



Dendeng Balado

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg daging sapi, iris tipis
- 1 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya
- Bahan balado
- 150 ml [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 20 siung bawang merah, tumbuk kasar
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Campur irisan daging dan garam, aduk rata.
2. Susun irisan daging dalam loyang lalu oven hingga kering.
3. Goreng irisan daging dalam minyak goreng hingga matang dan renyah, angkat dan tiriskan.
4. Tumis bawang merah hingga layu, masukan Sasa Sambal Asli, Sasa Penyedap Rasa dan air jeruk nipis, aduk rata.
5. Masukan daging yang sudah digoreng. Aduk rata dan sajikan.

Dendeng balado sangat mudah dibuat dan bisa diolah dalam berbagai variasi. Sasa Genks bisa menambahkan berbagai bumbu seperti kecap, jamur, atau petai untuk membuatnya lebih beragam. Jika kamu tidak suka pedas, kamu bisa mengurangi atau bahkan menghilangkan cabe rawit dari resep dendeng balado. Selamat mencoba!

Baca juga: [Resep Gulai Daging Sapi](#)