



Daging Iris Kecap Jahe



superadmin

Daging Iris Kecap Jahe ini menyajikan perpaduan cita rasa manis dan gurih yang harmonis, dengan sentuhan aroma jahe yang hangat. Teksturnya empuk, bumbunya meresap, dan cocok banget jadi lauk cepat yang tetap istimewa!

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan

- 500 gr - daging sapi iris
- 6 siung - bawang putih
- 8 siung - bawang merah
- 2 jempol - jahe
- 1 sdt - kunyit bubuk (opsional)
- 1 ½ sdm - tauco manis
- 3 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 500 ml - air
- 2 sdm - minyak
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur
- ¼ sdt - merica

Pelengkap

- - daun bawang cung, iris
- - daun ketumbar
- - bawang goreng
- - nasi putih
- - wortel rebus
- - cabai rawit merah iris (opsional)

Langkah-Langkah

1. Iris bawang merah, jahe dan cincang halus bawang putih atau bisa menggunakan garlic press
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah hingga setengah kering kemudian masukkan bawang putih, jahe dan kunyit bubuk, tumis hingga wangi dan kering
3. Masukkan tauco, tumis sesaat kemudian masukkan daging, tumis di api besar hingga matang
4. Masukkan air, kecap manis, saus tiram, garam, merica dan kaldu jamur, masak sesaat
5. Daging iris kecap jahe siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/104-daging-iris-kecap-jahe>