

*Remas.nu*

## Tahu Kukus Sosis Bunga Ga Mekar #RabuBaru

~ Eki Mayantari Sutikno ~

Rabu:18/04/2018

Tema hari Rabu **#RabuBaru**, bikin masakan yang belum pernah dibuat. Lihat web Royco Tahu Kembang Sosis unyu-unyu. Saya jadi ingin mencoba sosis bisa menjadi bunga. Kukmak dan recook resep Tahu Kukus Bunga Sosis Diana Endri Rosisca dengan di modif sedikit, saya skip kaldu bubuk, saya tambahkan kentang rebus agar tahu kokoh, padat, ga mudah hancur ketika sudah matang.

Ayo bikin masakan baru di **#RabuBaru**.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **2 bh** tahu ukuran besar, haluskan
- **2 butir** telur
- **2 sdm** susu bubuk full cream
- **4 batang** sosis
- **1 bh** wortel (sy 3 bh wortel), parut halus
- **1 bh** kentang ukuran sedang (tambahan saya), haluskan
- **2 btg** daun bawang, iris tipis
  
- **Bumbu halus: (sy blender jadi satu)**
  
- **3 siung** bawang putih (sy 4 siung bawang putih)
- **1/4 sdt** merica (sy 1/2 saset ladaku)
- **1 sdm** gula pasir
- **Secukupnya** garam dan kaldu bubuk (sy 1.5 sdt garam)
- **1/2 sdt** pala bubuk (tambahan saya)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Rebus tahu dan kentang hingga kentang empuk. Tiriskan air. Kemudian tumbuk halus.
- Potong sosis menjadi 3, kemudian diiris berbentuk bunga jangan sampai putus.



- Siapkan wadah besar atau baskom. Masukkan kentang tumbuk, tahu halus (saya sebagian tahu tidak dihancurkan), daun bawang, bumbu halus, susu bubuk dan telur, ulek hingga hancur merata.





## Tahu Kukus Sosis

Eki Mayantari Sutikno

- Masukkan wortel parut, campur hingga merata, koreksi rasa.



- Masukkan adonan tahu kedalam cetakan kue, cetakan kue sudah saya olesi sedikit minyak, tekan-tekan, masukkan sosis. Lakukan sampai adonan habis.



- Kukus sampai benar-benar matang dengan api sedang kurang lebih 30 menit.





- Setelah itu biarkan dingin baru di lepas dari cetakan dengan bantuan spatula plastik datar.





# Tahu Kukus Sosis

Eki Mayantari Sutikno

- Siap santap.



Tahu Kukus Sosis

Eki Mayantari Sutikno



# Resep-resep Terkait

---

- [Bubur Sumsum Biru Vanilla #KamisManis](#)



- [Tumis Sosis Orak - Arik Sempel #SelasaBisa](#)



- [Bolu Pisang Kukus Irit, Tanpa Mixer, Takaran Sendok](#)



- [Telur Ceplok Balado #KisahKasihCookpad](#)

