



Daging Masak Hitam

Bahan-bahan

- 1 kg Daging
- 4 sudu besar Kicap Manis
- 5 sudu besar Minyak Masak
- 2 sticks Kulit Kayu Manis
- 3 Bunga Lawang
- 6 Buah Pelaga
- 3 Bawang Besar
- 6 ulas Bawang Putih
- 1 in Halia
- 0.5 cawan Air
- 3 Stalks Serai
- 0.5 sudu besar Serbuk Ketumbar
- 1 sudu besar Serbuk Jintan Putih
- 2 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 2 keping Daun Pandan
- 0.5 cawan Air
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 3 sudu besar yang diratakan Bawang Goreng
- 1 tangkai Daun Ketumbar

Langkah Penyediaan

1. Gaulkan daging bersama kicap manis.
2. Panaskan minyak masak, tumiskan kulit kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga sehingga wangi.
3. Masukkan bawang besar, bawang putih dan halia yang telah dikisar bersama serai. Tumis sebentar.
4. Masukkan serbuk ketumbar dan serbuk jintan putih, MAGGI Sambal Tumis. Tumis sehingga pecah minyak.
5. Masukkan daging yang telah diperap, daun pandan dan air. Reneh sehingga daging lembut.
6. Masukkan MAGGI CukupRasa. Gaul rata.
7. Taburkan bawang goreng dan daun ketumbar. Sedia untuk dihidang.

Pemakanan

Karbohidrat 10.26 g
Protein 23.65 g

🕒 74 Min

⊕ 10