



40 min



Sukiyaki Udon

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

- 14 sdt [Sasa MSG](#)
- 600 gr udon
- 125 gr daging sapi iris
- 14 sdt garam



Melezatkan!

- 1 bh bawang bombay (iris tipis)
- 3 btr telur rebus (setengah matang)
- lada hitam secukupnya

Bahan Kuah:

- 400 ml air
- 6 bh jamur champignon
- 2 btg daun bawang (iris serong)
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt [Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial](#)
- 2 sdm minyak

CARA MEMBUAT

1. Lumuri daging sapi dengan Sasa MSG, garam dan lada hitam. Aduk dan pijat hingga bumbu meresap di daging. Sisihkan.
2. Panaskan minyak di wajan. Masak daging sapi dengan api besar. Sisihkan.
3. Di wajan yang sama, tumis bawang bombay dan daun bawang hingga sedikit layu. Sisihkan.
4. Tuang semua Bahan Kuah di wajan yang sama. Masukkan udon,
5. bawang bombay dan daun bawang disisi kiri, kemudian sapi di sisi kanan (jangan dicampur).
6. Lalu tutup wajan dan masak hingga air menyusut.
7. Sukiyaki Udon siap disajikan.