

## 簡易食譜- Resep mudah

### ※酸甜排骨 Iga babi asam manis

#### 材料 Bahan

- 豬排肉 5 potong stik babi ( berat sekitar 265 gr)
- 1/2 洋蔥 1/2 bawang bombay
- 1/2 青椒 1/2 kapri cabe hijau
- 1/2 紅甜椒 1/2 kapri cabe merah
- 3 鳳梨片 (新鮮或罐頭) 3 iris nanas (segar atau kalengan)
- 1/2 茶匙蒜粉 1/2 sendok teh bawang putih cincang

#### 醃泡汁: Bumbu

- 1 湯匙醬油 1 sendok teh kecap
- 2 湯匙薑汁 2 sendok teh sari jahe
- 2 湯匙紹興酒 2 sendok teh arak putih Shao-Xing
- 1/2 湯匙玉米粉 1/2 sendok teh tepung jagung
- 少許鹽和白胡椒 Lada putih dan garam secukupnya

#### 糖醋醬的原料: Bahan saus asam manis

- 4 湯匙白醋 4 sendok teh cuka putih
- 1 湯匙水 1 sendok teh air
- 49 紅糖 49 gr potongan gula merah ( di tumbuk hancur)
- 2 湯匙蕃茄醬 2 sendok teh saus tomat

#### 勾芡: Pengental

- 1/2 茶匙玉米粉 (太白粉) 1/2 sendok teh tepung jagung (tepung maizena)
- 2 湯匙水 2 sendok teh air



製作方法 Cara pembuatan:

先清洗和擦乾豬排，將肉嫩化用刀背輕輕敲打肉片，撒上鹽和胡椒，把每塊豬肉剝成 3 小塊，然後加入醬油、薑汁和酒，醃 30 分鐘。

Cuci bersih dan keringkan stik babi, dengan bagian tumpul pisau cincang dagingnya, berikan garam dan lada, stik dipotong jadi 3, rendam dalam kecap, sari jahe dan arak putih, rendam 30 menit.

清洗青、紅椒，把它們切成小塊。把鳳梨切成一口大小。

Cuci kapri hijau dan merah, lalu potong jadi agak kecil, potongan nanas dipotong sebesar gigitan mulut.

將醃好的排骨沾一些些玉米粉，中熱鍋炸至金黃色，起鍋備用。

Rendaman babi di berikan sedikit tepung jagung, masukan ke dalam minyak panas di kualii agar ke kuning2 an, angkat untuk siap saji •

一湯匙油加熱將洋蔥炒軟，然後加入切碎的大蒜、青和紅椒，加入少許鹽，炒一會，直到蔬菜變軟，起鍋備用。

1 Sendok minyak panaskan goreng bawang bombai jadi lunak , kemudian tambahkan bawang putih cincang, kapri hijau dan merah, tambah garam secukupnya, oseng oseng sebentar, sayuran sudah lunak, angkat untuk siap saji.

糖醋醬汁倒入勾芡配料與紅糖，直到糖溶解，不要上蓋煮一分鐘，放入豬肉翻炒，關火加入鳳梨等其它配料，完成上菜。

Saus asam manis, masukkan ke pengental dan gula merah, sampai gula merah menyatu, jangan tutup kualii selama semenit, masukkan daging babi, balik, padamkan api masukan potongan nanas dan bumbu lain, selesai siap saji.