

Beef Tofu



Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 1 kotak tofu/tahu Jepang, potong tebal \pm 1cm
- 100 gr daging slice, iris tipis memanjang *
- 100 gr tepung tapioka
- $\frac{1}{4}$ sdm tepung tapioka untuk + 3 sdm air, untuk pengental

Cara Memasak:

1. Tata semua daging diatas telenan menjadi 8 bagian. taruh potongan tofu diatas daging, lalu gulung.
2. Balurkan beef tofu kedalam tapioka hingga rata, lalu goreng dengan minyak hingga kering. Tiriskan.
3. Panaskan saus Teriyaki Bamboe masukkan tapioka + air. Aduk Rata.
4. Siram diatas beef tofu. Sajikan.

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