

Kangkung Saus Tiram ala Kobe

~ Hadleny Kitchen ~

Source : @dapurkobe

Kangkung tumis ini makin istimewa rasanya dengan Saus Tiram Selera dari @dapurkobe. Saus tiram selera adalah salah satu bahan masakan produk Kobe yang terbuat dari tiram asli berkualitas tanpa pengawet & bahan pewarna sehingga menghasilkan cita rasa masakan yang gurih dan alami. Selain itu saus tiram selera juga lebih kental, cukup tambahkan sedikit atau secukupnya dalam masakan sesaat sebelum matang sebagai penyempurna rasa dan masakanpun jadi istimewa. Ga perlu susah-susah cari saus tiram selera karena bisa didapatkan dipasar tradisional, supermarket ataupun minimarket yang tersebar di seluruh Indonesia. Yukkk bunda2 pejuang dapur, stok saus tiram didapur bunda untuk bikin masakan praktis tapi rasanya super ☑

#TambahSeleraTambahIstimewa

#SausTiramSelera

#dapurkobe

#hadlenyforkobe

#kangkungsaustiram

#cooksnap

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 ikat** kangkung, petiki lalu cuci bersih
- **1 sachet/25gr** Kobe Saus Tiram Selera
- **3 siung** bawang merah, iris halus
- **4 sdm** minyak goreng
- **50 ml** air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan minyak goreng. Tumis bawang merah hingga harum



- Masukkan kangkung. Tambahkan Saus Tiram Selera dan air





- Aduk-aduk sebentar hingga bumbu merata



- Masak lagi sebentar, matikan api dan angkat



- Kangkung Saus Tiram Selera siap disajikan dengan nasi hangat



Resep-resep Terkait

- [Pepes Tahu Jamur Tiram isi Telur](#)



- [Sambal Kentang ala KOBE](#)



- [Sayur Pedas Buncis Udang Ati Ampela](#)



- [Nasi Campur Bali](#)

