

Kambing Stew Hailam

Hidangan: 4 orang

Masa Menyiapkan: 30 minit

Masa Memasak: 3 jam

Bahan-bahan

600g	rusuk daging kambing beku, dipotong-potong sebesar ibu-jari
4 biji besar	cendawan hitam yang di panggil "wan yee", direndam sehingga lembut dan buang bahagian kerasnya lalu di potong kecil-kecil.
1 cawan	minyak sayur
100g	tahu kering atau "fu chok"
200g	lobak merah, dikupas dan dipotong memanjang
5 biji	bawang putih, dicincang atau ditumbuk kasar
5 biji	bawang merah, dicincang atau ditumbuk kasar
1 biji	bunga lawang
1 batang	kulit kayu manis (ukuran satu jari)
5 biji	bunga cengkih
1½ sudu makan	kicap cair
½ sudu teh	garam (sebagai pilihan)
1 sudu teh	gula
2 cawan	air

Bahan Perapan Daging

30g	tahu putih yang dipanggil "fu yee"
30g	halia, ditumbuk halus dan diperah jusnya
½ sudu teh	garam halus
1 – 2 sudu teh	gula
Sedikit	serbuk lada putih
1½ sudu teh	minyak bijan

Hiasan

2 batang	daun bawang, dipotong memanjang 1cm
2 batang	daun saderi Cina, dipotong memanjang 1cm



Caranya

1. Penjual daging boleh menolong memotongkan daging kambing kecil-kecil untuk anda. Nyahbekukan daging kambing dalam peti sejuk selama 8 jam. Keluarkan dari peti sejuk dan cuci bersih. Lecekan tahu basah dengan jus halia, garam dan lada putih. Gaulkannya dengan daging kambing, masukkan minyak bijan dan gaul sehingga rata. Perap selama 1 hingga 8 jam dalam peti sejuk.
2. Cuci tahu kering, keringkan dan potong menurut panjang jari anda. Biarkan ia kering beberapa jam, panaskan minyak dalam kualiti dan goreng tahu kering dalam minyak panas sehingga kembang - toskan atas tisu dapur.
3. Keluarkan minyak sehingga tinggal kira-kira 2 sudu makan dalam kualiti, panaskan dan masukkan bawang putih dan bawang merah dan dikacau selama 2 minit sehingga naik baunya.
4. Toskan perapan daging, masukkan ke dalam kualiti dan goreng selama 5 minit bersama bunga lawang, kayu manis dan bunga cengkih. Masukkan kicap cair, garam, gula, air serta bahan perapan daging dan biarkannya mendidih selama 1½ hingga 2 jam. Masukkan tahu kering dan cendawan hitam dan biarkannya mereneh selama 20 minit sehingga dagingnya lembut, lalu masukkan lobak merah di atasnya dan biarkan selama 15 minit sehingga lobak menjadi lembut. Kacau rata-rata, tuangkan ke dalam mangkuk, dihias dan dihidangkan.