



Tumis Tauge Buncis

Bahan-bahan

- 75 gr tauge besar
- 100 gr buncis, iris tebal
- 1 buah cabai merah besar, iris
- 0.5 buah tomat merah besar, iris tebal
- 4 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 2 cm lengkuas, geprek
- 1 batang daun serai, ambil putihnya
- 1 lembar Daun salam
- 0.5 sdt Maggi Saus Tiram
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdt gula pasir
- 0.25 sdt lada putih
- 0.25 cangkir air
- 1 lembar Daun salam

Cara Membuat

- Tumis bawang merah dan bawang putih. Lalu, masukkan lengkuas, daun salam, dan serai.
- Setelah wangi, masukkan air, kemudian Maggi Saus Tiram, garam, gula, lada putih, dan Maggi Magic Lezat Ayam. Aduk rata hingga mendidih.
- Masukkan tauge, buncis, cabai, dan tomat.
- Masak sebentar. Hindari sayur terlalu layu, kemudian, angkat.

Nutrisi

Karbohidrat	33.95 g
Energi	189.79 kcal
Lemak	1.98 g
Protein	10.9 g

20 Menit

4 4 Porsi