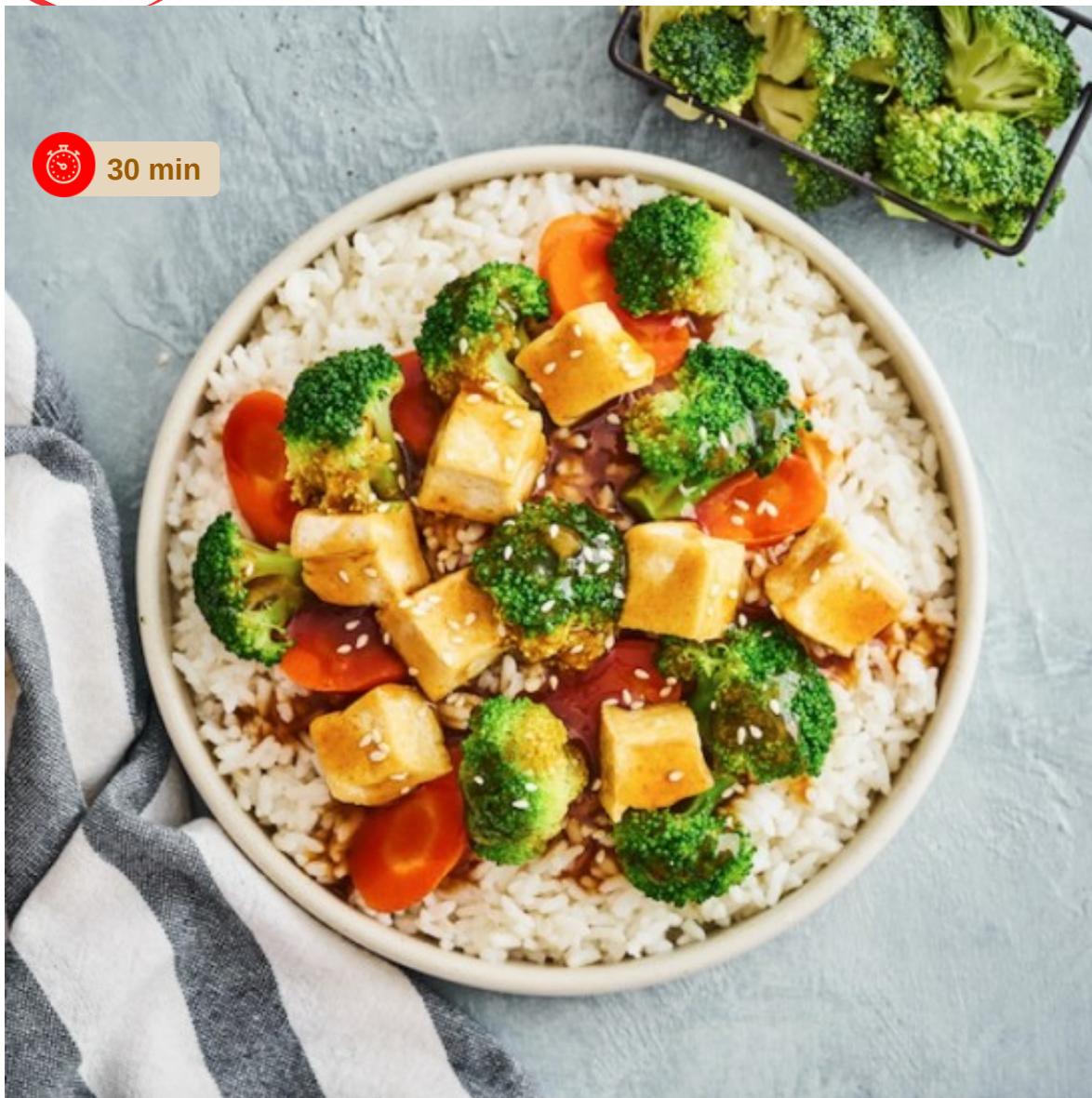




30 min



## Tumis Tahu dengan Brokoli dan Wortel

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 250 gr tahu putih
- 3 sdm minyak
- 50 gr bawang bombai, iris tipis
- 3 siung bawang putih, cincang
- 3 buah cabai kering, potong 1 cm
- 300 gr brokoli, potong-potong
- 2 buah wortel, potong-potong
- 3 sdm saus tiram
- 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdt merica
- 1/4 sdt garam
- 1 bungkus [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)

### CARA MEMBUAT

1. Potong-potong tahu bentuk dadu ukuran 3 cm. Goreng dengan minyak hingga berwarna kekuningan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 3 sdm minyak, tumis bawang bombai, bawang putih, dan cabai kering hingga harum.
3. Masukkan brokoli dan wortel, aduk sebentar hingga brokoli matang



Melezatkan!

- 5. Tambahkan tahu goreng, aduk hingga semua bahan rata dengan bumbu.
- 6. Angkat dan sajikan selagi hangat.