



www.sunpride.co.id

Resep Stir - Fry Pineapple Beef



Bahan Utama:

- 2 buah pisang cavendish sunpride, bekukan
- ½ kaleng pineapple slice sunpride, tiriskan dan bekukan
- 1 buah persian lime
- 200 ml susu hometown

Topping:

- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdt cuka
- 2 sdt tepung maizena
- ¼ sdt baking soda
- 2 sdm daun bawang
- biji wijen

Saus:

- 120ml kaldu daging sapi
- 3 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm cuka
- 2 sdm air dari irisan nanas sunpride
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 cm jahe, geprek
- 2 sdt tepung maizena
- 1/2 sdt minyak wijen

Cara Membuat

1. Siapkan daging sapi, campur dengan bumbu marinasi dan biarkan selama 30 menit.
2. Campurkan semua bahan saus, sisihkan.
3. Siapkan minyak dalam wajan, panaskan hingga berasap.
4. Tumis daging yang sudah dimarinasi hingga kecoklatan, angkat dan sisihkan.
5. Tuang minyak ke dalam wajan, lalu tumis wortel, bawang bombay, kacang kapri dan paprika selama kurang lebih 3 menit.
6. Tambahkan irisan nanas sunpride, lalu masak selama 2 menit.
7. Tuang daging yang sudah matang dan campuran saus, masak hingga saus mengental.
8. Masukkan daun bawang, lalu sajikan bersama nasi hangat, ditaburi dengan biji wijen.