



35 min



Kangkung Crispy Saus Thailand

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 ikat kangkung
- [SASA Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 250ml air
- 250ml cuka beras
- 3 buah cabai rawit
- 3 buah cabai merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt [SASA Saus Sambal Ekstra Pedas](#)
- 1 sdm maizena (dilarutkan dengan sedikit air)

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih semua kangkungnya lalu potong menjadi ukuran lebih kecil.
2. Di dalam mangkuk, campurkan SASA Tepung Bumbu Serbaguna dengan air dingin.
3. Masukkan kangkung ke dalam tepung bumbu lalu goreng sampai kecoklatan.
4. Campurkan air, cuka beras, cabe rawit, cabe merah besar, bawang putih, jahe, SASA Saus Sambal Ekstra Pedas, maizena, dan masak sampai semuanya tercampur dan mengental.
5. Sajikan kangkung crispy dengan saus thailand diatasnya.