



Lembutnya Fried Tofu With Chilli And Lemongrass Ini Meleleh di Lidah



Kudapan

Level : Sedang

Durasi : 45 Menit



Sajian mewah Fried Tofu With Chilli And Lemongrass ini terbuat dari tahu sutra. Tak hanya rasanya yang dijamin lezat, lembutnya tahu sutra pun meleleh di lidah.

2 buah tahu sutra, potong kotak 4x4x1/2 cm

100 gram tepung beras untuk pelapis

Sania Royale untuk menggoreng

Bahan Perendam (Aduk Rata):

5 butir bawang merah, haluskan

2 siung bawang putih, haluskan

2 cm lengkuas, haluskan

3 batang serai, haluskan

3/4 sendok teh garam

1/4 sendok teh merica bubuk

150 ml air

Bahan Taburan:

5 batang serai, iris panjang korek api, goreng kering

2 sendok makan bawang merah goreng

1 sendok makan bawang putih goreng

3 buah cabai kering, goreng

1/2 sendok teh garam

1/8 sendok teh merica bubuk

2 tangkai daun ketumbar

Â

Cara membuat:

1. Rendam tahu dalam bahan perendam. Diamkan 15 menit hingga bumbu meresap. Tiriskan. Gulingkan dibahan pelapis.
2. Goreng dalam *Sania Royale* di atas api besar hingga matang. Tiriskan. Sisihkan.
3. Bahan taburan, haluskan bawang merah goreng, bawang putih goreng, cabai kering, garam, dan merica bubuk.
4. Aduk rata bumbu halus. Tambahkan serai dan 1 sendok makan *Sania Royale* panas sisa menggoreng serai. Aduk rata.
5. Tabur di atas tahu. Taburkan daun ketumbar.

Produk Terkait:



Sania Royale merupakan perpaduan 3 bahan alami minyak goreng yaitu kelapa sawit, minyak kelapa, dan VCO (*Virgin Coconut Oil*). Kandungan VCO di dalam Sania Royale kaya akan MCT yang berfungsi membantu tubuh dalam mencegah penyakit degeneratif seperti kanker. MCT ini tidak juga rusak oleh suhu panas. Sania Royale dengan kombinasi minyak kelapa juga membuat hasil gorengan lebih renyah, *creamy*, gurih, dan garing lebih lama saat memasak dan menambah cita rasa makanan.