

Kari Sapi dengan Nenas



Bahan utama:

1 sdm minyak kacang

175 gr daging sapi, iris tipis

2 sdt bumbu kari KOEPOE KOEPOE

1 sdt bubuk ebi KOEPOE KOEPOE

½ bawang bombay, iris-iris

1 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE

140 ml santan

4 lembar daun jeruk purut

80 gr (1/2 gelas) potongan buah nenas segar

½ sdt gula palem

2 sdt jus lemon

1 sdt kecap ikan

1 sdm daun ketumbar, cacah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak sedikit untuk menumis, masukkan daging sapi sebagian-sebagian, goreng masing-masing sisi 1 menit, atau hingga berwarna kecoklatan. Angkat.
2. Panaskan sisa minyak dalam wajan dengan api besar, masukkan bubuk kari dan ebi tumis selama 1 menit atau hingga harum. Tambahkan bawang bombay dan bubuk bawang putih, tumis kembali selama 1-2 menit, atau hingga bawang layu.
3. Masukkan kembali daging yang sudah digoreng, tambahkan santan, daun jeruk purut, dan nenas, lalu didihkan. Kecilkan api, tetap didihkan selama 5 menit, atau hingga daging sudah matang. Masukkan bahan-bahan tersisa, lalu sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 1 porsi | Waktu persiapan: 10 menit | Waktu pembuatan: 12 menit

