

KALIO DAGING

(Padang)

1. BAHAN

1) Daging sapi	½ kg
2) Kentang	10 buah
3) Kelapa	1 butir
4) Minyak goreng	¼ gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Jahe	1 rsj
3) Bawang putih	4 siung
4) Sereh	½ batang
5) Lombok merah	15 buah
6) Daun jeruk purut	2 lembar
7) Kemiri	5 biji
8) Daun salam	3 lembar
9) Jintan	½ sendok teh
10) Asam	4 mata
11) Laos	1 potong
12) Garam	2 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, dibuat santan 6 gelas.
- 2) Semua bumbu-bumbu digiling halus.
- 3) Daging dibersihkan, dipotong-potong, dicampur dengan bumbu-bumbu, ditumis, ditutup, dibiarkan sampai lunak.
- 4) Dimasukkan santan, dimasak sampai keluar minyak.
- 5) Kentang dikupas, dibelah dua, dimasukkan, dibiarkan sampai empuk.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal