

Resep Masakan Daging Babi

Babi Kecap Maron

Bahan-bahan:

500 gr Babi bagian perut (bagian daging berlapis lemak)

5 siung Bawang putih, cincang halus

5 sdm Kecap asin

5-10 sdm Kecap manis

Merica, garam, gula secukupnya

1 kuntum (3 sdt) Bunga lawang/ngo hiang/star anis

Cara membuat:

1. Potong daging tebal 2 cm.
2. Panaskan sedikit minyak dalam wajan, tumis bawang putih sampai kekuningan.
3. Masukkan babi dan semua sisa bahan.
4. Tambahkan air kira-kira 1 gelas, masak sampai kuah habis (apabila daging masih keras, tambahkan air lagi)

Tips: Resep bisa digunakan untuk ayam, dan bisa juga dipakai untuk isi Bakpao.

Sumber: <http://warung-sedap.blogspot.com/2006/09/babi-kecap-maron.html>

BABI KECAP MASAK KENTANG

Bahan:

- 1 ons samcam, rebus 1/2 mtng, lalu iris tipis-tipis
- 1 ons daging **babi** tanpa lemak, rebus 1/2 mtng, lalu iris tipis2
- 2 batang bawang prei, iris serong tipis-tipis
- 5 siung bawang putih, keprek
- 10-15 btr bawang merah, iris tebal atau 1 butir bawang besar iris jadi 2, kalo kecil utuh saja
- 2 buah kentang, buang kulitnya, iris tipis, goreng sebentar, angkat
- garam,merica bubuk,gula pasir secukupnya
- kecap manis secukupnya
- sedikit air matang

CARA:

1. Dengan sedikit minyak goreng di wajan, tumis bawang putih sampai harum.
2. Lalu masukkan samcam & daging **babi**, aduk sebentar, tumis sampai daging **babi** mengeluarkan minyak

3. Lalu tambahkan kecap manis, garam, gula pasir dan merica bubuk secukupnya.
4. Masukkan kentang, tambahkan air sedikit, lalu aduk rata
5. Masak sampai daging matang dan berminyak
6. Setelah semua tercampur rata dan meresap, masukkan bawang merah & bawang prei, aduk dan tumis sebentar sampai semua bawang layu.
7. Lalu angkat.

selain kentang, bisa di tambahkan jg putih telur kukus, potong dadu/sesuai selera

SANGSANGI

- 1 kg daging **babi**, potong kecil-kecil
- 3 lbr daun jeruk
- Garam
- penyedap
- Minyak goreng untuk menumis bumbu

Bahan Yang ditumbuk :

- 500 gr kelapa parut
- 100 gr ketumbar halus

Bahan Yang dihaluskan/Blender :

- 6 siung Bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 10 biji cabe keriting (sesuai selera)
- 5 biji cabe rawit (sesuai selera)
- 4 batang serai
- 2 ruas jahe
- 1 ruas Lengkuas/Laos
- 1 ruas Kunyit

CARA :

1. Sangrai kelapa dan ketumbar sampai warnanya kecoklatan, setelah coklat dan wangi, segera tumbuk sampai halus dan mengeluarkan minyak...
2. Tumis bumbu hasil blender sampai wangi, lalu masukan dagingnya. aduk sampai rata, lalu tambahkan air dua gelas.
3. Tutup wajan/panci dengan api sedang, setelah air berkurang, tambahkan tumbukan kelapa-ketumbar aduk sampai rasa, lalu masukan garam dan penyedap secukupnya, diamkan sampai airnya mengering dan daging siap utk disantap. sajikan dgn nasi panas.

Kuping Babi Kecap

Ingredients:

1 kuping babi, belah 2

2 butir bawang merah ukuran besar, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang kasar
6 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
½ sdt garam
1 sdt gula
½ sdt bumbu ngohiong
¼ sdt lada bubuk
3 keping pekak (bunga lawang)
minyak goreng sedikit untuk menumis
500 – 1000 ml air panas

Directions:

tumis bawang merah, setelah ½ matang, masukkan bawang putih, tumis sampai harum
masukkan kuping babi yang telah dibelah 2
masukkan semua bumbu lainnya, aduk sampai rata, tuangkan air panas sampai terendam
masak dengan api kecil hingga empuk
setelah kuping empuk, angkat kuping, iris tipis-tipis
masukkan kuping ke dalam kuah kecap, panaskan kembali
angkat, siap dihidangkan.

