

銘謝啟事

- 一、本會常務理事李華鉅先生樂捐新台幣壹千元。
- 二、印尼僑領溫華征先生捐贈窗型冷氣機乙台。
- 三、本刊編輯委員郭錦洛先生樂捐新台幣壹千元。
- 四、旅居美國會友郭禮榮先生樂捐美金壹佰元。
- 五、本會理事徐梅琴捐回稿費新台幣叁佰元。
- 六、本會會員吳景順先生樂捐新台幣貳千元。
- 七、本會會員饒金樹先生樂捐新台幣叁千元。
- 八、本會會員鍾芸蘭女士捐贈空氣清淨機乙台。
- 九、本會常務理事兼新北市印尼歸僑協會理事李勝文先生捐贈白米十二公斤、沙拉油一桶及烹飪用料一批。
- 十、黃瑞環女士捐回稿費新台幣二百六十四元。



DAPUR KITA



Daging Panggang Mustard

Jika ingin mencicipi sajian daging yang gurih, daging panggang ini mungkin cocok. Irisan daging dengan sedikit lapisan lemak direndam bumbu bawang dan mustard. Makin enak disantap dengan salad sayuran.

Bahan:

300 gram daging sapi dengan sedikit lemak, iris tipis

Bumbu, aduk rata:

- ① 2 siung bawang putih, parut
- ② 20 gram bawang Bombay, cincang halus
- ③ 1 sdm saus BBQ (烤肉醬)
- ④ Sedikit mustard pasta (芥末)
- ⑤ Sedikit tomat pasta (蕃茄醬)
- ⑥ 1 sdm saus cabai botolan
- ⑦ 1/2 sdm minyak sayur



- ⑧ Sedikit gula pasir
- ⑨ Sedikit merica bubuk (胡椒粉)
- ⑩ Sedikit garam

Pelengkap: Salad Sayuran

Cara membuat: Aduk irisan daging dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit atau simpan semalaman dalam lemari es. Panggang irisan daging berbumbu di atas bara api arang atau dalam oven (烤箱) hingga matang. Angkat. Sajikan hangat dengan pelengkap. (四人份)