



30 min



Tahu Kriuk

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 block silken tofu
- Breadcrumbs secukupnya
- 1/4 tepung maizena
- 4 sdm air dingin



Melezatkan!

- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdt paprika
- Sejumput garam
- [Sasa Saus Sambal](#)

CARA MEMBUAT

1. Press tofunya dulu, pakai tisu dapur & tekan dengan talenan, bisa ulangi beberapa kali sampai air di tofunya itu keluar & diserap tisu.
2. Potek - potek tofunya lalu siapkan mangkok, campur maizena, air, lada, paprika, garam & SASA MSG sampai merata & tidak ada gumpalan.
3. Masukkan tofunya pada larutan maizena tadi & balurkan breadcrumbs sampai tercover semua.
4. Siapkan oven, atur ke suhu 200°C, panggang tofunya selama 15 menit, tapi di tengah-tengah waktu panggang, bisa dibalik agar crispy-nya merata.
5. Sajikan dengan SASA saus sambal & selamat menikmati!