

Beef Enoki

Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 1 bungkus jamur enoki, bagi rata 4 bagian
- 4 slice tipis daging sapi *
- ½ sdt butter

Cara Memasak:

1. Letakkan slice daging sapi diatas telenan
2. Taruh jamur enoki diatas daging, gulung.
3. Goreng gulungan jamur diatas teflon dengan ½ sdt butter hingga berubah warna. Masukkan Saus Teriyaki, aduk rata ± 1 menit.
4. Angkat dan sajikan selagi hangat.

*) daging sapi slice dapat dibeli di supermarket terkemuka, atau daging lulur iris tipis memanjang.

