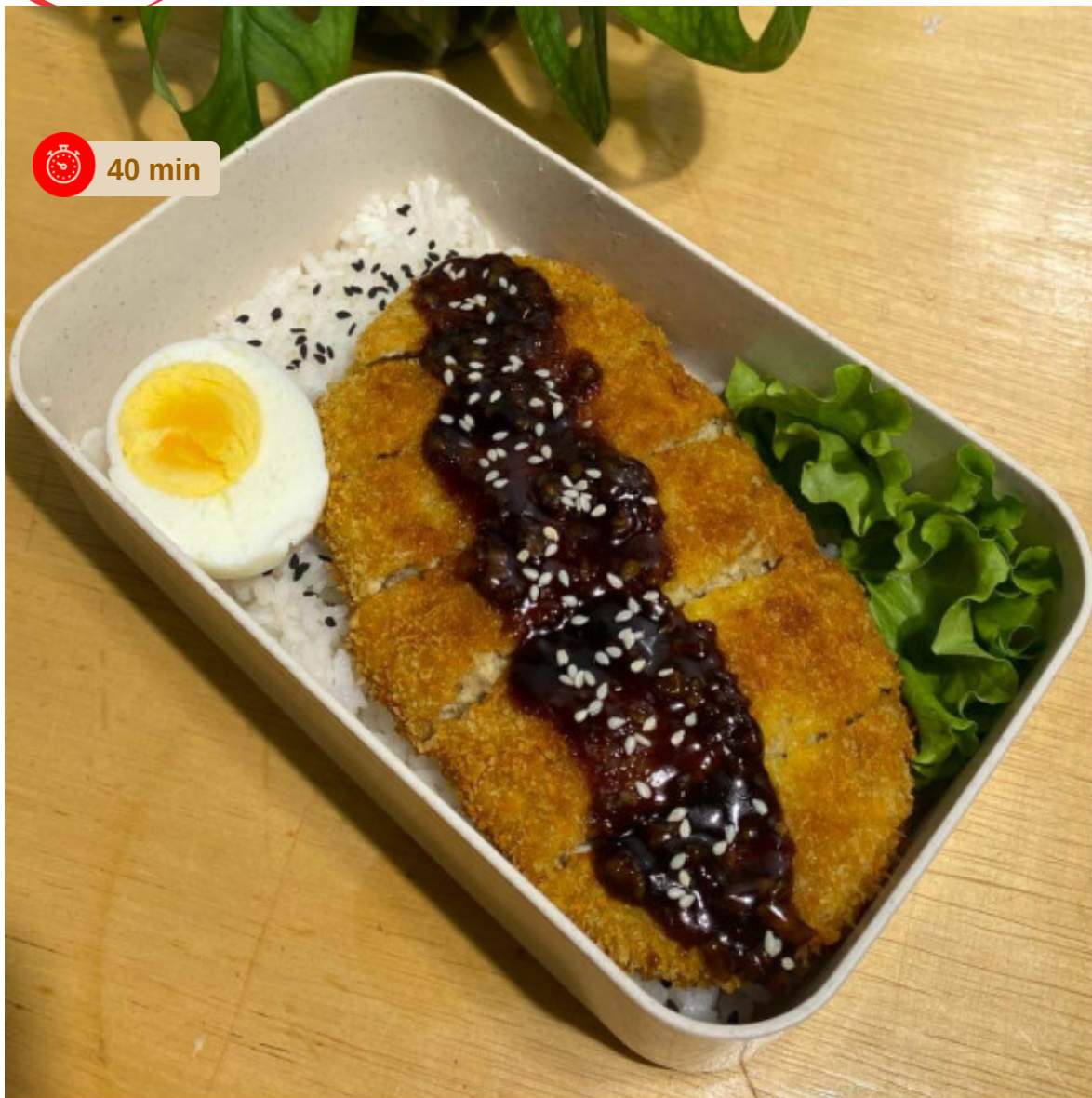




40 min



Tofu Katsu

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 6 potong tahu
- 4 sdm [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- Telur secukupnya
- Tepung roti secukupnya
- 2 bawang putih
- 5 sdm saus teriyaki
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdt lada
- 1 sdt kaldu ayam
- 500ml air
- 2 sdm larutan maizena

CARA MEMBUAT

1. Haluskan tahu. Tambahkan Sasa Tepung Bumbu lalu aduk rata.
2. Balur tahu dengan Sasa Tepung Bumbu, lalu ke telur dan terakhir tepung roti 4. Goreng sampai kecoklatan dan potong memanjang.
3. Tumis bawang putih, lalu tambahkan saus teriyaki, saus tiram, lada, kaldu ayam, dan air, di aduk rata.
4. Tambahkan larutan maizena, aduk sampai saus mengental



Melezatkan!

5. Siapkan di kotak bekal nasi, tofu katsu, dan telur rebus.