



Tumis Daging Kecap Pedas

Oleh Bang Bango

Untuk 4 porsi



Bahan - Bahan

- 1) 400 g daging sapi has dalam, potong dadu 2 cm
- 3) 2 sdm margarin, untuk menumis
- 4) 1 bawang bombay, potong dadu 2 cm
- 5) 3 siung bawang putih, iris tipis
- 6) 3 cm jahe, potong korek api
- 7) 150 ml air
- 8) 3 sdm Kecap Manis Bango
- 9) 1 sdt garam
- 10) ½ sdm merica hitam butiran, tumbuk kasar
- 11) 2 buah cabai merah, buang bijinya, potong korek api
- 12) 2 sdt gula pasir
- 13) 1 batang daun bawang, potong 1 cm
- 14)

Cara Pembuatan

- 1) Panaskan margarin di atas wajan anti lengket. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan jahe dan daging, masak hingga daging berubah warna.
- 2) Masukkan air, garam, merica hitam, cabai, dan gula, aduk. Masak hingga daging matang.
- 3) Tambahkan Kecap Manis Bango dan daun bawang, aduk rata. Angkat.
- 4) Sajikan segera ditemani nasi putih.