

## 又有八位同僑入會

今年又有八位同僑申請入會，使本會注入新血輪，這八位名單如下：

(一) 李順美女士，現居中和區。(二) 謝少懷先生，現居台北市。(三) 張愷英女士，現居永和區。(四) 徐永皆先生現居新店區。(五) 張振文先生，現居新店區。(六) 江秀蓮女士，現居中和區。(七) 葉振聲先生現居台北市。(八) 李炎生先生，現居台北市。



## DAPUR KITA



### DAGING GULUNG WAKAME



Kalau bosan dengan semur atau tumisan, daging sapi juga enak diolah dengan sedikit variasi (變化). Seperti daging gulung yang satu ini. Wakame (海草) yang beraroma laut segar ternyata enak disatukan dengan irisan daging sapi yang gurih, hmm... rasanya makin mantap saja!

#### BAHAN :

200 g daging sapi untuk shabu-shabu atau daging has sapi, iris tipis 75 g wakame, rebus hingga mengembang, tiriskan, siram air dingin.

#### BUMBU :

- 1 sdm minyak sayur
- 1 siung bawang putih, parut
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdm shoyu/kecap Jepang
- 100 ml air

#### CARA MEMBUAT :

- Bentangkan irisan daging sapi, beri sepotong wakame (potong sepanjang irisan daging).
- Gulung melintang hingga padat dan rapi, semat dengan lidi jika perlu.
- Bumbu: Panaskan semua bahan bumbu hingga mendidih.
- Masukkan gulungan daging, masak hingga daging matang dan kuah kering.
- Angkat dan setelah agak dingin, iris menjadi dua.
- Sajikan. (Untuk 4 orang)