



4 Resep Sarapan di Rumah yang Bisa Dibuat Siapa Saja

1. Bihun goreng, masakan praktis di pagi hari

Â

[gambar disini](#)

Â

Bihun goreng, masakan yang mudah dibuat dan favorit banyak orang. Bisa menjadi menu utama maupun lauk pendamping untuk nasi uduk. Untuk proses membuatnya, cukup seduh bihun dengan air hangat, angkat dan tiriskan. Setelahnya, tumis bumbu halus bersama isian seperti jamur kuping, sawi, telur, dan bakso. Untuk isian bihun, Anda bisa sesuaikan dengan stok di kulkas. Masukkan bihun ke tumisan, tambahkan Bango Kecap Manis untuk memperkaya cita rasa. Ada perpaduan rasa manis, gurih, dan asin dalam semangkuk bihun goreng.Â

Â

Penasaran? Simak resep lengkap Bihun Goreng.

Â

2. Orek tempe, resep mudah rasa istimewa

Â

[gambar disini](#)

Â

Siapa yang bisa menolak kenikmatan orek tempe? Potongan tempe ditumis dengan bumbu dapur seperti bawang putih, gula, dan Bango Kecap Manis. Untuk tempennya, Kawan Kuliner bisa menggunakan tempe dari kacang kedelai maupun tempe hasil olahan kacang koro. Terasa gurih dan legit, orek tempe cocok menemani nasi putih, nasi uduk, maupun nasi kuning saat sarapan. Berbahan utama yang sederhana dan proses memasaknya yang mudah, saatnya Anda membuatnya sendiri untuk sarapan di rumah. Siap-siap ketagihan ya.

Â

Simak resep lengkap Orek Tempe.

Â

3. Mie tek tek, menu komplit disukai keluarga

Â

[gambar disini](#)

Â

Bagi pencinta olahan mie, mungkin tidak asing lagi dengan mie tek tek. Berasal dari tanah Jawa, masakan ini cocok untuk berbagai suasana, termasuk untuk sarapan di pagi hari. Proses membuatnya praktis,



isiannya protein hewani, nabati hingga sayuran. Sesuaikan dengan selera atau stok di kulkas untuk isiannya. Tambahkan Bango Kecap Manis bisa menambah cita rasa mie tek tek yang khas. Sajikan dengan bahan pelengkap seperti acar timun, irisan telur dadar, dan krupuk.

Â

Simak resep lengkap Mie Tek Tek.

Â

4. Semur kentang tahu, lauk sederhana bikin ketagihan

Â

gambar disini

Â

Semur adalah satu masakan yang sering ditemui di rumah banyak orang Indonesia. Proses pembuatannya yang tergolong praktis, semur juga memiliki rasa yang khas. Perpaduan cengkih, kayu manis, pala, merica dan tambahan Bango Kecap Manis bisa dinikmati dalam kuah semur yang kental. Kali ini kita akan jadikan kentang dan tahu putih sebagai bahan utama semur. Tambahkan tomat sebagai pelengkap nutrisi menu ini. Nikmat disantap dengan nasi putih maupun nasi uduk.

Â

Simak resep lengkap Semur Kentang.

Â