



Tumisan Teratai dengan Saderi Penuh Keceriaan

Bahan-bahan

- 2 tsp Minyak Masak
- 250 g Saderi
- 250 g Akar Teratai
- 60 g Lobak Merah
- 50 g Kulat Hitam
- 2 tsp Tepung Kentang
- 1 sprig Cili Merah
- 60 g Kacang Gajus
- 2 tsp Minyak Masak
- 3 cloves Bawang Putih
- 200 ml Air
- 1 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 2 tsp Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 1 tsp Gula
- 300 g Kapis, mentah

Langkah Penyediaan

1. Tumis bawang putih sehingga garing.
2. Masukkan air, Sos Tiram MAGGI®, Stok Pekat Ayam MAGGI® dan gula. Renehkan.
3. Masukkan kekapis, renehkan sehingga masak. Ketepikan.
4. Panaskan minyak masak, tumiskan saderi yang telah dicelur, akar teratai yang telah dicelur, lobak merah dan cendawan kulat hitam. Gaul rata.
5. Masukkan semula sos bersama kekapis. Pekatkan dengan bacuhan tepung kentang.
6. Taburkan cili merah dan kacang gajus. Sedia untuk dihidang.

Pemakanan

🕒 15 Min

Karbohidrat 16.65 g

⊕ 8

Protein 7.47 g