



min



Spicy Silken Tofu

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 1 tofu sutra
- 3 siung bawang putih
- Daun bawang potong secukupnya
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1/2 sdm gochugaru / cabe bubuk
- 1 sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- 2 sdm olive oil (dipanaskan di wajan)
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 1-2 sdm air mineral (opsional)
- Daun ketumbar potong secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cincang bawang putih, masukkan ke mangkok bersama dengan daun bawang, Sasa MSG, & gochugaru.
2. Tuang minyak panas, aduk merata.
3. Masukkan kecap asin, minyak wijen, Sasa saus sambal, & air jika perlu agar saus tidak terlalu kental.
4. Potong tofu, siram dengan saus tadi, tambahkan potongan daun ketumbar secukupnya



Melezatkan!

5. Sajikan & selamat menikmati!