

Cah Baby Kailan



BAHAN:

- 1 Sachet Bamboe Lada Hitam
- 350 gr baby kailan potong-potong
- 80 gr daging sapi/ayam potong-potong tipis
- 2 siung bawang putih cincang halus
- 1 bh cabe merah, potong serong
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm minyak goreng
- 100 ml air

CARA MEMASAK:

1. Rebus baby kailan dalam air mendidih selama 2 menit. Saring dan siram dengan air dingin, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan daging hingga berubah warna. Masukkan bumbu Bamboe Lada Hitam, kecap asin dan air, aduk hingga agak asat.
4. Masukkan kailan, masak hingga meresap dan angkat.
5. Sajikan dengan nasi putih.