



Melezatkan!



25 min



Tumis Tofu Saus Sasa

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 2 buah Tofu
- Minyak goreng secukupnya

BAHAN SAUS:

- 3 sdm Minyak Goreng
- 1/4 buah Bawang Bombay, cincang halus
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 200 gram Udang, kupas kulit sisa ekor
- 100 gram Kapri Manis, buang serat
- 2 sdm Saus Tiram
- 5 sdm Sasa Saus Tomat
- 1/2 bungkus Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

CARA MEMBUAT

- Goreng tofu hingga kering, angkat.
- Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Tuang air, tambahkan saus tiram, Sasa Saus Tomat, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam.
- Masukkan kapri dan tofu, aduk rata. Angkat dan sajikan.