



Sayur Kerang Pedas

BAHAN-BAHAN

- 400 gr kerang kupas, tanpa kulit
- 150 gr baby potato, kupas
- 8 lonjor kacang panjang, potong-potong
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- 5 lembar daun jeruk, sobek
- 3 lembar daun salam
- 800 ml air, secukupnya
- 200 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 5 batang serai, yang digeprek

Bumbu Halus:

- 7 bawang merah
- 3 bawang putih
- Cabai merah keriting dan rawit, secukupnya
- 3 butir kemiri sangrai
- 1/2 sdt ketumbar sangrai
- 1 ruas kunyit, bakar
- 1 batang serai ambil putihnya saja

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, salam dan serai hingga harum, masukkan tomat aduk-aduk, masak hingga bumbu matang.
2. Masukkan kerang dan kentang, aduk-aduk sebentar. Tuang secukupnya air, gula, garam, dan Sasa Santan Cair. aduk dan masak hingga kentang empuk.
3. Aduk-aduk hingga mendidih, masukkan kacang panjang.
4. Masak hingga matang. Angkat dan saikan.