



Creamy Beef Mushroom



superadmin

Creamy Beef Mushroom adalah sajian daging sapi empuk dengan jamur yang berpadu dalam saus krim gurih dan lembut. Perpaduan tekstur dan aroma creamy yang menggoda menjadikan hidangan ini terasa istimewa.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan coleslaw

- 40 gr - kol
- 40 gr - wortel
- ¼ sdt - garam
- ½ buah - jeruk nipis
- ½ sdm - kental manis
- 2 sdm - mayones

Bahan lainnya

- 90 gr - jamur kancing putih
- ½ buah - bawang bombai
- 2 siung - bawang putih
- 1 batang - seledri
- ½ sdt - oregano kering
- 1 sdm - mentega tawar
- 1 ½ sdm - saus tomat
- 400 ml - air
- 300 ml - susu
- 2 sdm - gravy powder /
demi glace powder + 2 sdm
air
- 2 sdm - minyak
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - gula pasir
- 1 ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- ¼ sdt - merica

Bahan marinasi daging

- 300 gr - daging sapi iris
- 2 sdm - tepung terigu
protein sedang
- 1 sdm - tapioka
- 1 sdm - kecap asin
- 4 sdm - air
- ¼ sdt - merica

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Iris kol dan parut wortel kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
2. Masukkan garam, perasan jeruk nipis, mayones dan kental manis, aduk rata
3. Di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, tapioka, kecap asin, air dan merica, aduk rata kemudian masukkan daging sapi iris, aduk hingga meresap
4. Iris jamur, cincang bawang bombai dan bawang putih kemudian larutkan bubuk gravy dengan sedikit air, aduk rata
5. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga wangi kemudian masukkan jamur, tumis hingga kecokelatan
6. Sisihkan jamur ke pinggir wajan kemudian masukkan daging dan masak di api besar hingga matang
7. Masukkan seledri, oregano, mentega tawar dan saus tomat, aduk rata kemudian masukkan air, garam, kaldu ayam bubuk, merica, gula pasir, susu dan larutan gravy, masak hingga mengental
8. Creamy beef mushroom siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/49-creamy-beef-mushroom>