



40 min



Gulai Jengkol

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr Jengkol
- 250 gr udang
- 200 gr buncis
- 200 ml Sasa santan omega 3
- 1 sdt lada
- 1 sdt Sasa MSG
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 500 ml air

Bumbu halus:

- 7 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 15 buah cabai rawit hijau
- 5 buah cabai merah keriting



Melezatkan!

- 2 cm ruas jari jahe
- 2 cm kunyit
- 2 butir kemiri

Bumbu Tambahan:

- 2 batang serai (geprek)
- 2 cm lengkuas (geprek)
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk

CARA MEMBUAT

1. Rebus jengkol hingga empuk dan geprek.
2. Cuci bersih udang dan sisihkan.
3. Panaskan wajan, masukan bumbu halus lalu tambahkan serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk dan daun kunyit.
4. Tambahkan 500 ml air dan sasa santan instan dengan omega 3.
5. Bumbui dengan gula, garam lada bubuk dan sasa MSG. Masak santan hingga mendidih sambil terus diaduk agar tidak pecah.
6. Masukkan jengkol, udang dan buncis yang telah dibersihkan dan di potong-potong.
7. Aduk rata dan masak sekita 15 menit.
8. Setelah matang, matikan kompor dan sajikan