



40 min



Tanindon

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 400 ml air
- 1 lembar rumput laut kering
- 2 batang daun bawang
- 1 sdt gula pasir
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 1 sdm kecap asin
- 150 gram slice beef
- 1/4 buah bawang bombay
- 2 butir telur ayam
- kocok lepas

Pelengkap:

- daun bawang iris
- nasi

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Tambahkan SASA Bumbu Ekstrak Daging Sapi dan kecap asin.
2. Rebus air, kemudian masukkan rumput laut kering.
3. Aduk rata, kemudian pisahkan kuah dan rumput laut.
4. Masukkan slice beef dan bawang buah ke sisa kuah, masak sampai hampir matang.
5. Kocok telur ayam di mangkuk terpisah.
6. Tambahkan telur pada pan yang berisi beef.
7. Taburi daun bawang iris.
8. Masak sampai matang, hidangkan dengan nasi hangat.