

LAMB CHOP

Bahan – bahan :

300 gm daging kambing bahagian bahu
serbuk lada hitam
garam
serbuk bawang putih
sos lada hitam
jejari kentang
jagung – dipotong 3
Kentang putar
brokoli
bunga kobis
mentega

Cara-cara:

1. Perapkan sebentar daging dgn serbuk bawang putih lada hitam dan sedikit garam
2. Panggang daging diatas api sederhana hingga masak (boleh juga pan fry,bbq)
3. Goreng jejari kentang hingga garing
4. Panaskan mentega dan tumis sayuran bersama sedikit garam
5. Hidang daging di atas pinggan bersama sayur-sayuran, kentang putar dan kentang goreng.
6. Tuangkan sos lada hitam diatas daging.

