



Melezatkan!



60 min



Yukgaejang/Sup Pedas Korea

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr daging sapi bagian brisket
- 150 gr toge
- 100 gr tumbuhan pakis
- 100 gr jamur tiram
- 50 gr bawang bombai
- 7 gelas kuah daging
- 2 batang daun bawang
- 1 buah cabai merah dan hijau atau sesuai selera

Bumbu Untuk Sayur:

- 30 gr bawang putih
- 2 sdm minyak cabai
- 1 sdm bubuk cabe merah
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt lada

Bumbu Untuk Kuah:

- [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#), secukupnya
- 2 sdt [Sasa Sambal Terasi](#)
- 1siung bawang putih cincang halus
- 1 sdt Gochujang
- 1/2 sdt lada
- taujo cabe merah
- Garam secukupnya
- [Sasa MSG](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sapi dalam air mendidih selama 40 menit yang telah dibersihkan
2. Saring kuah daging dan iris tipis daging yang matang.
3. Campurkan bumbu bumbu kuah



Melezatkan!

5. Rebus sebentar toge yang telah dibersihkan. Potong bawang bombai dengan tebal dan potong melintang cabai hijau dan merah.
6. Campurkan jamur tiram, tumbuhan pakis, daun bawang, dan toge bersama dengan bumbu-bumbunya.
7. Tumis jamur tiram, sayur pakis, daun bawang, dan toge yang telah dibumbui selama 1 sampai 2 menit lalu tuangkan 7 gelas kuah daging. Setelah mendidih masukkan daging sapi dan bawang bombai.
8. Beri garam dan kecap asin secukupnya.
9. Hiasi sup dengan cabai.