

## Steak Tahu Lada Hitam

**BAHAN** - 1 Sachet Bamboe Saus Lada Hitam - 1 Potong/100gr tahu - 100gr Daging Giling - 1 Butir Telur -  $\frac{1}{4}$  sdt Garam -  $\frac{1}{4}$  sdt Merica Bubuk -  $\frac{1}{4}$  sdt Penyedap rasa kaldu sapi **CARA MEMASAK** 1. Haluskan tahu terlebih dahulu, lalu campur dengan daging giling dan 1 butir telur, garam, merica bubuk, penyedap rasa kaldu sapi, hingga merata. 2. Bentuk bulat pipih, panggang dengan sedikit minyak hingga matang, sisihkan. 3. Masak bumbu bamboe lada hitam, campur dgn 100ml air. 4. Siramkan saus lada hitam diatas bistik tahu, sajikan dengan kentang dan sayur rebus. Sajikan selagi hangat

