



Maggi

## Anak Pasti Suka: Sate Jagung Tempe

### Bahan-bahan

- 250 gr tempe, kukus
- 1 buah jeruk nipis, peras
- 3 sdm Maggi Saus Tiram
- 2 sdm Maggi Seasoning Cair
- 1 sdt lada hitam
- 500 gr jagung manis, potong 5 cm, belah 2
- 1 sdt bawang putih bubuk
- 2 sdm madu
- 4 sdm minyak goreng
- 8 sdm saus sambal (opsional)
- 5 sdm saus tomat

### Cara Membuat

1. Potong tempe bentuk dadu. Beri perasan jeruk, Maggi Saus Tiram, Maggi Seasoning Cair, dan lada hitam.
2. Campurkan saus sambal, saus tomat, bawang putih bubuk, dan madu. Aduk merata.
3. Tusukkan potongan tempe dan jagung manis dengan tusuk sate, buat 5 susun. Lakukan hingga selesai.
4. Panasi wajan datar anti lengket, olesi dengan minyak goreng, lalu masak sate. Olesi sate dengan campuran saus. Balik kedua sisinya sesekali dan olesi hingga bumbu meresap. Masak hingga kecokelatan dan matang.
5. Sajikan.

#### Nutrisi

Karbohidrat	40.8 g
Energi	353.77 kcal
Lemak	17.24 g
Protein	14.47 g

🕒 20 Menit

⊕ 5 Porsi