



Sandwic Daging "Pulled"

Bahan-bahan

- 1 Bawang Merah
- 1 stem Saderi
- 1 Lobak Merah
- 2 ulas Bawang Putih
- 300 g Kepingan Daging Lembu (Chuck Steak)
- 400 ml Air
- 0.25 cawan Puri Tomato
- 2 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 2 sudu besar Sos Cili MAGGI®
- 1 sudu besar Mustard
- 1 sudu kecil Cuka Putih
- 1 sudu kecil Gula Perang
- 0.5 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 3 sudu besar Minyak
- 125 g Roti Mil Penuh
- 2 Tomato

Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak dan masak daging sehingga keperangan.
2. Seterusnya, tambah bawang, saderi, lobak merah dan bawang putih, masak hingga menjadi keperangan.
3. Masukkan puri tomato, sos, mustard, cuka, gula dan MAGGI® CukupRasa™. Biarkan ia hangus sedikit sebelum menambah air.
4. Biarkan bahan-bahan direneh selama 40 minit sehingga daging cukup lembut untuk dicarik.
5. Hidangkan dalam roti mil penuh bakar dengan hirisan tomato tebal.

Nutrisi

Karbohidrat	26.73 g
Tenaga	311.8 kcal
Lemak	13.71 g
Protein	21.67 g

56 Min

4 hidangan