



30 min



Daging Pedas ala Thailand

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr daging sapi iris tipis
- 5 siung bawang putih, cincang
- 5 bh cabai rawit cincang
- 1 genggam daun kemangi (basil)
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1 buah jeruk nipis atau lemon
- [Sasa Penyedap Rasa](#), secukupnya
- Garam dan gula secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rendam daging dengan perasan jeruk nipis.
2. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam dan tumis hingga berubah warna. Tambahkan sedikit garam dan lada bubuk. Aduk rata.
3. Sisihkan daging dan masukkan cabai rawit di tengah, tumis sebnatr dan aduk rata lagi dengan daging.
4. Tuang semua bumbu cair dan aduk rata. Terakhir masukkan kemangi dan aduk hingga layu. Angkat.