

Daging Kambing Goreng

Hidangan: 4 hingga 6 orang

Masa Menyiapkan: 30 minit

Masa Memasak: 1 hingga 2 jam mengikut pilihan bahagian daging

Bahan-bahan

500g	daging kambing beku atau lamb chop, dinyahbekukan dalam peti sejuk selama 8 jam
1 sudu makan	ketumbar biji atau serbuk ketumbar
1 sudu makan	jintan putih atau serbuk jintan putih
30g	halia, dikupas
6 biji	bawang putih, dikupas
500 ml	santan pekat
2 cawan	air
1 sudu makan	asam jawa digaul dengan 3 sudu makan air untuk diambil jusnya
½ sudu teh	garam
½ sudu teh	gula
2 sudu makan	minyak sayur



Caranya

1. Basuh potongan daging kambing dan ditos. Tumbuk ketumbar, jintan, halia dan bawang putih sehingga halus dan letakkan ke dalam periuk bersama santan dan air. Biarkan ia mendidih.
2. Sementara itu, perah asam jawa dan buang hampasnya. Kemudian campurkannya dengan campuran daging kambing, garam dan gula. Biarkan ia mendidih dan kecilkan api dan biarkan mereneh kira-kira 1½ jam sehinggalah daging menjadi lembut.
3. Keluarkan daging kambing dan toskan. Panaskan minyak dan apabila sudah panas, gorenglah daging selama 3 minit pada setiap bahagian sehinggalah ia menjadi keperang-perangan. Hidangkanlah dengan sos pekat.