



Sate Maranggi

Bahan-bahan

- 5 siung bawang merah (untuk marinasi)
- 4 siung bawang putih (untuk marinasi)
- 1 sdm biji ketumbar, sangrai (untuk marinasi)
- 1 ruas jari jahe, kupas (untuk marinasi)
- 1 sdt lada putih (untuk marinasi)
- 50 gr gula merah, iris halus (untuk marinasi)
- 50 ml minyak goreng (untuk marinasi)
- 3 sdm air asem jawa (untuk marinasi)
- 600 gr daging sapi has dalam, potong dadu
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Rasa Ayam
- 1 sdm Maggi Seasoning Cair
- 5 siung bawang merah (untuk sambal)
- 4 buah Cabe rawit merah (untuk sambal)
- 4 buah cabe rawit hijau (untuk sambal)
- 1 buah tomat besar, potong dadu (untuk sambal)
- 4 sdm kecap manis (untuk sambal)
- 6 batang Secukupnya tusuk sate
- 6 lembar daun pepaya

Cara Membuat

1. Haluskan semua bahan bumbu halus dengan blender hingga benar-benar halus.
2. Campurkan semua bahan bumbu halus ke dalam potongan daging sapi, tambahkan Maggi Seasoning Cair dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, aduk hingga merata.
3. Bungkus dengan daun pepaya, kemudian simpan dalam lemari es hingga semalaman atau minimal 6 jam.
4. Untuk sambal, iris dan potong semua bahan lalu campurkan semua bahan menjadi satu dalam wadah mangkuk. Aduk merata.
5. Tusukan potongan daging sapi dengan tusuk bambu, lalu bakar diatas bara api atau gunakan wajan anti lengket dengan api sedang. Masak hingga semua sisi matang.
6. Sajikan dengan sambal.

Nutrisi

Karbohidrat	28.89 g
Energi	355.12 kcal
Lemak	15.71 g
Protein	28.47 g

30 Menit

5 Porsi