tangkai daun kari

2 cm kulit kayu manis

8 biji buah pelaga

6 kuntum bunga cengkih

Garam secukupnya

125 ml jus asam jawa

Minyak masak

50 gm cili merah

30 gm bawang besar

30 gm halia

30 gm lengkuas

20 gm kunyit hidup

} Dikisar

Cara masakan:

1. Panaskan minyak dan tumiskan bahan yang dikisar dan serbuk kari agromas.
2. Setelah naik baunya, masukkan daun kari, kulit kayu manis, buah pelaga dan bunga cengkih. Tumis sehingga naik baunya.
3. Masukkan santan, asam jawa, daging dan kentang yang telah dibelah dua. Masak sehingga daging dan kentang empuk.
4. Akhir sekali barulah dimasukkan garam. Setelah pekat sesuaikan rasanya dan angkat.