

Rendang Daging Lembu

Hidangan: 4 orang

Masa Menyiapkan: 25 minit

Masa Memasak: 2½ hingga 3 jam



Bahan-bahan

500g	daging lembu beku bahagian kaki
2 cawan	santan pekat segar atau santan yang baru diperah daripada sebiji kelapa*
½ sudu teh	garam
1 batang	serai, diketuk
3 keping	daun limau purut
1 keping	daun kunyit

Adunan Rempah

5 biji	buah keras, dicuci dan ditos
3 batang	lada merah, dihiris-hiris
5 batang	lada kering, dicuci dan direndam dalam air panas selama 1 jam supaya lembut
1 sudu teh	belacan
150g	bawang merah, dihiris-hiris
1 sudu makan	serbuk ketumbar**



Caranya

1. Nyahbekukan daging lembu beku dalam ruang penyejuk peti ais selama 8 jam. Potong daging setebal 1 cm.
2. Sediakan adunan rempah:
Tumbuk buah keras separuh halus, lalu masukkan lada merah dan lada kering dan tumbuk lumat selama 3 hingga 4 minit. Masukkan belacan dan bawang kecil, lalu ditumbuk rata sehingga halus.
3. Anda juga boleh kisar semua bahan-bahan tadi dalam pengisar sehingga halus.
4. Campurkan semua bahan-bahan dalam periuk dan biarkan hingga mendidih selama 2½ hingga 3 jam sehingga pekat dan minyak keluar daripada santan dan daging. Dagingnya akan menjadi lembut.
5. Keluarkan serai, daun limau purut dan daun kunyit. Hidangkan dengan nasi.

* Campurkan 5 cawan air pada kelapa parut dan perah untuk dapatkan santannya – buang hampasnya

** Serbuk Ketumbar: Goreng ketumbar biji dalam kualiti tanpa minyak sehingga naik baunya. Kisar dalam pengisar kopi dan ditapis. Gunakan serbuk halus dan buang hampasnya.