



Bistik Jadoel Saus Mentega



superadmin

Bistik Jadoel Saus Mentega menyajikan daging sapi bertekstur renyah di luar dan lembut di dalam, disajikan bersama saus mentega manis gurih. Cita rasanya klasik dan menggugah selera, menghadirkan nostalgia kuliner tempo dulu.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan keripik kentang

- 3 buah - kentang
- 2 sdm - cuka beras
- 2 liter - air
- ½ sdt - garam
- ¼ sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - gula halus

Bahan marinasi

- 350 gr - daging has dalam
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- ½ sdm - kecap asin
- 1 sdm - putih telur
- 2 sdm - air
- 2 sdm - tapioka
- ¾ sdt - baking powder

Bahan pelapis

- - telur
- - tapioka

Bahan saus

- 5 siung - bawang putih, geprek
- 1 buah - bawang bombai, iris besar
- 2 sdm - margarin
- ½ sdm - kecap asin
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap inggris
- 1 sdm - saus tomat
- 3 sdm - kecap manis
- 1/8 sdt - merica
- ½ sdm - gula pasir
- 2 lembar - bay leaf
- 200 ml - air

Pelengkap

- - wortel, rebus
- - buncis, rebus
- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong tipis daging kemudian marinasi dengan garam, kaldu bubuk, gula pasir, merica, kecap asin, putih telur, air dan tepung tapioka, aduk rata kemudian masukkan baking powder, aduk rata. Diamkan selama 15 menit
2. Iris tipis kentang kemudian cuci dan rendam dengan air dan cuka, aduk rata kemudian tiriskan
3. Panaskan minyak, goreng hingga kecokelatan, tiriskan kemudian tambahkan garam, kaldu jamur dan gula halus, aduk rata
4. Panaskan wajan, masukkan margarin, bawang putih, bawang bombai dan bay leaf, tumis hingga wangi
5. Masukkan kecap inggris, kecap asin, saus tiram, kecap manis, saus tomat dan air, masak hingga mendidih
6. Tambahkan gula pasir dan merica, aduk rata kemudian masukkan larutan maizena, masak sesaat hingga mengental
7. Masukkan telur ke dalam daging kemudian balurkan ke dalam tapioka, aduk rata
8. Panaskan minyak, goreng di api besar hingga setengah matang, tiriskan kemudian goreng kembali hingga sedikit kecokelatan, tiriskan
9. Bistik jadoel siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/121-bistik-jadoel-saus-mentega>