Daging Sapi Jahe

BAHAN-BAHAN

- 250 gr daging cincang atau daging sapi iris tipis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 2 sdm kecap asin
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm bubuk cabai
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm minyak wijen
- 1 cm jahe
- parut 2 batang daun bawang, iris tipis
- Garam, secukupnya
- Sasa Penyedap Rasa, secukupnya
- Biji wijen sangrai, untuk taburan (optional)

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan untuk membuat bumbu daging.
2. Panaskan minyak untuk menumis, masukkan bawang putih, tumis hingga harum.
3. Masukkan daging cincang dan tumis hingga berubah warna. Buang lemak yang keluar.
4. Tuangkan kecap manis
5. Tuang campuran bumbu dan masak hingga tercampur rata.
6. Masukkan daun bawang, aduk rata. Jika rasanya sudah pas, angkat.