



Oseng Tahu Telur Kucai



superadmin

Oseng Tahu Telur Kucai adalah hidangan praktis dari potongan tahu berlapis telur yang diorak-arik lalu ditumis bersama kucai dan bumbu harum. Rasanya pedas gurih dengan perpaduan tekstur lembut dari tahu telur dan segarnya kucai.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 6 buah - tahu putih
- 1 butir - telur
- 80 gr - kucai
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - garam
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kaldu jamur
- 50 ml - air
- - minyak untuk menumis

Bahan bumbu halus

- 1 sdm - ebi kering, rendam air panas
- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 5 buah - cabai rawit merah
- 5 buah - cabai merah keriting

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Di dalam food chopper, masukkan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit merah dan ebi kering, haluskan
2. Potong-potong tahu. Kocok telur lalu masukkan ke dalam tahu, aduk rata
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan campuran tahu dan telur, masak hingga kecokelatan, sisihkan
4. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga wangi lalu masukkan tahu, air, garam, kaldu jamur, gula pasir dan saus tiram, masak beberapa saat
5. Potong-potong kucai lalu masukkan ke dalam wajan, masak sesaat
6. Oseng tahu telur kucai siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/154-oseng-tahu-telur-kucai>