



40 min

Crispy Spicy Beef

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 1 Bawang Bombay (potong dadu besar)
- 3 Cabe merah
- 1 sdm Minyak wijen

Bahan beef:



Melezatkan!

- 250 gr daging
- [Sasa Tepung Bumbu Hot & Spicy](#)
- 30 ml air
- 1 butir telur, kocok

Bahan Saus:

- 1 sdm mentega
- 3 siung bawang cincang halus
- ½ sdt jahe (cincang halus)
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 8 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- ½ sdm perasan jeruk nipis
- ½ sdt bubuk cabai
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm gula aren
- 50 ml air
- 1 sdt tepung maizena

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay, cabe merah, dan minyak wijen. (sisihkan)
2. Dalam mangkuk, kocok telur, tambahkan air, dan Sasa tepung Bumbu Hot Spicy kemudian tambahkan irisan daging ke dalam adonan telur sedikit demi sedikit.
3. Kemudian campurkan daging yang sudah dilapisi tepung basah dengan tepung bumbu hot spicy, goreng sampai berwarna keemasan.
4. Tambahkan mentega, bawang putih, jahe tumis sampai wangi, kemudian masukkan Sasa Saus Sambal Asli, Sasa Saus Tomat, kecap asin, dan gula merah. Campur semuanya, didihkan, lalu kecilkan api.
5. Kemudian masukkan perasan jeruk nipis, campurkan tepung maizena, dan air lalu tuang untuk mengentalkan saus menjadi glasir dan terakhir masukkan bubuk cabai (jika masih kurang pedas)
6. Campur daging sapi ke dalam saus bersama dengan bawang bombay dan cabe merah yang sudah ditumis. Aduk semuanya sampai merata.