



Nasi Tutug Tempe



superadmin

Nasi Tutug Tempe terinspirasi dari tutug oncom khas sunda, aroma tempe bakar beserta bumbunya menciptakan cita rasa wangi dan gurih yang menyatu dengan nasi hangat. Tutug tempe yang tahan lama dapat disimpan sebagai stok.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 200 gr - tempe
- 6 siung - bawang merah
- 4 siung - bawang putih
- 6 cm - kencur
- 6 buah - cabai rawit merah
- 3 buah - cabai merah keriting
- 15 gr - kemangi
- 2-3 sdm - minyak
- 1 sdt - garam
- ½ sdm - gula pasir
- ¾ sdt - penyedap

Pelengkap

- - nasi putih
- - ayam goreng
- - tahu goreng
- - jukut goreng
- - timun
- - sambal

Langkah-Langkah

1. Potong tempe kemudian bakar dengan wajan hingga kecokelatan, sisihkan
2. Di dalam food chopper, masukkan bawang putih, bawang merah, kencur, cabai rawit merah, cabai merah keriting dan minyak, haluskan
3. Tumis bumbu halus hingga wangi kemudian masukkan tempe ke dalam food chopper, haluskan
4. Masukkan tempe, masak hingga tempe sedikit kecokelatan kemudian masukkan garam, penyedap dan gula pasir, tumis beberapa saat hingga gula larut
5. Masukkan kemangi, masak hingga kering
6. Nasi tutug tempe siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/36-nasi-tutug-tempe>