

Sup Daging Kc. Merah



BAHAN:

- 1 sachet Bamboe Rawon
- 100 gr kacang merah
- 150 gr daging sapi, potong-potong
- 100 gr kacang panjang, potong-potong
- 1 batang serai (geprek)
- 2 lbr daun jeruk
- 800 ml air
- 65 ml santan kental

CARA MEMASAK:

1. Rebus daging dan kacang merah sampai empuk, tiriskan.
2. Rebus 800 ml air, setelah mendidih masukkan rebusan daging dan kacang merah, Bamboe Bumbu Rawon dan bahan lainnya.
3. Masukkan santan kental, aduk-aduk hingga mendidih, dan angkat.
4. Sajikan dengan nasi putih.