



Nasi Goreng Bulgogi



superadmin

Nasi Goreng Bulgogi dengan irisan daging sapi bercita rasa manis gurih, dipadukan aroma minyak wijen dan margarin yang harum. Disajikan dengan telur orak-arik dan bawang putih goreng renyah untuk menambah rasa dan tekstur.

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan

- 300 gr - nasi putih
- 4 siung - bawang putih
- 1 batang - daun bawang
- 1 sdm - minyak
- 1 sdt - kaldu jamur
- 1 sdm - margarin
- 1 butir - telur
- 1 sdm - saus bulgogi
- 1 sdt - minyak wijen

Bahan marinasi

- 80 gr - daging sapi iris
- 2 sdm - saus bulgogi

Langkah-Langkah

1. Gunting-gunting daging lalu marinasi dengan saus bulgogi, aduk rata
2. Cincang bawang putih dan iris daun bawang. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga sedikit kecokelatan, sisihkan sebagian bawang putih untuk taburan
3. Masukkan daging ke dalam wajan, tumis sesaat lalu masukkan nasi, daun bawang dan kaldu jamur, masak di api besar hingga wangi
4. Sisihkan nasi ke pinggir wajan lalu tambahkan margarin dan telur, aduk rata
5. Masukkan minyak wijen dan saus bulgogi, masak sesaat
6. Nasi goreng bulgogi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/153-nasi-goreng-bulgogi>