

Tahu kentang kecap legit

~ Shindy Rahayu ~

Beneran simpel bener masaknya, ketika bosan tahu cuma digoreng aja, atau disambel, dan dicampur sayur. Bisa dimix dengan kentang, tempe, ikan teri jg ya. Bahannya mudah, masaknya nggak butuh waktu lama, rasanya endess donk. Untuk MPASI bisa juga disesuaikan dengan umur babynya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 buah** tahu putih (potong segitiga)
- **1 gengam** ikan teri
- **5 buah** kentang (potong tebal panjang)
- Tempe (optional)
- **Secukupnya** minyak
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** kaldu jamur
- **Sejumput** lada bubuk
- **Sejumput** jinten bubuk (optional,kl ad yg butir tinggl dihaluskn)
- Daun bawang (optional)
- **Secukupnya** kecap manis
- **1/2 gelas** air
- Bumbu halus
- **4 buah** bawang putih
- **3 buah** bawang merah
- **1 buah** kemiri
- **1 ruas** jahe

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng secara gantian tahu, tempe, kentang, ikan teri. Cukup sampai layu tidak perlu terlalu garing.
- Tumis bumbu halus sampai matang dan wangi, masukkan garam, kaldu jamur, jinten bubuk.
- Kemudian masukkan tahu, tempe, kentang, ikan teri tambahkan air disusul dg kecap aduk sampai rata.
- Masak sampai air menyusut dan kental, bisa ditambahkan kecap lagi jika dirasa warnanya pucat.

resepmasakan.us



- Tambahkan potongan daun bawang aduk2 sebentar, koreksi rasa setelah itu matikan kompor.



Resep-resep Terkait

- [Donat meizena menu](#)



- [Ikan nila saus tomat](#)



- [Pindang nila kuah merah](#)



- [Pare tanpa remas-remas](#)

