



40 min



Rujak Pengantin

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gram Kentang, potong delapan, kukus
- 75 gram Daun Selada, sobek-sobek
- 1 buah Ketimun, iris tipis
- 5 lembar Kol, iris halus
- 1 buah Nanas, potong kipas
- 3 buah Telur Rebus, potong-potong
- Emping secukupnya

TAHU GORENG:

- 250 gram Tahu Putih, potong dadu
- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original Bervitamin dan Bermineral
- 150 ml Air Dingin
- Minyak Goreng secukupnya

SAUS KACANG:



Melezatkan!

- 150 gram Kacang Tanah, goreng
- 1 sdm Ebi, diseduh, disangrai
- 5 buah Cabai Merah keriting
- 2 buah Cabai Rawit Merah, direbus
- Sasa Bubuk MSG secukupnya
- 200 ml air panas
- 1/2 sdt cuka

CARA MEMBUAT

1. Rendam tahu dalam adonan tepung dan air dingin.
2. Celupkan tahu ke sisa tepung kering, lalu goreng tahu dengan api sedang hingga krispi.
3. Ulek rata bahan saus kacang, sambil tuangkan perlahan air panas dan cuka hingga saus tampak sempurna.
4. Sajikan tahu goreng, kentang, daun selada, ketimun, kol, nanas, dan potongan telur dalam piring.
5. Siramkan saus kacang dan taburkan emping sesuai selera.