

Supermi Sweety Sukiyaki

Butuh inspirasi hidangan makanan yang baru? Cobain kreasi Supermi ini yang disajikan dengan daging sukiyaki yang lembut.

Waktu Penyiapan: 120 Menit

Waktu Masak: 15 Menit

Bahan:

- 300 gram daging sukiyaki
- 1/2 buah bawang bombay, iris panjang
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh gula pasir
- 1/2 sendok makan madu
- 1 sendok makan saus tiram
- 2 siung bawang putih, haluskan, 1 cm jahe, haluskan
- 1/2 sendok makan minyak wijen
- 1/8 sendok teh merica
- 1 sendok makan buah pir parut

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan, aduk rata, diamkan di kulkas beberapa jam atau semalaman agar bumbu meresap
2. Panggang di panggangan hingga matang
3. Sajikan langsung hangat dengan **Supermi Kuah Sop Buntut / Semur Pedas**

Related Hacks: *Hacks #8 - Tips Awetkan Daging di Kulkas*