



# Roasted Beef Cheezy Jalapeno Sauce On Mini Potato Cake



## Bahan-bahan

Beef Tenderloin, panggang dan iris	250 gr
Knorr Bumbu Rasa Sapi	1 sdm
Lada hitam bubuk	1/4 sdt
Bubuk paprika	1/4 sdt
Onion powder	1/2 sdt

### Potato Cake

Knorr Potato Flakes	200 gr
Air panas	700 ml
Red green curry paste	2 sdm
Knorr Bumbu Rasa Ayam	1 sdt
Bawang daun, iris halus	1 btg
Telur 1 btr	

### Cheezy Jalapeno

Knorr Saus Keju	115 gr
Air	500 ml
Jalapeno kaleng, cincang	1.5 sdm
Daun ketumbar	1.5 sdm
Tomat, potong dadu kecil	1 pcs

## Cara pembuatan

### Memasak Daging Sapi

1. Campurkan dan aduk merata garam, merica, dan Knorr Bumbu Rasa Sapi, taburkan campuran bumbu tadi ke dalam potongan daging. Lalu, diamkan minimal 30 menit. Kemudian roast dalam oven selama 30 menit.

### Membuat Potato Cake

1. Campurkan Knorr Potato Flakes dengan air mendidih, aduk adonan sampai kalis. Kemudian campurkan bahan bahan lain, aduk hingga rata. Timbang masing-masing adonan 20 gr, bentuk bulat pipih, lalu bake dalam oven selama 15 menit hingga berwarna kecoklatan.

### Menyiapkan Cheezy Jalapeno

1. Campurkan menjadi satu Knorr Saus Keju dengan air masak hingga mendidih dan mengental. Campurkan jalapeno dan daun ketumbar.

### Penyajian

1. Susun dalam mangkuk saji kecil, potato cake, cheese sauce, dan slice roast beef. Hiasi dengan selada.