

Beef Yakiniku



BAHAN:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 150 gr daging slice/potong tipis
- ½ buah bawang bombay, potong tipis
- ¼ buah paprika hijau potong tipis
- 50 ml air
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK:

1. Tumis bawang bombay dan paprika dengan minyak hingga agak layu.
2. Masukkan daging slice, aduk hingga daging berubah warna
3. Masukkan Bamboe Saus Teriyaki dan air, aduk hingga bumbu meresap, angkat dan sajikan dengan 2 piring nasi.