



40 min



Bibimbap

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 100 gram Daging Ayam, iris tipis
- 2 sdt Kecap Asin
- [Bumbu Sasa Ekstrak Daging Ayam](#) secukupnya
- 50 gram Bayam
- 1 buah Wortel, potong korek api
- 2 butir Telur
- 1/2 sdt Minyak Wijen
- 1 ruas Jahe, potong korek api
- 1/2 sdt Biji Wijen Putih, sangrai
- 2 porsi Nasi Putih
- 1 sdm Extra Virgin Olive Oil, untuk menumis

BAHAN SAUS

- 2 sdt Gochujang
- 2 sdt Biji Wijen Putih, sangrai
- 2 sdt Cuka Apel, bisa diganti cuka putih biasa
- 4 sdt Kecap Asin



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

- Marinasi daging ayam dengan kecap asin 15 menit
- Mistumis hingga daging berwarna kecoklatan
- Tumis wortel 3 menit, bayam hingga layu, ceplok telur dan jangan lupa tambahkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam untuk rasa yang lebih gurih!
- Tambahkan minyak zaitun jika wajan mulai kering

CARA MEMBUAT SAUS BIBIMBAP:

- Campur semua bahan dan aduk hingga merata.

Tips Penyajian :

tata dalam mangkuk saji sesuai kreasi

Itulah salah satu resep yang bisa dikreasikan di rumah. Hasilnya dijamin bikin nagih loh. Temukan beberapa resep lainnya hanya ada di Kreasi Sasa.

Baca juga: [Resep Tangsuyuk Daging Sapi](#)