



## Sate Kikil Rembiga

### Bahan-bahan

- 500 gr kikil sapi rebus, potong dadu 3 cm
- 4 siung bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah keriting
- 3 buah cabai rawit merah
- 2 buah Cabai merah
- 1 sdt biji ketumbar
- 0.5 sdt terasi
- 2 sdm gulah merah sisir
- 3 buah Maggi Blok Rasa Sapi
- 4 sdm air asam jawa

### Cara Membuat

1. Haluskan semua bahan bumbu halus menggunakan blender.
2. Marinasi kikil rebus yang sudah dipotong-potong dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Aduk merata dan diamkan selama minimal 2 jam agar bumbu meresap.
3. Tusukkan kikil yang sudah dimarinasi dengan tusuk sate. Kemudian bakar di atas bara api sambil sesekali diolesi sisa bumbu marinasi. Bisa dipanggang di teflon juga sebagai alternatif, dengan dialasi daun pisang agar tidak lengket dan mudah dibersihkan.
4. Bakar sate kikil hingga matang. Sajikan dengan nasi atau lontong.

### Nutrisi

Karbohidrat	10.31 g
Energi	122.61 kcal
Lemak	3.44 g
Protein	14.8 g

30 Menit

8 Porsi