



Negi Shio Beef



superadmin

Negi Shio Beef adalah hidangan ala Jepang yang memadukan daging sapi dengan marinasi bumbu negi (daun bawang) dan shio (garam). Setiap irisan dagingnya terasa gurih dan lembut, berpadu dengan aroma harum negi yang menggugah selera. Menu ini menghadirkan cita rasa sederhana namun kaya yang memanjakan lidah.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan

- 5 siung - bawang putih
- 150 gr - daun bawang

Bahan lainnya

- 500 gr - daging sapi iris
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdm - minyak wijen
- 1 sdt - garam
- 2 sdt - kaldu jamur
- ½ sdt - merica
- 3 sdm - sake/mirin halal

Pelengkap

- - nasi putih
- - minyak wijen
- - biji wijen putih

Langkah-Langkah

1. Cincang kasar daun bawang kemudian pindahkan ke dalam mangkuk. Tambahkan garam, kaldu jamur, sake, kecap asin, minyak wijen dan merica, aduk rata
2. Campurkan daun bawang ke dalam daging sapi, aduk rata. Diamkan minimal 30 menit
3. Iris bawang putih. Panaskan minyak, goreng di api kecil hingga kecokelatan, tiriskan
4. Panaskan sedikit minyak, masukkan daging dan masak di api besar hingga matang
5. Siapkan mangkuk, susun nasi, daging dan pelengkap lainnya
6. Negi shio beef siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/87-negi-shio-beef>