

RESEPI DAGING BULGOGI



Bahan:

- 400-500g daging
- kucai (dihiris)
- bawang (dihiris)
- lobak merah (dihiris)
- daun bawang (dihiris)
- 2 sudu minyak bijan
- 1 sudu bijan

Bahan perap:

- 3 sudu besar gulang perang
- 1 sudu besar minyak bijan
- 8 sudu besar kicap
- 1 sudu besar minyak sayur / minyak zaitun
- 2 sudu kecil bawang putih cincang
- 2 sudu kecil halia cincang
- 1 buah pir yang telah diparut
- 1/2 sudu kecil lada hitam

Cara penyediaan:

1. Sediakan bahan perap - campurkan kicap, gula perang, minyak, bawang putih dan halia, lada hitam dan parut buah pir ke dalam campuran. Masukkan sekali potongan daging dan gaul sehati.
2. Biarkan daging diperap seketika, selama satu malam ataupun sejam.
3. Hiris bawang, lobak merah, daun bawang dan kucai.
4. Grill daging pada suhu tinggi selama 5 minit, bersama sayur dan letakkan sekali. Kecilkan suhu, masukkan bijan dan biarkan daging masak selama beberapa minit.
5. Atau pun masukkan daging dan sayur ke dalam pressure cooker dan masak dengan perlahan selama 2 jam atau lebih.

Kredit: Steak and Teeth