

Kari Kambing dan Kentang



Hidangan: 4 hingga 6 orang

Masa Menyediakan: 30 minit

Masa Masakan: 1½ hingga 2½ jam menurut bahagian daging yang dipilih



Bahan-bahan

500g	daging kambing beku dipotong dadu, dinyahbekukan dalam peti sejuk selama 8 jam
600g	kentang
300g	bawang besar, dikupas kulitnya
10 biji	bawang putih, dikupas kulitnya
30g	halia, dikupas kulitnya
5 sudu makan	serbuk kari kambing
½ sudu teh	garam
3 cm	kulit kayu manis
5 biji	bunga cengkih
2 biji	buah pelaga
2 cawan	air
4 sudu makan	minyak sayur

Caranya

1. Cuci daging kambing dan diketepikan seketika. Kupas kulit kentang dan potongnya memanjang.
2. Hiris bawang besar dan separuh bahagian bawang putih. Tumbuk baki bawang putih bersama halia. Perap daging dengan bahan yang ditumbuk tadi dan masukkan setengah serbuk kari dan garam. Biarkan diperap selama 2 hingga 3 jam.
3. Gaul baki serbuk kari dengan 4 sudu makan air.
4. Cuci kayu manis, cengkih dan buah pelaga. Panaskan kuali dan masukkan minyak. Apabila sudah panas, masukkan bawang besar dan bawang putih yang sudah dipotong-potong, kayu manis, cengkih dan buah pelaga dan dikosek selama 4 hingga 5 minit sehingga naik baunya dan bawang menjadi keemas-emasan.
5. Masukkan adunan kari, kosek selama 2 minit, kemudian masukkan perapan daging dan kacau selama 4 hingga 5 minit sehingga daging bertukar warna.
6. Masukkan air dan biarkan ia mendidih pada api rendah selama 1 hingga 2 jam sehingga daging menjadi lembut. Masukkan kentang dan biarkan ia mendidih selama 25 minit sehingga kentangnya masak. Rasa dan tambah garam jika perlu.