

# STEW DAGING BEREMPAH KARI AGROMAS

## Bahan-bahan:

400 gm daging (direbus dengan bawang besar dan daun sup)

2 sudu besar rempah kari agromas

1 sudu besar sos cili padi agromas

1 sudu besar sos tomato

1 sudu besar kicap pedas agromas

2 sudu kecil jintan putih

1 sudu kecil jintan manis

Garam dan serbuk perasa secukupnya

½ biji santan kelapa

## Bahan-bahan sayuran :

1 biji tomato dibelah empat

1 biji kentang dibelah empat

1 tin kacang peas

1 biji bawang besar dibelah empat

1 biji lada merah dan hijau dibelah dua

2 ulas bawang putih

3 ulas bawang merah

1 inci halia

## Cara masakan :

Tumiskan halia dan bahan yang telah ditumbuk tadi. Masukkan rempah kari agromas, jintan manis dan jintan putih. Kemudian masukkan sos cilipadi agromas. Bila dah naik minyak, masukkan daging bersama air rebusan daging dan kentang. Selepas itu, masukkan santan dan bila dah pekat sedikit, masukkan bahan-bahan sayuran dan masak sehingga naik minyak.