



Cendawan Rangup Sambal

Bahan-bahan

- 4 paket MAGGI® Sambal Tumis
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 1.5 sudu besar Gula
- 1 cawan Tepung Gandum
- 0.5 cawan Tepung Beras
- 400 g Cendawan Tiram
- 0.25 cawan Air
- 2 cawan Minyak Masak

Langkah Penyediaan

1. Campurkan tepung gandum, tepung beras dan MAGGI® CukupRasa. Ketepikan.
2. Panaskan kuali, masukkan Sambal Tumis MAGGI® dan gula. Gaulkan sehingga gula larut dan sambal menjadi pekat.
3. Panaskan minyak, celupkan cendawan kedalam adunan tepung dan buang sedikit adunan tepung di cendawan. Letakkan 1-2 sudu besar air ke cendawan dan masukkan sekali lagi ke dalam adunan tepung.
4. Sebelum gorengkan cendawan, buang sedikit adunan tepung sebelum masuk ke minyak panas. Gorengkan dengan api yang sederhana. Ulang sehingga habis.
5. Gaulkan sebati sambal bersama cendawan. Hidangkan.

Nutrisi		22 Min
Karbohidrat	20.62 g	10
Tenaga	135.42 kcal	
Lemak	4.49 g	
Protein	3.6 g	