



Tempe Chili Padi



superadmin

Tempe chili padi yang pedas, gurih, dan wangi. Masakan simple tapi bikin nagih! Cocok banget jadi menu cepat di rumah, rasanya mantap dan siap menggugah selera kapan saja.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan lainnya

- 5 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 50 gr - cabai rawit merah
- 50 gr - cabai rawit hijau
- 4 lembar - daun jeruk
- 2 sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica
- 100 ml - air
- 1 sdm - air asam jawa

Bahan marinasi tempe

- 330 gr - tempe
- 1 sdm - bumbu marinasi tempe instan
- 4 sdm - maizena
- 3 sdm - air

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong memanjang tempe dan iris miring
2. Di dalam mangkuk, masukkan bumbu marinasi tempe instan, maizena dan air, aduk rata kemudian masukkan tempe, aduk rata
3. Panaskan minyak, goreng tempe hingga kecokelatan, tiriskan
4. Di dalam food chopper, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, cabai rawit hijau dan daun jeruk, haluskan
5. Tumis bumbu dasar di api sedang hingga wangi kemudian masukkan air, kaldu jamur, gula pasir, merica, air asam jawa dan tempe, tumis sesaat
6. Tempe chili padi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/102-tempe-chili-padi>