



Sukiyaki



superadmin

Sukiyaki adalah hidangan khas Jepang berisi irisan daging sapi tipis, tahu, dan sayuran segar yang dimasak dalam kuah manis gurih berbasis kecap asin. Perpaduan kuah kaya rasa dengan daging empuk dan sayuran lembut menghadirkan suapan hangat yang cocok dinikmati bersama keluarga kapan saja.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan lainnya

- 250 ml - air
- 250 ml - saus sukiyaki
- - silken tofu (firm)
- - bawang bombai
- - jamur shiitake
- - jamur shimeji cokelat
- - sawi putih
- - pakcoy
- - shirataki

Bahan marinasi daging

- 250 gr - daging sapi iris
- 1 sdm - maizena
- 50 ml - air
- 80 ml - saus sukiyaki

Bahan saus sukiyaki

- 200 ml - kecap asin
- 150 ml - sake/50 ml jus apel
- 5 gr - katsuobushi
- 5-6 sdm - gula pasir
- 1 sdt - cuka beras
- 150 ml - air

Pelengkap

- - nasi putih
- - onsen egg (opsional)

Langkah-Langkah

1. Panaskan panci, masukkan sake, masak hingga mendidih kemudian masukkan kecap asin, gula pasir, air dan cuka beras
2. Haluskan katsuobushi lalu masukkan ke dalam panci, masak hingga mendidih
3. Marinasi daging dengan saus sukiyaki, air dan maizena, aduk rata
4. Siapkan tahu kemudian torch dan potong-potong
5. Potong besar bawang bombai, daun bawang, sawi hijau dan sayat tiga bagian jamur shiitake membentuk bintang
6. Panaskan wajan, masukkan lemak daging, masak sesaat kemudian masukkan bawang bombai dan daun bawang bagian putih, masak hingga kecokelatan
7. Masukkan saus sukiyaki dan air kemudian susun sawi putih, pakcoy, jamur shimeji, shirataki, daging, tahu, dan shiitake, masak hingga matang
8. Sukiyaki siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/57-sukiyaki>