



15 min



Sayur Lodeh

BAHAN-BAHAN

- 1 sasa santan
- 2 daun salam
- secukupnya garam dan kaldu jamur
- 1 sachet [Sasa Bumbu Sayur Lodeh](#)
- 3 Tempe
- 1 Jagung
- 3 kacang panjang
- 1 Wortel
- 1/2 terong

CARA MEMBUAT

1. Iris terong, wortel, tempe, dan jipang kotak, iris kacang panjang sekitar 3 cm.
2. Didihkan air, masukkan wortel, jipang, dan kacang panjang lebih dulu.
3. Kemudian masukkan terong, tempe, daun mlinjo, dan daun salam. Langkah 3 Terakhir masukkan sasa santan, garam, dan kaldu jamur, aduk rata.
4. Icip rasa dan sajikan selagi hangat.