



30 min



Sate Sayuran Bumbu Kacang

DESKRIPSI

762

BAHAN-BAHAN

- 5 buah baby potato, dibelah dua
- 1 buah terong, dipotong dadu
- 1 buah paprika merah, dipotong dadu
- 1 buah paprika hijau, dipotong dadu
- 1 buah bawang bombay, dipotong dadu
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak zaitun

Bumbu Sate Sayuran:

- 200 gr kacang tanah goreng
- 5 siung bawang merah, panggang
- 3 siung bawang putih, panggang
- 2 buah kemiri, panggang
- 70 ml [Sasa Santan Kelapa](#)
- 3 sdm minyak

*blender semua bahan kecuali Sasa Santan Kelapa dengan menggunakan blender.



Melezatkan!

1. Cuci bersih semua sayuran, kemudian potong-potong sesuai instruksi. Tambahkan garam dan minyak zaitun, aduk hingga rata.
2. Tusuk semua sayuran dengan tusuk sate. Usahakan dalam satu tusuk, terdiri dari beberapa jenis sayuran. Buat agar warnanya bervariasi. Sisihkan.
3. Panaskan pemanggang sate, kemudian panggang sate sayuran hingga sayuran matang. Angkat dan sisihkan.
4. Panaskan minyak di penggorengan, kemudian masukkan bumbu kacang yang sudah diblender, aduk-aduk hingga mendidih.
5. Masukkan Sasa Santan Kelapa dan aduk agar merata sempurna. Masak hingga adonan bumbu sate matang dan mengental. Angkat dan masukkan ke dalam mangkuk.
6. Sate sayuran dan bumbu siap dihidangkan dalam kondisi hangat.