



Gulai Sayur Tahu

Bahan-bahan

- 6 buah tahu goreng, belah 2
- 1 batang serai, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 buah labu siam sedang, potong korek api 5 cm
- 100 gr buncis, potong 5 cm
- 252.5 gr Santan cair
- 250 ml air
- 1 sdt gula pasir
- 2 buah Maggi Blok Rasa Ayam
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 8 buah bawang merah (untuk bumbu halus)
- 5 siung bawang putih (untuk bumbu halus)
- 2 cm kunyit (untuk bumbu halus)
- 1 cm jahe (untuk bumbu halus)
- 8 buah cabai merah (untuk bumbu halus)
- 4 buah cabai rawit (untuk bumbu halus)

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan serai, lengkuas, dan daun jeruk. Masak hingga bumbu matang. Setelah bumbu matang masukkan air. Kemudian biarkan hingga mendidih.
2. Setelah air mendidih, masukkan tahu goreng dan labu siam. Aduk merata biarkan masak hingga mendidih.
3. Masukkan gula pasir dan Maggi Blok Rasa Ayam. Tuang santan cair lalu aduk perlahan agar santan tidak pecah.
4. Setelah mendidih, masukkan buncis dan cabai rawit merah, kecilkan api, biarkan sebentar hingga kembali mendidih.
5. Terakhir ketika sudah mendidih, matikan api. Sajikan Gulai Sayur Tahu dengan daun kemangi.

Nutrisi

Karbohidrat	15.08 g
Energi	227.24 kcal
Lemak	16.77 g
Protein	6.87 g

30 Menit

6 Porsi