



40 min



Stir Fry Hotpot Beef

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 3/4 sdm sesame dressing
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt saus tiram
- 2 siung bawang putih
- 1/4 sdt [SASA MSG](#)
- 300 gr sliced beef shabu
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 bh bawang bombay, iris
- 1/4 sdt lada hitam
- chilli oil sesuai selera
- daun ketumbar sesuai selera

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay, lalu tambahkan beef slice dan chilli oil, aduk hingga beef berubah warna.
2. Tambahkan campuran saus (termasuk SASA MSG) aduk rata.
3. Sajikan dengan daun ketumbar dan nasi hangat.