

RIB EYE STEAK

Bahan-bahan A

200 gm daging Rib Eye (dipotong)

Bahan B

Sedikit lada hitam

10 gm serbuk paprika

Garam

Perap daging bersama Bahan B

Bahan C

50 gm brokoli

50 gm bunga kobis

50 gm lobak merah

Jagung dipotong 3

(rebus semua bahan C diatas setengah masak)

20 gm butter/mentega

100 gm kentang goreng

Cara-cara:

- Panggang daging di atas api sederhana hingga masak.
 - goreng kentang hingga garing. Angkat
 - Panaskan butter, goreng sayuran bersama sedikit bawang putih dan garam.
 - Hidang daging bersama sayuran dan kentang di atas pinggan.
- Tuang sos lada hitam di atas daging.

