



Melezatkan!

 35 min



## Tahu Kangkung Ala Sasa

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 ikat kecil kangkung, ambil daunnya cincang
- 100 gr udang ukuran sedang
- 1 siung bawang putih iris tipis
- 2 buah bawang merah iris tipis
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada bubuk
- 1/4 sdt gula pasir
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Original
- 10 sdm air dingin
- 250 ml minyak goreng
- 6 tahu kuning segitiga

### CARA MEMBUAT

1. Tumis irisan bawang putih dan bawang merah. Masukkan udang, daun kangkung, garam, lada, dan gula pasir. Aduk sebentar, lalu segera angkat.
2. Belah tahu ditengahnya, isi dengan tumisan udang kangkung.
3. Lalu, celupkan ke dalam adonan basah (5 sdm Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Original + 10 sdm air dingin) kemudian gulingkan di Sasa Tepung Bumbu Bervitamin Serbaguna Original.
4. Goreng hingga matang dan berwarna keemasan.
5. Tahu kipas udang kangkung siap disajikan.