



## Tumis Jamur Kemangi Pedas



superadmin

Tumis Jamur Kemangi Pedas, menggunakan jamur tiram yang disuwir untuk mendapatkan tekstur yang berserat dan kenyal, mirip ayam suwir. Hidangan ini menyajikan perpaduan rasa pedas, gurih, dan sedikit manis, serta aroma kemangi yang menyegarkan.

### Bahan-Bahan

3 Porsi

#### Bahan

- 400 gr - jamur tiram
- 1 sdt - garam

#### Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang merah
- 3 siung - bawang putih
- 3 buah - cabai merah, rebus
- 1 sdm - air
- 2 sdm - minyak

#### Bahan lainnya

- ½ sdt - kaldu jamur
- 1 batang - daun bawang
- 3 lembar - daun jeruk
- 1 sdt - ketumbar bubuk
- 5 buah - cabai rawit merah
- ½ sdt - kunyit bubuk
- 12 gr - kemangi
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang
- 75 ml - air
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- 1/8 sdt - merica

#### Pelengkap

- - nasi putih

### Langkah-Langkah

1. Suwir jamur kemudian bumbu dengan garam, aduk rata. Diamkan beberapa saat kemudian peras
2. Pindahkan ke dalam mangkuk lalu tambahkan kaldu jamur, kunyit bubuk, ketumbar bubuk dan tepung terigu, aduk rata
3. Panaskan minyak lalu goreng jamur hingga kuning keemasan, tiriskan
4. Masukkan bawang putih, bawang merah, cabai merah, minyak dan air ke dalam blender, haluskan
5. Iris cabai rawit merah dan daun bawang
6. Tumis bumbu halus hingga wangi dan mengeluarkan minyak kemudian masukkan daun jeruk dan cabai rawit, tumis hingga wangi
7. Masukkan air, kaldu ayam bubuk, gula pasir dan merica, aduk rata
8. Masukkan daun bawang dan jamur, tumis sesaat kemudian masukkan kemangi, aduk rata
9. Tumis jamur kemangi pedas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/107-tumis-jamur-kemangi-pedas>