

Daging Dendeng

Bahan-bahan

- 500 g Daging Lembu
- 2 in Halia
- 1 Stalk Serai
- 2 L Air
- 3 tbsp Minyak Masak
- 3 tbsp Minyak Masak
- 4 Bawang Besar
- 10 cloves Bawang Putih
- 1 in Halia
- 1 tbsp Biji Ketumbar
- 0.5 cawan Air
- 3 packets MAGGI® Sambal Tumis
- 2 tbsp Kicap Manis
- 0.5 tbsp Kicap Pekat
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 1 sudu kecil Pes Asam Jawa

Langkah Penyediaan

1. Di dalam periuk, panaskan air bersama serai dan halia. Masukkan daging dan rebus sehingga empuk.
2. Selepas masak, ketepikan daging dan hiriskan setebal 1 cm tebal. Dengan menggunakan batu lesung, ketukkan daging sehingga sedikit leper. Ketepikan.
3. Panaskan minyak, gorengkan daging sehingga sedikit keperangan. Ketepikan diatas tisu dapur.
4. Tumiskan bawang besar, bawang putih dan halia yang dikisar sehingga sedikit kering. Masukkan MAGGI Sambal Tumis. Tumis sehingga pecah minyak.
5. Masukkan kicap manis, kicap pekat, MAGGI CukupRasa dan pes asam jawa. Gaul rata. Masukkan daging. Gaul rata.
6. Hidangkan panas.

Nutrisi

Carbohydrates	12.18 g
Energy	264.35 kcal
Fats	14.98 g
Protein	20.15 g

61 Min

6 hidangan