



Melezatkan!



Tahu Kerang Masak Santan

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 150 gram Kerang yang udah direbus
- 2 buah Tahu, ukuran sedang, potong-potong dan goreng setengah matang
- 2 lembar Daun Salam
- 2 cm Jahe, geprek
- 1 buah Tomat, potong-potong
- 250 cc Sasa Santan Cair
- 150 cc Air
- Minyak Goreng untuk menumis secukupnya
- 3 siung Bawang Putih
- 6 siung Bawang Merah
- 2 cm Kunyit
- 2 buah Cabe Merah, buang bijinya
- Merica Bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak yang untuk menumis dalam wajan, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan tambahkan lengkuas, jahe dan daun salam, aduk-aduk. masak hingga harum.
- Tambahkan tahu dan kerang, aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Diamkan sebentar hingga kerang empuk dan bumbu meresap.
- Kemudian tambahkan Sasa Santan Cair dan tomat. Biarkan mendidih. Tambahkan garam dan gula. Biarkan mendidih sekali lagi. Angkat, siap disajikan.