



Sambal Goreng Tahu Krecek

BAHAN-BAHAN

- 50 gram krecek kulit
- 3 kotak tahu putih, potong, goreng sampai berkulit
- 10 butir telur puyuh, rebus, kupas kulitnya
- 8-10 buah cabe rawit merah, biarkan utuh
- 1/2 buah tomat, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 1 lembar serai
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk
- 2 sdt gula pasir



Melezatkan!

- 600 ml air
- 30 ml Sasa santan
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu :

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 buah cabe merah keriting, rebus sebentar

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan salam, lengkuas, serai, daun jeruk, dan tomat, aduk sebentar. Masukkan air, masak sampai mendidih.
2. Masukkan krecek dan cabe rawit utuh, beri garam, gula, kaldu bubuk, masak sampai krecek lembut. Masukkan tahu goreng dan telur puyuh, aduk rata.
3. Masukkan Sasa santan, aduk rata, lalu koreksi rasanya. Angkat dan sajikan.