



40 min

Sapo Tahu

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 2 buah Tofu, potong tipis
- 1 pack Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- 150 gram Sawi Putih, seduh, tiriskan
- 100 gram Udang Kupas
- 3 buah Jamur Hioko, rendam, potong-potong
- 3 sdm Minyak Goreng, untuk menumis
- 5 buah Bawang Putih, cincang
- 1/2 buah Bawang Bombay, iris melintang tipis
- 1 batang Daun Bawang, iris-iris
- 1 ruas Jahe, iris korek api
- 4 sdm Saus Tiram
- 1 sdm Kecap Ikan
- 400 ml Air
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 2 sdm Minyak Wijen
- 2 sdm Tepung Maizena, cairkan dg sedikit air

CARA MEMBUAT

- Gulingkan potongan tofu pada Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original. Goreng. Angkat. Sisihkan.
- Tumis bawang putih-bawang bombay, daun bawang, jahe sampai harum, masukkan saus tiram, kecap ikan, air, minyak wijen dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam. Masak hingga mendidih.
- Tambahkan cairan maizena, aduk rata dan kental. Angkat.
- Tata sawi, udang, jamur hioko dan tahu goreng dalam mangkuk sapo atau claypot.
- Tuangkan saus dan masak diatas api sedang sampai matang. Sajikan segera.