# Thai Beef Salad

## DESKRIPSI
6336

## BAHAN-BAHAN
### Bahan Thai Beef Salad:

- 200 gr daging sapi (Ramp/Shortplate), sliced
- 3 sdm minyak
- ½ sdt baking soda
- 1 sdt Sasa MSG
- ¼ sdt garam
- ½ sdt lada hitam
- 1 bh timun, buang biji dan iris tipis ½ bh bawang bombay merah, iris tipis
- 2 lbr daun ketumbar, cincang
- 2 btg daun kemangi
- 1 ikat selada
- 20 cm seledri potong 1 cm
- 6 bh tomat ceri, belah dua

### Bahan Saus:

- 2 btg akar daun ketumbar, cincang
- 1 sdm Sasa Saus Sambal Asli

- 3 bh cabai rawit merah, iris tipis
- 2 siung bawang merah, iris tipis
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm kecap ikan
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm biji wijen

**Bahan Topping:**

- 2 sdm beras

## CARA MEMBUAT

1. Campur daging sapi dengan baking soda, Sasa MSG, garam dan lada hitam. Lalu, diamkan campuran selama 15 menit.
2. Untuk membuat bahan topping beras panggang. Sangrai beras dengan menggunakan teflon hingga kecokelatan. Haluskan kasar beras yg sudah disangrai. Sisihkan untuk topping.
3. Siapkan bahan saus dressing dengan cara masukkan air jeruk nipis, kecap ikan, minyak wijen dan gula pasir. Aduk hingga gula pasir larut sambil menambahkan Sasa Saus Sambal Asli, akar ketumbar cincang, cabai rawit, bawang merah, dan biji wijen.
4. Panaskan 3 sdm minyak di teflon. Tumis daging sapi yang sudah dimarinasi sebelumnya dengan api besar hingga matang kecokelatan.
5. Potong bawang bombay, daun ketumbar, seledri, timun, selada romana dan tomat. Sisihkan untuk topping salad.
6. Tuang semua sayur salad di wadah. Dan campur dengan saus dressing. Aduk dan pindahkan ke piring saji. Kemudian, tambahkan daging sapi yang sudah ditumis sebelumnya dan taburi dengan beras panggang.
7. Yum Neua Yang atau Thai Beef Salad siap disajikan.