



LABU TUMIS DAGING

Labu Jepang (南瓜) sangat baik dikonsumsi (食用) anak-anak. Karena itu cobalah berikan sajian daging ini pada keluarga.

Tambahan jagung manis akan memberi tekstur renyah yang enak. Daging cincangnya akan memudahkan si kecil mengunyah lauk (菜餚) ini. Makin enak disantap dengan nasi putih hangat!

BAHAN:

2 sdm minyak sayur

30 g bawang Bombay (洋葱), cincang halus

1 siung bawang putih, cincang halus



150 g daging sapi cincang

2 sdm biji jagung manis rebus

1 sdm saus tiram

1 sdm kecap manis

1/2 sdt merica bubuk

1 sdt garam

150 ml air

300 g labu Jepang, buang bijinya, potong tipis, kukus sebentar

1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT :

Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu (軟) dan agak kecokelatan (近巧克力色).

Masukkan daging sapi cincang, a duk-aduk hingga berubah warna dan agak kering.

Tambahkan biji jagung manis, bumbu dan air. Masak hingga mendidih.

Masukkan labu, aduk rata.

Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental dan agak kering.

Angkat, sajikan panas.

< Untuk 4 orang >