



Melezatkan!



## Tangsuyuk

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 500 gram Daging Sapi Slice
- 300 gram [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin dan Bermineral](#)
- 75 gram Tepung Maizena
- 75 gram Tepung Tapioka
- 1 butir Putih Telur
- 6 sdm Minyak Goreng
- 400 ml Air

### BAHAN SAUS:

- 3 buah Jamur Kuping
- 1 buah Timun, Bawang Bombay, buah Wortel
- Kol Putih secukupnya
- 4 sdm Gula Pasir
- 4 sdm Kecap Asin
- 1 sdt Garam
- 1 buah Jeruk Nipis
- 4 sdm Maizena
- ½ sendok teh [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- 4 sdm Minyak Goreng, untuk menumis
- 400 ml Air.

### CARA MEMBUAT

- Campurkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin dan Bermineral, maizena, dan tapioka.
- Tambahkan air dan aduk rata. Diamkan 2 jam atau hingga mengendap dan airnya bening.
- Tiriskan air endapan tepung lalu masukan daging sapi, putih telur, dan minyak goreng.



Melezatkan!

- Panaskan minyak dan goreng daging setengah matang. Tiriskan.
- Diamkn selama 30 menit, lalu goreng lagi daging hingga teksturnya kering.
- Jika sudah matang, angkat dan tata dalam piring.

### **CARA MEMBUAT SAUS TANGSUYUK:**

- Campurkan dalam satu wadah gula pasir, kecap asin, garam, jeruk nipis, maizena, air dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi untuk rasa yang lebih gurih!
- Panaskan minyak dan tumis bawang bombay sampai harum.
- Masukkan jamur kuping, timun, wortel, dan kol putih yang sudah dipotong-potong.
- Tuangkan saus kemudian air maizena, aduk cepat hingga saus mengental.
- Tangsuyuk bisa disajikan sesuai selera ya Sasa Genks! Bisa disirami saus atau dicelupkan ke dalam saus.

Itulah salah satu resep makanan Korea yang bisa kamu coba di rumah. Masih banyak resep-resep enak dan mudah untuk dilakukan lainnya hanya ada di Sasa Melezatkan. Semoga Sasa Genks ketagihan ya. Selamat menikmati!

Baca juga: [Resep Kimbab Goreng](#)