Prolite – Siapa yang tak tahu sayur asem? Sayur yang memiliki rasa manis asam ini sangat cocok untuk makan siang. Dengan kuah yang segar, dipadukan dengan tempe goreng, sambal terasi, kerupuk bahkan ikan asin menambah nikmat makan siang anda.

Meskipun sederhana, namun sajian menu makanan ini mempunyai cita rasa lezat yang menggugah selera. Bahan, bumbu, serta cara pengolahannya pun mudah dan praktis. Berikut bahan-bahan dan cara membuatnya:

Bahan:
1 buah labu siam, kupas, potong kotak
1 buah jagung manis, potong
4 lonjor kacang panjang, potong potong
1 buah terong ungu
8 lembar daun belinjo
4 genggam kacang tanah

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Bumbu bumbu:
4 buah cabai merah panjang
4 buah bawang merah
3 buah bawang putih
1 kemiri
1/2 terasi
1 ruang lengkuas, geprek
2 lembar daun salam
4 sdm garam
2 sdt penyedap rasa
1 sdm gula pasir
Asam jawa, seduh dengan air panas

Cara Membuat:

– Potong dan cuci bersih semua sayuran.
– Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi dan tambahkan garam sedikit untuk mempercepat halusnya bumbu. Kemudian geprek lengkuas.
– Siapkan air bersih secukupnya untuk kuah, kemudian masukan bumbu halus, geprekan lengkuas dan daun salam. Tunggu hingga mendidih.
– Setelah kuah mendidih masukan kacang tanah, jagung (utamakan sayur yang keras atau matangnya lama).
– Setelah setengah empuk, masukan labu siam dan kacang panjang sambil diaduk aduk.
– Setelah sayuran yang sudah dimasukan di step sebelumnya empuk, masukan terong dan daun melinjo, tambahkan air asam jawa.
– Tambahkan gula pasir, penyedap rasa dan koreksi rasa.
– Sayur asam jawa siap dihidangkan.

Baca Selanjutnya
Jadwal Laga Persib VS Persija Berubah