



35 min



Beef Broccoli

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 buah brokoli, kukus/rebus selama 2 menit
- 200gr daging sapi iris
- 5 sdm minyak goreng
- 1 sdt wijen sangrai



Melezatkan!

- 1 sdt [SASA MSG](#)

Bahan Saus:

- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1cm jahe, parut
- 1 sdt [Sasa bumbu ekstrak daging sapi](#)
- 3 sdm kecap asin
- 6 sdm air
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt tepung maizena
- 1 sdm minyak wijen

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan saus hingga larut, sisihkan.
2. Panaskan minyak, lalu masak daging sapi hingga setengah matang.
3. Tuang saus dan brokoli, masak hingga saus mengental.
4. Tambahkan SASA MSG, koreksi rasa.
5. Angkat dan taburi dengan wijen sangrai.