



Sapo Tahu Ayam Cincang



superadmin

Sapo Tahu Ayam Cincang menyajikan tofu lembut yang di mulut, berpadu dengan saus daging ayam cincang yang gurih dan harum. Perpaduan rasa dan aroma yang dijamin bikin nagih!

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan

- 480 gr - tahu telur tube
- 23 gr - ikan asin jambal roti
- 4 cm - jahe
- 4 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- ½ sdm - kecap manis
- 1 sdt - minyak wijen
- 1 batang - daun bawang, iris
- 300 ml - air
- 2 sdm - minyak

Bahan marinasi ayam giling

- 200 gr - ayam paha giling
- 2 sdm - saus tiram
- 2 sdt - kecap maggi
- 2 sdt - gula pasir
- 2 ½ sdm - maizena

Pelengkap

- - nasi putih
- - kecap asin + cabai rawit merah iris

Langkah-Langkah

1. Potong-potong tahu lalu goreng hingga kecokelatan, tiriskan
2. Cincang bawang putih, iris jahe, potong kotak bawang bombai, iris ikan asin jambal roti dan daun bawang
3. Marinasi ayam giling dengan saus tiram, kecap maggi, gula pasir dan maizena, aduk rata
4. Panaskan sedikit minyak, masukkan ikan asin jambal roti dan jahe, tumis hingga kecokelatan kemudian masukkan bawang putih dan bawang bombai, tumis hingga wangi
5. Masukkan ayam, masak hingga matang lalu masukkan air dan kecap manis, aduk rata
6. Masukkan tahu dan daun bawang, masak sesaat kemudian masukkan minyak wijen, aduk rata
7. Sapo tahu ayam cincang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/47-sapo-tahu-ayam-cincang>