



Tahu Aci Kuah Gejrot



superadmin

Tahu aci yang krispi di luar dan kenyal di dalam, makin nikmat saat disiram kuah gejrot yang manis, gurih, pedas, dan sedikit asam. Perpaduan tekstur dan rasanya menarik banget.

Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

Bahan:

- 10 pcs - tahu putih
- 250 gr - tepung tapioka
- ½ sdm - garam
- ½ sdm - kaldu bubuk
- ¼ sdt - merica

Bahan kuah gejrot:

- 350 ml - air
- 80 + 40 gr - gula merah, sisir
- 2 sdm - kecap manis
- 5 butir - asam jawa
- 6-12 siung - bawang merah
- 20-30 buah - cabai rawit hijau
- 1,5 sdt - garam

Langkah-Langkah

1. Untuk kuah, masukkan air, gula merah, asam jawa, dan kecap manis ke dalam panci, masak hingga mendidih. Diamkan beberapa saat lalu saring
2. Potong-potong tahu kemudian pipihkan dengan tangan
3. Di dalam mangkuk campurkan tepung tapioka, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata
4. Masukkan tahu ke dalam tepung sambil di ratakan. Diamkan selama 5-10 menit hingga menyerap
5. Panaskan minyak, sebelum digoreng masukkan tahu yang sudah meresap ke dalam tepung lalu goreng hingga setengah matang, tiriskan
6. Diamkan selama 5 menit lalu goreng kembali hingga kuning kecokelatan atau garing, tiriskan
7. Di dalam ulekan, masukkan bawang merah, garam, cabai rawit, dan gula merah, ulek kasar
8. Masukkan kuah gejrot ke dalam sambal, aduk rata
9. Tahu aci siap disajikan dengan sambal gejrot

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/203-tahu-aci-kuah-gejrot>