

Daging Lembu Goreng dengan Sos Tiram dan Kapsikum

Hidangan: 4 orang

Masa Menyediakan: 20 minit

Masa Memasak: 4 minit



Bahan-bahan

| | |
|--------------|--|
| 3300g | daging lembu beku, dinyahbekukan dalam peti sejuk selama 8 jam |
| 2 biji | bawang putih, dihiris halus |
| 1 biji | kapsikum merah, dibuang biji dan dihiris memanjang |
| 1 biji | kapsikum kuning, dibuang biji dan dihiris memanjang |
| 1 biji | kapsikum hijau, dibuang biji dan dihiris memanjang |
| 3 sudu makan | minyak sayur |

Bahan Perapan Daging

| | |
|--------------|---------------|
| 1 sudu makan | sos tiram |
| ½ sudu teh | garam |
| 2 sudu teh | tepung jagung |
| ½ sudu teh | minyak bijan |

Sos

| | |
|--------------|------------|
| 1 sudu teh | kicap cair |
| ½ sudu teh | gula |
| 2 sudu makan | air |

Caranya

1. Potong daging lembu memanjang sebesar jari. Daging lembu lebih mudah dipotong ketika ia masih beku. Campurkan semua bahan perapan kecuali minyak bijan. Gaulkan bahan perapan dengan daging lembu, kemudian masukkan minyak bijan dan gaul. Minyak bijan harus dimasukkan terakhir supaya ia tidak menghalang bahan perapan dari menyerasi ke dalam daging. Biarkan seketika untuk beberapa minit.
2. Campurkan bahan sos dan biarkan seketika.
3. Panaskan kualiti dan masukkan 2 sudu makan minyak dan apabila sudah panas, masukkan bawang putih dan kosek seketika sebelum memasukkan 3 jenis kapsikum. Kosek selama 1 minit.
4. Ketepikan kesemua kapsikum dalam kualiti, campurkan baki minyak dan apabila sudah panas, masukkan daging dan dikosek cepat-cepat selama 1 minit. Campurkan bahan sos, gaul rata-rata dan apabila sosnya mendidih, gaulkannya bersama sayur-sayuran selama beberapa saat. Matikan api dan dihidangkan dengan segera.