



Kentang Mustofa



superadmin

Kentang Mustofa adalah irisan kentang tipis yang digoreng garing lalu dilapisi bumbu manis pedas gurih. Teksturnya super renyah dan bikin nagih, pas untuk teman makan nasi.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 1 kg - kentang kupas
- 3 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 12 buah - cabai merah keriting rebus
- 75 ml - minyak
- 2 lembar - daun salam
- 3 lembar - daun jeruk
- 2 sdm - air asam jawa
- 5 sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- ½ sdm - garam
- 1 sdt - MSG

Langkah-Langkah

1. Iris tipis kentang atau menggunakan parutan kemudian rendam dengan air selama 30 menit. Bilas beberapa kali hingga bersih dan keringkan
2. Panaskan minyak, goreng kentang hingga kering dan sedikit kecokelatan, tiriskan
3. Potong bawang putih, bawang merah dan cabai merah keriting rebus
4. Di dalam blender masukkan bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting rebus dan minyak, haluskan
5. Tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk dan merica, tumis hingga wangi dan mengeluarkan minyak
6. Masukkan gula pasir, garam, MSG dan air asam jawa, masak sesaat hingga gula larut
7. Masukkan kentang, kecilkan api dan aduk rata
8. Kentang mustofa siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/52-kentang-mustofa>