

Tauge Tempe

BAHAN

- 1 sachet BAMBOE RENDANG
- 1/2 slice bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 100g ayam giling
- 10 lembar kucai, potong
- 250g tauge
- 100g tempe, potong bentuk korek api
- 10 butir telur puyuh rebus, buang kulitnya
- 5 buah cabai merah, potong serong
- 1/2 sdt kecap manis
- 100ml air
- 1 sdt tepung maizena
- 1 sachet peyedap rasa
- 2 sdm minyak goreng
- 2 sdt garam
- 1/2 sdt merica

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng. Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu. Masukkan ayam giling, masak hingga berubah warna. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu RENDANG BAMBOE. Tambahkan tempe, kucai, tauge, telur puyuh, cabai merah, kecap manis, garam, merica dan penyedap rasa. Aduk rata.
3. Masukkan ayam yang sudah ditumis, Aduk rata. Angkat dan siap dihidangkan.

