

 120 min

Daging Bulgogi Korea

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 kg daging sapi iris tipis (iga atau sirloin atas)
- 3 lembar daun bawang, potong-potong 2 inci
- 1 buah wortel kecil, iris tipis

Bumbu:

- 3 sdm air
- 2 sdm bawang putih cincang
- 2 sdm minyak wijen
- 2 sdt biji wijen
- 1/8 sdt lada
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan bumbu dalam mangkuk.
2. Tempatkan daging dan bahan dalam mangkuk besar. Tambahkan bumbunya dan aduk perlahan untuk menggabungkan semuanya dengan baik. Rendam daging selama satu hingga dua jam.



Melezatkan!

3. Siapkan wajan atau panggangan, panaskan hingga benar-benar panas. Kemudian masukan daging dan bumbu yang telah dicampur ke dalam wajan. Masak daging hingga matang dan bumbu meresap sempurna, lalu sajikan dan taburi wijen atau daun bawang di atasnya.

Tips untuk Menikmati Bulgogi di Rumah

Setelah menyelesaikan memasak bulgogi yang lezat, kamu dapat menikmatinya dengan beberapa tips berikut untuk menciptakan pengalaman makan yang lebih menyenangkan:

1. Sajikan Bulgogi dengan Nasi Hangat

Untuk mendapatkan pengalaman makan yang lebih otentik, sajikan bulgogi dengan nasi hangat. Nasi dapat membantu meredakan rasa pedas dari saus marinasi, serta menambahkan tekstur yang unik ketika dicampur dengan daging.

2. Tambahkan Sayuran untuk Hidangan yang Lebih Seimbang

Untuk membuat hidangan bulgogi yang lebih seimbang, tambahkan sayuran ketika memasak. kamu dapat menambahkan wortel, sawi, atau jamur agar hidangan lebih sehat dan bernutrisi.

3. Sajikan dengan Kimchi

[Kimchi](#) adalah hidangan sampingan tradisional yang sering disajikan bersama bulgogi di Korea. Kimchi yang pedas dapat membantu mengurangi rasa gemuk dari daging, serta memberikan rasa segar dan asam yang lezat.

4. Nikmati dengan Soju atau Teh Hijau

Untuk menciptakan pengalaman makan yang lebih lengkap, nikmati bulgogi dengan minuman tradisional Korea seperti teh hijau. Teh hijau dapat membantu melonggarkan perut setelah makan banyak daging.

Dengan mengikuti tips di atas, semoga Sasa Genks dapat menikmati hidangan bulgogi yang lezat dan otentik di rumah. Selamat mencoba!