Touge Siram

Bilik » Dapur | Ahad, 14 Juni 2009 19:12

Penulis : Arasyfianah

Bahan Utama

1/2 kg mie basah.
1/2 kg touge panjang.
4 bh tahu.

Bahan Saus

1 potong oncom ukuran 12x10 cm.
4 sdm tauco.
3 buah cabe merah.
Garam secukupnya.
Gula secukupnya.
2 bh tomat panjang, potong tipis.
2 btg daun bawang, potong kasar.
500 cc air.
3 sdm kecap manis.
2 bh jeruk limau, ambil airnya.

Cara Membuat Touge

Siram mie basah dan touge dengan air panas, diamkan sebentar, lalu tiriskan.
Tahu dipotong ukuran sedang, goreng sebentar, sisihkan.

Cara Membuat Saus

Oncom, tauco, cabe merah, garam, dan gula dihaluskan.
Tumis bahan tersebut hingga matang, masukkan tomat, daun bawang, air sampai mendidih.
Campurkan air perasan jeruk limau ke dalam saus.

Cara Menyajikan

Tahu, mie basah, dan touge disusun dalam piring, kemudian siram dengan saus oncom.

KotaSantri.com © 2002-2026