

# Gudeg jogja: guisado de jaca indonésio

Tempo total **20 Mins.**

## INGREDIENTES

10 Porções

### Guisado:

- 1,5 kg** de jaca enlatada
- 50 g** de galanga
- 150 g** de erva-príncipe
- 50 g** de açúcar de palma
- 1 mão cheia** punhado de folhas de lima kaffir
- 1 colheres de sopa** de sementes de coentros
- 2 litro** de leite de coco
- 300 g** de chalotas
- 10** saquetas de chá Earl Grey
- 100 ml** de óleo de colza
- 200 ml** [Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão](#)

### Para servir:

- 10** ovos cozidos cortados ao meio
- 4 colheres de chá** de coentros picados
- Opcional: arroz

## PREPARAÇÃO

### Passo 1

Guisado: Misture a galanga, a erva-príncipe, o açúcar de palma, as sementes de coentros, as chalotas e o óleo até formar uma pasta. Salteie a pasta durante 3 minutos, deixe ferver com o leite de coco e adicione os saquinhos de chá durante 1 minuto. Retire os saquinhos de chá e adicione a jaca escorrida e as folhas de lima. Reduza durante cerca de 10 minutos e tempere a gosto com Kikkoman ponzu limão.

Para servir: Adicione meio ovo e coentros picados ao guisado e sirva com arroz, se desejar.