



Tahu Tek Telur Rebus Ala Bango Light

Oleh Bang Bango

Sajian LezatÂ Tahu Tek Telur Rebus Ala Bango Light.



Bahan - Bahan

- 1) 4 buah tahu putih, rebus, potong-potong
- 2) 2 buah kentang, rebus, kupas, potong-potong
- 3) 2 butir telur ayam, rebus, belah 2
- 4) 100 g taoge kecambah, blansir
- 5) 2 sdm petis
- 6) 3 sdm kacang tanah goreng
- 7) 2 siung bawang putih
- 8) 2 sdm kecap manis bango light
- 9) Air hangat, secukupnya

Cara Pembuatan

- 1) Haluskan kacang tanah dan bawang putih, lalu tambahkan petis dan kecap manis. Tambahkan air hingga saus agak encer.
- 2) Tata tahu, kentang, dan telur di dalam 4 piring saji.
- 3) Siram dengan saus petis. Tambahkan taoge di atasnya lalu lengkapi dengan bawang merah goreng dan kerupuk.