



45 min



Sundubu Jjigae

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 pack tahu sutera / silken tofu
- 50 gr daging sapi
- 50 gr udang
- 50 gr zucchini
- 1 butir telur
- 1 sdt minyak wijen
- 2 siung bawang putih
- 1 batang daun bawang
- 2 sdt gochugaru / cabe bubuk korea
- 1 sdm soy sauce
- 1 sdt gula pasir
- 250 ml air
- 1/2 sdt Sasa MSG
- Topping: Cabe Daun bawang

CARA MEMBUAT

1. Panaskan panci, masukkan minyak dan minyak wijen, tumis daging dan bawang putih.
2. Tambahkan udang, daun bawang, cabe bubuk, dan kecap asin.



Melezatkan!

- 4. Setelah mendidih masukkan tahu sutera, aduk rata.
- 5. Tambahkan telur, cabe, dan daun bawang