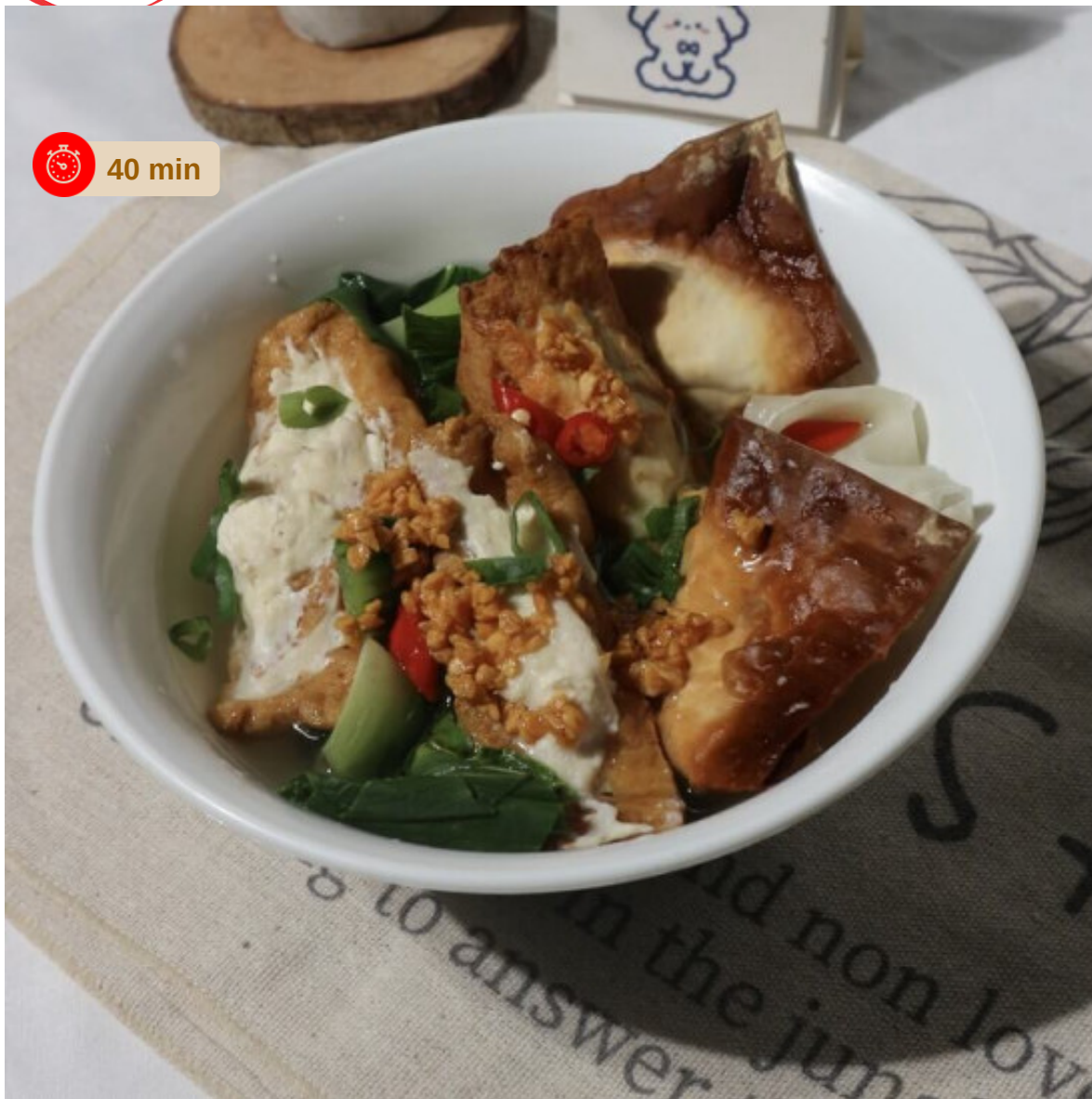




40 min



Cuanki Sehat

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

Bahan Pangsit:

- 8 kulit pangsit
- 125 gr dada ayam
- 1/2 putih telur
- garam, merica,
- Sasa Bubuk MSG
- 1 siung bawang putih
- 1/2 sdm saus tiram
- 1/2 sdm kecap ikan
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1 sdm tapioka

Bahan Tahu:

- 14 buah tahu pong
- 1 bawang putih
- 1/2 putih telur
- 1/2 sdm saus tiram



Melezatkan!

- 1/2 sdm kecap ikan
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1 sdm tepung tapioka

Bahan Kuah:

- [Sasa Kaldu Ayam](#)
- Garam
- [Sasa Bubuk MSG](#)
- Lada

CARA MEMBUAT

Cara membuat pangsit:

- Campur semua kecuali kulit pangsit.
- Masukkan ke kulit pangsit, masak airfry selama 15 menit suhu 180 derajat / rebus / kukus.

Cara membuat tahu:

- Keluarkan isian tahu, campurkan dengan semua bahan kecuali kulit tahunya.
- Masukkan isian ayam tahu ke dalam kulit tahu.
- Airfry 10 menit 180 derajat atau kukus Didihkan air, campur semua dengan bahan kuah, sajikan dengan pangsit dan tahu.