



Kering Tempe Kentang

Bahan-bahan

- 500 gr kentang, kupas
- 500 gr tempe
- 67.5 gr minyak goreng segar
- 100 gr gula pasir
- 1 sdm Maggi Magic Lezat Ayam
- 1 sdm Asam jawa
- 2 lembar daun jeruk
- 2 lembar Daun salam
- 4 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 5 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 5 buah cabai keriting, untuk bumbu halus
- 50 ml air

Cara Membuat

1. Iris kentang dan tempe seperti korek api. Goreng kentang dengan minyak panas dan api sedang hingga garing. Lakukan proses goreng yang sama dengan tempe.
2. Ulek bumbu halus dan tumis dengan sedikit minyak, hingga harum. Tambahkan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam, daun jeruk, dan daun salam. Aduk rata.
3. Masukkan gula pasir dan air asam jawa. Setelah bumbu mengental, kecilkan api, lalu masukkan kentang dan tempe goreng, segera aduk cepat hingga tercampur rata.
4. Biarkan hingga dingin untuk siap disajikan atau disimpan di dalam wadah kedap udara.

Nutrisi

Karbohidrat	28.25 g
Energi	248.99 kcal
Lemak	11.27 g
Protein	11.89 g

30 Menit

10 porsi