



Daging Masak Kicap

Hidangan: 4 hingga 6 orang

Masa Menyiapkan: 20 minit

Masa Memasak: 1 hingga 4 jam menurut pilihan bahagian dagingnya



Bahan-bahan

500g	daging lembu beku (daging batang pinang atau kaki), dinyahbekukan dipeti sejuk semalaman
2 batang	lobak merah, dikupas kulit (bahan pilihan)
300g	bawang besar, dikupas
10 ulas	bawang putih, dikupas
50g	halia, dikupas
3cm	kulit kayu manis
1 biji	bunga lawang
2 biji	buah pelaga
3 sudu makan	minyak jagung
½ cawan	kicap manis
2 cawan	air
1 sudu makan	cuka biasa
½ sudu teh	garam halus

Bahan untuk memerap daging:

1 sudu makan	asam jawa, dicampur dengan 2 sudu makan air
2 sudu makan	serbuk kari
⅛ sudu teh	serbuk lada putih
1 sudu makan	tomato puri

Caranya

1. Potong daging lembu kecil-kecil, dibasuh dan ditos. Potong lobak merah memanjang.
2. Siapkan bahan untuk memerap daging: Ramas asam jawa dengan air, ditapis jusnya dan dicampurkan dengan daging lembu, serbuk kari, serbuk lada putih dan tomato puri dan biarkan selama 30 minit. Hiris bawang besar dan bawang putih dan tumbuk halia sehingga halus. Basuh kulit kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga.
4. Panaskan api dalam kuali atau periuk dan masukkan kulit kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga, dan kosek selama 2 minit sehingga naik baunya. Campurkan bawang besar, bawang putih dan halia dan digaul rata selama 6 hingga 8 minit sehingga bawang besar terkulai dan warnanya menjadi keperang-perangan.
5. Campurkan daging yang sudah diperap, kicap manis dan ½ cawan air serta cuka dan garam. Masak dengan api tinggi, turunkan api dan biarkan mereneh selama 1 jam atau apabila daging sudah lembut. Daging batang pinang mengambil 1 jam, sementara daging bahagian kaki memakan masa 3 hingga 4 jam untuk menjadi lembut. Tambahkan lebih air jika perlu. 20 minit sebelum masakan masak, masukkan lobak merah, biarkan mereneh sehingga masak dan sosnya menjadi pekat lalu dihidangkan.