



Es Laksamana

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

Bahan Isian:

- 2 buah mangga kweni, kupas dan potong dadu
- 1 buah kelapa muda, ambil dagingnya
- 1 sdm selasih, rendam dengan air panas secukupnya
- Secukupnya es batu

Bahan Sirup:

- 200 gr gula pasir
- 200 ml air
- ¼ sdt garam

Bahan Kuah:

- 700 ml [Sasa Santan Cair](#) Omega 3
- 1/2 sdt garam
- 2 lembar daun pandan

CARA MEMBUAT

1. Rebus Sasa Santan Omega 3, garam dan daun pandan dalam panci, sambil diaduk-aduk hingga mendidih agar santan tidak pecah. Setelah matang, silakan angkat dan dinginkan.
2. Untuk sirupnya, rebus air, gula pasir, garam dan daun pandan hingga mendidih dan gula larut. Angkat, dinginkan.
3. Masukkan mangga, kelapa muda dan selasih dalam gelas saji, tambahkan sirup gula dan es batu sesuai selera. Siram dengan kuah santan.
4. Es laksamana mengamuk siap disajikan dan dinikmati dingin dan segar.