



## Resep Tumis Jamur Tahu Saus Tiram

### Bahan-bahan

- 1 buah tahu cina, potong dadu kecil dan goreng setengah matang
- 100 gr jamur merang, iris besar
- 5 siung bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 1 lembar Daun salam
- 1 cm lengkuas, geprek
- 1 sdm Kecap manis
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 0.5 sachet Maggi Magic Lezat
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 0.25 sdt lada
- 150 ml air
- 5 sdm minyak goreng segar
- 1 sdm tepung maizena, campur dengan 2 sdm air

### Cara Membuat

1. Tumis bawang merah dan bawang putih, kemudian masukkan daun salam dan lengkuas.
2. Masukkan jamur merang, masak sampai cukup matang
3. Masukkan air, kecap manis, Maggi Saus Tiram, lada, dan Maggi Magic Lezat. Biarkan sampai mendidih.
4. Kemudian masukkan tahu, daun bawang, dan cabai merah, masak beberapa saat.
5. Terakhir, masukan larutan tepung maizena.

#### Nutrisi

Karbohidrat	8.85 g
Energi	194.72 kcal
Lemak	17.9 g
Protein	2.21 g

🕒 20 Menit

⊕ 4 Porsi