



Daging Gulung Sawi



superadmin

Daging Gulung Sawi menghadirkan gulungan sawi segar berisi daging lembut yang disiram saus tiram kental nan gurih. Perpaduan rasa daging dan sayuran menciptakan sensasi lezat sekaligus menyehatkan. Cocok dinikmati sebagai menu ringan atau pilihan diet seimbang.

Bahan-Bahan

 10 PCS

Bahan

- 150 gr - daging sapi giling
- ½ sdt - penyedap rasa
- 1 sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - air
- 2 sdt - air jahe
- 1 butir - putih telur
- 1 sdm - saus tiram
- 2 siung - bawang putih halus
- 35 gr - wortel
- 50 gr - sohun
- 60 gr - jamur kuping
- 2 sdm - maizena
- 1 batang - daun bawang
- 2 sdm - minyak panas

Bahan lainnya

- 500 ml - air
- 2 sdm - maizena
- 3 sdm - saus tiram
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- 16 buah - cabai rawit hijau
- 6 siung - bawang putih

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Buang bagian batang sawi yang tebal kemudian kukus selama 2 menit, tiriskan
2. Potong kotak kecil wortel, iris jamur kuping, gunting-gunting sohun, iris daun bawang lalu siram daun bawang dengan minyak panas
3. Siapkan mangkuk, campurkan daging, air, air jahe, garam, gula pasir, merica, penyedap rasa dan saus tiram, aduk hingga lengket
4. Masukkan bawang putih halus, daun bawang, putih telur, maizena, wortel, jamur kuping dan sohun, aduk rata
5. Siapkan sawi putih, letakkan 2 sdm adonan kemudian gulung. Kukus selama 10 menit
6. Untuk saus, panaskan sedikit minyak lalu masukkan bawang putih cincang, tumis hingga wangi
7. Masukkan air, saus tiram, kaldu ayam bubuk, gula pasir dan larutan maizena sambil diaduk
8. Tambahkan cabai rawit iris, masak sesaat
9. Daging gulung sawi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/92-daging-gulung-sawi>