

CENDAWAN PERMATA BONDA

Bahan-bahan:

46 keping cendawan kering (direndam 1 jam)

300 gm udang

1 biji bawang besar

1 batang lobak merah

Sedikit lada hitam

} Dicincang halus

300 gm brokoli (dicelur)

6 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

Sedikit halia

} Dicincang

1 sudu besar tepung berempah serbaguna agromas

1 sudu besar kicap pedas agromas

11 sudu besar sos tiram

1 sudu kecil tepung jagung

½ cawan air

Minyak untuk menggoreng

Cara masakan:

1. Bahan yang dicincang halus digaul dengan tepung berempah serbaguna agromas, sedikit garam dan lada hitam diisi ke dalam cendawan yang telah direndam.
2. Cendawan digoreng dan disejukkan.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bahan yang telah dicincang hingga wangi.
4. Masukkan kicap pedas agromas, sos tiram, garam dan gula.
5. Akhir sekali masukkan air tepung jagung bila mendidih. Tuangkan atas cendawan dan brokoli.