



Tumis Kangkung Sambal Embe

Bahan-bahan

- 3 ikat kangkung, siangi daun dan belah batangnya
- 1 buah tomat, potong 8
- 8 siung bawang putih, iris tipis
- 10 siung bawang merah, iris
- 15 buah cabai rawit merah, iris
- 0.5 sdt terasi, bakar
- 1 buah jeruk limau
- 2 buah Maggi Blok Rasa Ayam
- 0.5 sdt gula pasir (opsional)
- 50 ml minyak goreng

Cara Membuat

1. Cuci bersih kangkung, lalu tiriskan.
2. Panaskan minyak, lalu goreng bawang merah dengan api sedang hingga setengah kering. Lalu, masukkan bawang putih dan goreng sebentar.
3. Tambahkan cabai rawit dan goreng semuanya hingga agak kering, tapi tidak gosong. Tiriskan.
4. Hancurkan terasi dan campurkan dengan bawang dan cabai goreng. Kemudian, masukkan Maggi Blok Rasa Ayam dan gula (opsional).
5. Masukkan kangkung yang sudah dicuci bersih dan potongan tomat. Aduk hingga merata. Lalu beri perasan jeruk limau. Sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	13.13 g
Energi	170.66 kcal
Lemak	12.98 g
Protein	3.18 g

10 Menit

4 Porsi