



Tauhu Lembut dan Udang Kering Bersos Tiram

Bahan-bahan

- 1 box Tofu
- 15 g Udang Kering
- 15 g Bawang Goreng
- 1 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 0.5 sudu besar Kicap Pekat
- 1 sudu besar Minyak Jagung
- 1 Daun Bawang
- 1 Cili Merah
- 1 g Lada Putih

Langkah Penyediaan

1. Kukus tauhu lembut selama 8 – 10 minit.
2. Goreng udang kering hingga garing dan ketepikan.
3. Ambil sedikit minyak gorengan udang dan gaul bersama bawang goreng, kicap masin, Sos Tiram MAGGI® dan cili merah.
4. Toskan lebih air tauhu. Siram campuran sos ke atas tauhu dan tabur dengan hiasan. Sedia untuk dihidang.

Nutrisi

Karbohidrat	6.83 g
Tenaga	119.67 kcal
Lemak	7.28 g
Protein	8.37 g

18 Min

4 hidangan