



## STIK DENGAN BUAH-BUAHAN SITRUS

### Bahan-bahan:

4 keping stik  
2 limau mandarin, dikupas dan dipotong kasar  
1 bawang besar putih, dipotong bulatan  
2 tangkai daun bawang, dipotong jaluran nipis  
1 cili merah, potong halus  
1 cawan daun ketumbar, potong kasar  
Sedikit bawang merah goreng untuk hiasan  
Garam dan lada putih  
Minyak masak

### Bahan- bahan Campuran Kelapa:

100ml **Santan Kelapa M&S**  
2 sudu besar jus limau nipis  
(dicampur)

Hidangan: 4

### Cara Penyediaan:

1. Gaulkan limau, bawang, daun bawang, cili dan ketumbar. Sejukkan dalam peti sejuk.
2. Perap daging dengan garam dan lada putih. Panaskan grill ke sederhana panas. Sapu daging dengan minyak masak dan masak selama 6 minit setiap belah.
3. Letakkan stik di atas pinggan panas.
4. Gaulkan campuran kelapa dengan campuran limau dan bahagi kepada 4 bahagian. Hidangkan dengan daging dan renjiskan bawang goreng atasnya.

## STEAK WITH CITRUS FRUITS

### Ingredients:

4 pieces sirloin steaks  
2 satsuma or mandarin oranges, peeled and chopped coarsely  
1 white onion, cut into rings  
2 stalk spring onions, cut into long thin strips  
1 red chili, chopped finely  
1 cup coriander leaves, chopped roughly  
Some chopped fried onions for garnishing  
Salt and white pepper  
Cooking oil

### Ingredients for Coconut Mixture:

100ml **M&S Coconut Milk**  
2 tbsp lime juice  
(mixed together)

Serves: 4

### Method:

1. Put the satsuma, onion rings, spring onions, chili and coriander together. Toss till well mixed. Chill in the refrigerator.
2. Marinate steak with salt and white pepper. Heat grill or char-grill on medium – high heat. Brush steak with cooking oil, cook steaks for 6 minutes each side for medium done.
3. Keep steak on a warm plate.
4. Mix coconut mixture over the satsuma mixture and divide into 4 portions. Serve with steak and sprinkle some fried onions over it.