Babi Kecap

Ingredients:

daging babi 500 gr
samcam 250 gr (karena suami senang banget sama samcam aku suka beli 500 gr juga)
tomat besar 3 buah
bawang bombay 1 buah
bawang merah 5 butir
bawang putih 7 siung
merica secukupnya
garam secukupnya
kecap
air panas
minyak untuk menumis

Directions:

cuci bersih daging & samcam, potong 1,5 cm, sisihkan
rajang bawang bombay, sisihkan
rajang tomat, sisihkan
haluskan: garam, merica, bawang merah & bawang putih, sisihkan
panaskan minyak goreng secukupnya, setelah panas, masukkan bawang bombay
setelah layu, masukkan bumbu halus, setelah bau harum, masukkan tomat
biarkan hingga layu, setelah layu masukkan daging & samcam, tutup agar airnya keluar
setelah keluar air, tambahkan air panas sampai daging lunak
setelah daging lunak masukkan kecap (sebaiknya memberikan kecapnya dipinggir wajan
bukan di daging atau airnya)
setelah kuah mengental, matikan api
angkat & hidangkan

Biasanya saya hidangkan dengan sambal terasi goreng atau cabe rawit.

sumber: http://imahartanto.multiply.com/recipes?&=&page_start=100

Sate Babi Emak

Ingredients:

1 kg babi (paha + lemak sedikit)
100 gr kemiri
1 sdm ketumbar, sangrai
1 cm lengkuas, diparut
10 bawang merah
5 siung bawang putih
3 jeruk limo
1 sdt asam, diairkan secukupnya
100 gr Gula merah
50 gr Gula putih
2 sdt Garam
6 sdm Kecap
Micin sedikit aja

Directions:

1. Daging dipotong tipis-tipis panjang.
2. Haluskan semua bumbu, campurkan ke dalam daging yang sudah dipotong. Aduk rata. Diamkan kurang lebih 1 jam di kulkas (boleh semalaman).
3. Tusukan daging pada tusukan sate.
4. Panggang sampai matang.

Sumber : <http://dapurmami.blogspot.com/2007/08/sate-babi-emak.html>

Bakso Babii

Bahan :

Daging babi 1/2 kg dicincang / digiling
Udang 1/4 kg dicincang / digiling
Ikan tenggiri 1/4 kg diambil dagingnya dicincang / digiling
Tepung sagu secukupnya
Telur ayam 1 butir
Garam / lada / penyedap rasa secukupnya
Air secukupnya
Minyak untuk menggoreng

Cara membuatnya:

Udang, ikan dan telur dicampur dan diaduk rata lalu masukkan daging babi diaduk rata, masukkan garam, lada, penyedap rasa dan yg terakhir masukkan tepung sagu sambil diuleni / diaduk rata, air dapat ditambahkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan sampai didapat adonan yang dapat dibulatkan baik dengan sendok atau dengan tangan dan langsung digoreng(api sedang)

Babi Merah

bahan :

1/2 kg daging yang ada lemaknya
4 siung bawang putih, dirajang halus
4 sendok makan kecap asin
1/2 sendok teh bumbu hong
2 sendok makan ang ciu / arak masak
6 sendok makan gula pasir
1 sendok makan angkak, tumbuk halus (berwarna merah)
1 sendok teh minyak wijen
2 sendok teh garam
1 sendok teh penyedap rasa
2 sendok makan minyak sayur untuk menumis
1,5 gelas air putih

caranya :

1/2 kg daging dipotong2 tebal +/- 5cm, memanjang
masukan kecap asin, bumbu hong, ang ciu, 2 sendok makan gula pasir, minyak wijen.
remas2 agar meresap. biarkan selama 1-2 jam.

panaskan wajan, masukan minyak sayur, tumis bawang putih hingga harum, masukan daging babi yang sudah dicampur bumbu2, aduk2 hingga 1/2 matang dan mengeluarkan minyak. lalu masukan air, angkak dan 4 sendok makan gula pasir, masak hingga air mengering dan daging empuk.

cobalah rasa masakan sebelum diangkat. angkak biasanya agak pahit, untuk itu perlu ditambahkan gula pasir agar manis.

Potong2 daging menjadi tipis agar mudah disantap.

Babi Cincang

Bahan :

- Daging Babi cincang
- Kacang Panjang dipotong kira2 1 ruas jadi deh. Tapi bebas sih mau gede juga boleh ..
sesukanya aja.

Bumbu :

- Sereh di geprek
- Daun Jeruk
- Daun Salam
- Terasi di bakar dulu (dikit aja kalo kebanyakan pait ntar)
- Cabe Rawit di potong kecil
- Kelapa Parut
- Bawang Goreng
- Air jeruk Limau

Cara membuat :

1. Sereh, daun jeruk, daun salam di potong 1 cm gitu, Trus dicampur sama daging babi cincang. Kasi garam + merica sesukanya. Trus di Kukus deh sampe mateng ... (gue sih kira2 aja .. gak itung brapa lama .. abis sambil ngukus gue sambil nonton sih hehehe)
2. Kacang pancang di rebus sebentar jangan sampe kelamaan ntar lembek.
3. Trus daging kalo udah mateng di campur sama kacang panjangnya.
4. Masukin kelapa parut .. aduk sampe rata .. trus masukin air jeruk limau .. jangan kebanyakan ntar malah asem >.<
5. Caberawit di potong kecil2 trus di goreng sama sedikit minyak, masukin terasi aduk sampe harum.
6. Udah harum .. campur deh sama campuran daging + kelapa parut tadi .. aduk lagi ampe rata.
7. Terakhir masukin bawang goreng .. aduk lagi sampe rata ...