



15 menit min



Oseng Kacang Panjang

BAHAN-BAHAN

- 1 ikat kacang panjang.
- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 4 bh cabe merah besar
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm [Sasa Kaldu Sapi](#)
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt gula pasir
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Potong kacang panjang 3cm, cuci bersih.
2. Potong cabe merah besar serong tipis dan baput bamer iris tipis juga.
3. Siapkan teflon, masukkan 2 sdm minyak goreng , masukkan bawang merah, putih dan cabe. Aduk sampai harum. Masukkan semua bumbu, aduk rata
4. Api besar, masukkan kacang panjang dan tambahkan air secukupnya
5. Setelah air berkurang, test rasa. aduk rata. Taraaa...jadi deh