



30 min



Capcay Ala Rina Rinso

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 1 buah Kembang Kol, potong per-kuntum
- 3 buah Wortel, potong serong tipis
- 1 gelondong Sawi Putih, potong sesuai selera
- 1 bungkus kurang lebih 10 butir Jamur Merang, belah jadi 4
- 2-3 rumpun Sawi Hijau
- 10 buah Bakso Sapi
- 1 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- 1 pasang Fillet Paha Ayam potong kotak kecil
- 2 buah Daun Bawang, potong-potong
- Minyak untuk menumis secukupnya
- 3 siung Bawang Putih, cincang
- 1/2 buah Bawang Bombay, potong besar-besar
- 2 sdm Kecap Ikan
- 1 sdm Saus Tiram
- 1 sdm Minyak Wijen
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Gula Pasir secukupnya
- 300 cc Air

CARA MEMBUAT

- Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai layu. Masukkan bakso dan ayam yang sudah dipotong kotak-kotak. Aduk rata sampai ayam berubah warna
- Masukkan wortel, kembang kol dan jamur merang.
- Masukkan air dan rebus sampai wortel dan kembang kol setengah matang (tandanya, belum terlalu empuk).
- Masukkan sawi putih, sawi hijau dan daun bawang. Masukkan bumbu-bumbu dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi



Melezatkan!

- Icip-icip dan siap di hidangkan.