

NONA Lamb Chop bersama Sos Lada Hitam



Bahan-bahan istimewa NONA

Sos Berperisa Tiram NONA
Kicap Manis NONA
Asam Jawa XXtra NONA

Bahan- bahan:

Lamb Chop (2 Keping)
5 ulas bawang putih (dicincang)
1 biji bawang merah (dikisar)
2 batang cili (dihiris)
1 biji tomato (dicincang)
1 biji tomato hijau (dicincang)
1 sudu besar sos tomato
1 sudu kecil serbuk perasa cendawan
1 sudu kecil serbuk lada hitam
1 sudu kecil serbuk lada sulah
1 tangkai daun rosemary (dicincang)
Minyak zaitun

Bahan-bahan Sos Lada Hitam:

1 sudu besar mentega
3 ulas bawang putih (dicincang)
1 sudu kecil serbuk lada hitam
1 sudu besar tepung
1 cawan air

Cara-cara memasak:

1. Sediakan mangkuk untuk memerap lamb chop bersama Kicap Manis NONA, Sos Berperisa Tiram NONA dan Asam Jawa XXtra NONA.
2. Kemudian, masukkan bahan-bahan perapan lamb chop dan gaul sehingga rata. Perap selama 1 atau 2 jam mengikut pilihan anda.
3. Sementara menunggu perapan, boleh sediakan kuah lada hitam. Panaskan kuah dan masukkan mentega untuk menumis bawang putih dan serbuk lada hitam.
4. Untuk mendapatkan kuah yang pekat, anda boleh masukkan tepung sedikit dan air mengikut citarasa.
5. Masukkan Sos Berperisa Tiram NONA untuk menggantikan garam dan gula serta Kicap Manis NONA untuk rasa yang lebih sedap.
6. Gaul seketika sehingga tekstur kuah kelihatan pekat dan tutup api.
7. Kemudian, sediakan kuah leper dan tuangkan minyak zaitun.
8. Masukkan Lamb Chop yang sudah diperap selama 1 hingga 2 jam tadi sehingga masak kedua-dua bahagian.
9. Apabila Lamb Chop sudah masak, boleh sediakan bersama sos lada hitam dan dihidangkan bersama Puding Koktel Buah-buahan NONA.