



## Sup Tofu Lembut Bersama Bayam

### Bahan-bahan

- 1 tsp Minyak Jagung
- 3 cloves Bawang Putih
- 5 g Ikan Bilis
- 500 ml Air
- 60 g Bayam
- 50 g Lobak Merah
- 1 tube Tofu Telur
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 10 g Daun Bawang
- 1 tbsp Tepung Jagung
- 1 Telur

### Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak, tumiskan bawang putih dan ikan bilis sehingga wangi.
2. Tuangkan air, biarkan ia reneh. Masukkan lobak merah dan bayam.
3. Masukkan tepung jagung, MAGGI CukupRasa dan tauhu telur.
4. Setelah reneh, tutupkan api dan tuangkan telur secara bulatan. Biarkan ia seketika sebelum mengaulkan.
5. Hidangkan bersama daun bawang.

#### Nutrisi

Carbohydrates	13.92 g
Energy	170.57 kcal
Fats	8.13 g
Protein	10.92 g

11 Min

2 hidangan