



Steak Daging Lokal



superadmin

Steak Daging Lokal ini tetap empuk dan juicy berkat teknik marinasi yang tepat. Disajikan dengan saus jamur creamy, rasanya makin lengkap dan cocok jadi menu spesial buatan rumah.

Bahan-Bahan

2 Porsi

Bahan marinasi daging has dalam

- 500 gr - daging has dalam
- ½ sdt - baking powder
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdt - gula pasir
- 2 sdm - air
- 1 sdm - putih telur
- 1 sdm - maizena
- ½ sdm - kecap asin

Bahan marinasi daging topside

- 500 gr - daging topside
- 1 sdt - baking powder
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - kaldu jamur
- 1 sdt - gula pasir
- 4 sdm - air
- 1 sdm - putih telur
- 1 sdm - maizena
- ½ sdm - kecap asin

Bahan pelengkap

- 300 gr - kentang rendang
- - garam secukupnya untuk merebus kentang
- 4 lembar - daun rosemary
- 5 siung - bawang putih
- 1 sdm - mentega tawar
- 200 gr - bayam, rebus
- 3 sdm - air
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - lada hitam

Bahan saus mushroom

- 2 sdm - minyak
- 1 buah - bawang bombai
- 2 sdm - mentega tawar
- 1 sdm - tepung terigu protein sedang
- 7 siung - bawang putih
- 100 gr - jamur swiss brown
- 3 lembar - daun thyme

Langkah-Langkah

1. Potong tipis daging memutus serat
2. Di dalam mangkuk campurkan baking powder, garam, gula pasir, kaldu jamur dan air, aduk rata kemudian masukkan daging, aduk hingga air meresap ke dalam daging
3. Masukkan putih telur, maizena dan kecap asin, aduk rata. Diamkan selama 90 menit
4. Didihkan air, rebus kentang dengan garam selama 8-10 menit, tiriskan
5. Iris bawang putih, dan belah dua kentang. Panaskan minyak, masukkan kentang, masak sesaat
6. Masukkan bawang putih dan daun rosemary, tumis hingga wangi dan kecokelatan kemudian masukkan bayam, air, garam, gula, lada hitam dan mentega, masak sesaat. Sisihkan
7. Cincang bawang bombai lalu tumis hingga wangi di api besar. Kecilkan api, tumis bawang bombai hingga kecokelatan
8. Cincang bawang putih dan iris jamur
9. Tambahkan sedikit minyak lalu tumis bawang putih hingga wangi kemudian masukkan jamur hingga kecokelatan
10. Masukkan mentega dan tepung terigu, aduk rata lalu masukkan air, daun tyhme, cooking cream, garam, kaldu ayam bubuk dan kecap inggris, masak sesaat
11. Oles daging dengan sedikit minyak dan sedikit lada hitam lalu panggang hingga matang di kedua sisi. Sisihkan dan diamkan 5 menit sebelum dipotong
12. Susun pelengkap, daging dan siram dengan saus mushroom di atasnya
13. Steak dengan saus mushroom siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/23-steak-daging-lokal>

- 100 ml - air
- 150-200 ml - cooking cream
/ evaporasi
- $\frac{3}{4}$ sdt - garam
- $\frac{3}{4}$ sdt - kaldu ayam bubuk
- $\frac{1}{8}$ sdt - lada hitam
- $\frac{1}{2}$ sdm - kecap inggris