

Tahu Crispy Saus Lemon



Bahan:

- 2 kotak tahu
- 1 butir telur
- 1 Sachet Tepung Bamboe Kentucky
- 1 Sachet Bamboe Saus Lemon
- 200ml air
- ½ Bawang Bombay
- Cabe merah dan hijau (dibuang bijinya dan potong kotak-kotak)

Cooking Direction:

1. Goreng setengah matang 2 buah tahu yang telah dipotong dadu (tiriskan)
2. Kocok 1 butir telur dan campur dgn ½ bungkus tepung Bamboe Kentucky, aduk hingga merata
3. Masukkan tahu yang ½ matang ke dalam adonan, angkat dan balurkan ke ½ tepung Bamboe Kentucky yang kering. Goreng hingga kecoklatan dan tiriskan
4. Tumis Bawang Bombay, cabai dengan 2 sdm minyak.
5. Masukkan 200ml air dan Bamboe Saus Lemon, panaskan hingga matang dan kental.
6. Siramkan tumisan Saus Lemon keatas tahu crispy, nikmati dengan nasi putih.