



Melezatkan!



30 min



Tofu Enoki

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 100 gr jamur enoki
- 150 gr egg tofu
- [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral](#), secukupnya
- Secukupnya [Sasa Saus Sambal](#), secukupnya
- 3 siung bawang putih cincang
- 2 siung bawang merah cincang
- 1 sdm margarin
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdm maizena larutkan dengan sedikit air
- 1 batang daun bawang iris
- Garam dan gula, secukupnya
- Wijen, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Potong egg tofu -+ 1,5cm, gulingkan ke Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral, kemudian goreng sampai berkulit dan matang, lalu tiriskan.
2. Tumis margarin, masukkan bawang merah dan bawang putih sampai harum, lalu tambah air secukupnya. Masukkan Kecap manis dan kecap asin, saus tiram, Sasa Saus Sambal. Kemudian aduk cepat hingga mendidih.
3. Setelah itu, masukkan egg tofu, jamur enoki, dan aduk seperlunya. Masukkan larutan maizena dan aduk perlahan hingga enoki layu.
4. Taburi daun bawang dan wijen. Tofu Enoki siap disajikan.