



Gulai Nangka Tahu



superadmin

Gulai Nangka Tahu adalah masakan berkuah santan kental dengan potongan nangka muda dan tahu, berpadu bumbu rempah khas gulai yang gurih, harum, dan kaya rasa.

Bahan-Bahan

 9 Porsi

Bahan

- 500 gr - nangka muda
- 8 buah - tahu kuning, goreng
- 4 buah - telur rebus
- 10 buah - cabai hijau keriting

Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang putih
- 5 siung - bawang merah
- 3 butir - kemiri
- 1 sdt - lada putih butir
- 1 ½ sdt - ketumbar
- 6 cm - kunyit
- 10 buah - cabai merah keriting
- 50 ml - minyak
- 2 sdm - air

Bahan lainnya

- 5 siung - bawang merah
- 1 batang - serai
- 2 lembar - daun salam
- 4 cm - lengkuas
- 1 liter - air
- 100 ml - santan
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - MSG
- 2 sdt - garam
- 2 sdm - gula pasir

Pelengkap

- - ketupat
- - rendang
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Di dalam blender, masukkan bawang merah, bawang putih, kemiri, lada putih, ketumbar, kunyit, cabai merah keriting, minyak dan air, haluskan
2. Iris bawang merah, geprek lengkuas, serai, potong cabai hijau keriting dan nangka muda kemudian cuci bersih nangka
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, serai dan lengkuas hingga wangi kemudian masukkan bumbu halus dan daun salam, tumis hingga wangi dan mengeluarkan minyak
4. Masukkan air, nangka, tahu goreng, telur, cabai hijau keriting, garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk dan MSG, masak selama 10 menit
5. Masukkan santan, masak kembali selama 5 menit
6. Gulai Nangka Tahu siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/30-gulai-nangka-tahu>