



Bulgogi Daging Empuk

Bahan-bahan

- 500 g Daging
- 1 Buah Pear
- 5 ulas Bawang Putih
- 3 sudu besar Halia
- 2 Bawang Besar
- 100 g Cendawan Shiitake
- 0.25 cawan Sos Tiram MAGGI®
- 2 sudu kecil Lada Hitam
- 0.5 cawan Air Shiitake
- 2 sudu besar Minyak Jagung

Langkah Penyediaan

1. Di dalam mangkuk, gaulkan daging bersama bahan-bahan yang telah dikisar iaitu pear, bawang putih, halia dan bawang . Kemudian masukkan cendawan shiitake, Sos Tiram MAGGI®, lada hitam dan air shiitake.
2. Biarkan daging tersebut diperap semalaman atau selama 20-30 minit untuk mendapat rasa daging yang enak, berjus dan lembut.
3. Setelah daging sedia untuk dimasak, panaskan sedikit minyak di dalam kualiti besar dan goreng serta balik-balikkan daging sehingga perang dan masak serta kuahnya mengering.
4. Sajikan Bulgogi bersama nasi kukus dan salad.

Pemakanan

Karbohidrat 22.04 g

Protein 20.61 g

🕒 47 Min

⊕ 6 hidangan