

Daging Cincang Kentang



Resep masakan yang kental nuansa Inggris ini berasal dari abad ke-19, saat kerusuhan di Cina memaksa orang-orang Portugis dan Macau untuk mengungsi ke Hong Kong untuk sementara waktu. Orang-orang Macau tentu saja mewarisi cara memasak dan ragam bumbu masak dari orang-orang Inggris, seperti jamur dan dan saus kecap. Walau demikian, resep berikut ini diperuntukan bagi semua kalangan. **Bahan utama:** Minyak

untuk menggoreng 2 buah kentang besar, potong dadu, tiriskan dengan tisu dapur 2 sdm lemak atau minyak goreng 2 buah bawang Bombai 2 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE 500 gr daging sapi cincang ¼ gelas jamur kuping kering, rendam, buang bagian yang keras, cincang 1 ½ sdm kecap hitam 2 sdt gula 125 ml (½ gelas) air ½ sdt garam atau sesuai selera ½ sdt bubuk lada hitam KOEPOE KOEPOE Setangkai daun peterseli atau daun ketumbar sebagai hiasan **Cara membuat:**

1. Panaskan minyak dalam wajan hingga sampai sangat panas. Masukkan kentang yang telah dipotong dadu lalu goreng hingga berwarna coklat keemasan dan empuk, sekitar 4-5 menit. Angkat dan sisihkan. Bersihkan wajan dari minyak.
2. Panaskan minyak hingga cukup panas, lalu masukkan bawang bombai dan bubuk bawang putih, tumis hingga berwarna transparan, sekitar 3-4 menit. Naikan suhu wajan, lalu tambahkan daging sapi cincang. Tumis hingga daging berubah warna, sekitar 2-3 menit. Tambahkan jamur, saus kecap, gula, air, garam, dan lada. Kecilkan api, biarkan mendidih tanpa ditutup hingga daging masak dan volume air menyusut, sekitar 15 menit.
3. Tambahkan kentang yang telah digoreng sebelumnya. Masak dalam api sedang, aduk perlahan agar kentang tidak hancur, hingga cukup panas selama 2 menit. Hias atasnya dengan daun peterseli atau daun ketumbar sesuai selera. Sajikan dengan nasi putih.

Untuk 4 porsi | Waktu persiapan: 10 menit | Waktu pembuatan: 15 menit