



40 min



Garang Asam Lele

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 800gr lele fillet
- 1 sachet [Sasa Bumbu Sayur Lodeh](#)
- 130ml Sasa Santan Omega 3
- Kemangi secukupnya
- 10pcs cabe rawit
- 3pcs tomat hijau

CARA MEMBUAT

1. Campur Sasa Santan Omega 3 dengan Sasa Bumbu Sayur Lodeh lalu aduk rata.
2. Setelah rata, masukkan lele yang telah fillet dan dicuci bersih.
3. Bungkus dengan daun pisang lalu kukus hingga matang bersama campuran kemangi, cabe rawit, dan juga tomat hijau.