

## Semur Tahu Baso

Oleh Bang Bango

Semur biasanya disajikan dengan daging sapi dan kentang. Kali ini, sajian semur divariasikan dengan menggunakan tahu baso. Lebih simple bahan-bahannya, dan tetap nikmat.



### Bahan - Bahan

- 1) 3 sdm minyak goreng
- 2) 5 butir bawang merah, iris tipis
- 3) 3 siung bawang putih, iris tipis
- 4) 2 cm jahe, iris batang korek api
- 5) 500 ml air/kaldu
- 6) 5 sdm Kecap Manis Bango
- 7)  $\frac{1}{2}$  sdt merica bubuk
- 8) 1 sdt garam
- 9) 1 batang daun bawang
- 10) 1 buah (150 g) brokoli kecil, potong, rebus sebentar
- 11) 1 buah (150 g) kembang kol kecil, potong, rebus sebentar
- 12) 4 buah tahu putih ukuran 10x10x5cm
- 13) 200 g daging ikan tengiri, haluskan
- 14) 3 sdm (50 g) tepung kanji /sagu
- 15) 2 siung bawang putih, parut
- 16) 1 batang daun bawang, iris tipis
- 17) 1 sdt minyak wijen
- 18) 1 sdt gula pasir
- 19)  $\frac{1}{2}$  sdt garam

### Cara Pembuatan

- 1) Tahu baso: Belah tahu diagonal hingga menjadi 2 buah segitiga. Kerat bagian tengahnya hingga sedikit berlubang. Sisihkan remahan tahu, haluskan.
- 2) Campur daging tengiri, remahan tahu, tepung kanji, bawang putih, daun bawang, seledri, minyak wijen, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Isikan adonan ke dalam lubang tahu, ratakan. Bentuk sisa adonan tengiri menjadi bulatan sebesar kelerang. Goreng sebentar hingga kekuningan, angkat dan tiriskan.
- 3) Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan brokoli dan kembang kol, aduk sebentar. Tambahkan air/kaldu, didihkan.
- 4) Masukkan daun bawang, tahu baso, bola-bola tengiri, Kecap Manis Bango, merica bubuk, dan garam. Didihkan sebentar. Segera angkat dan sajikan hangat.