

## **Sichuan Tahu dengan Cabe Saus**

Bahan :

3/2 buah Tahu

80 gr Daging Babi Cincang

1 sdt Bawang Putih, cincang

1/2 sdm Sichuan Cabe Saus

Bumbu-Bumbu :

1/2 sdt Gula

1/2 sdt Kecap Asin Hitam

1/2 sdt Cabe Minyak Sedikit Minyak Wijen

Bumbu :

1 sdt kecap asin Sedikit Tepung Jagung

Cara Memasak :

Berendam daging babi cincang dengan merinet selama sedikit menit. menghapus kering tahu dan potong potong. Panaskan minyak dan masukkan bawng putih, lalu daging babi, masak untuk sedangkan. Campuran Sichuan Cabe Saus dan mengorrenng selama panas sedang. Campuran tahu dan bumbu-bumbu, masak selama sedikit menit dan disajikan