

Kebab Sapi Ala Maroko



Bahan utama: 100 gr daging sapi has dalam (tenderloin), potong dadu 2 cm 2 sdt minyak zaitun 1 siung bawang putih, cincang ½ sdt bubuk jinten KOEPOE KOEPOE ¼ sdt bubuk ketumbar KOEPOE KOEPOE 1 sdm daun ketumbar, cacah 1 sdt air perasan jeruk nipis ½ butir bawang bombay, potong tebal **Bahan couscous almond dan buah:** 60 gr couscous 80 ml kuah kaldu sapi 2 sdm kacang almond, sangrai 2 sdm sultana 1 ½ sdt bubuk jinten KOEPOE

KOEPOE 1 sdt bubuk ketumbar KOEPOE KOEPOE **Cara membuat:**

1. Jika menggunakan tusuk sate berbahan kayu, rendam dalam air selama 30 menit untuk menghindari terbakar saat memasak.
2. Dalam satu mangkuk, masukkan daging sapi, minyak zaitun, bawang putih, daun ketumbar, air perasan jeruk lemon, bubuk lada hitam dan bumbu rempah lainnya. Campur dan biarkan bumbu meresap selama minimal 30 menit, atau semalaman jika mau, ke dalam daging sapi.
3. Tusukkan potongan daging yang sudah dibumbui ke dalam tusuk sate, seling dengan potongan bombay. Letakkan di atas pemanggang, panggang selama 3-4 menit pada masing-masing sisi, atau hingga cukup matang, olesi kembali dengan bumbu resapan selama dipanggang.
4. Untuk membuat couscous almond dan buah, letakkan couscous dalam wadah, tambahkan kaldu sapi lalu biarkan selama 3 menit atau hingga kaldu telah meresap. Aduk couscous dengan garpu, lalu masukkan almond sangrai yang sudah dihancurkan, sultana, bubuk jinten, dan bubuk ketumbar. Bumbui dengan garam dan lada hitam. Sajikan dengan kebab sapi.

Untuk 1 porsi Waktu persiapan: 10 menit + 30 menit peresapan bumbu Waktu pembuatan: 10 menit.