

Kimchi Jjigae with Shrimp Tofu

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 4 Porsi



Cara Memasak

- 1 Cuci bersih daging sapi dan bumbu dengan garam dan merica.
- 2 Potong kimchi seukuran 3 ruas jari.
- 3 Masak daging dengan sedikit minyak hingga matang. Tambahkan air kaldu daging sapi.
- 4 Masukkan kimchi, bawang putih, dan bubuk cabai. Aduk rata lalu diamkan 1-2 menit.
- 5 Masukkan Fiesta Seafood Shrimp Tofu dan daun bawang. Diamkan hingga mendidih. Sajikan.

Bahan-Bahan

10 buah	Fiesta Seafood Shrimp Tofu
200 gram	Daging sapi
150 gram	Kimchi
2 sdm	Bubuk cabai Korea
3 siung	Bawang putih, cincang halus
1 sdm	Kecap asin
1 batang	Daun bawang, potong kecil-kecil
500 ml	Air kaldu daging sapi (bisa sesuai selera)