



25 menit min



Sayur Lombok Ijo

BAHAN-BAHAN

- 500 gr tempe semangit, potong kotak2 atau tipis panjang
- 2 cm lengkuas, geprak atau iris tipis
- 2 lembar daun salam
- 500 ml santan encer, 300 ml santan kental
- 1 sdt gula pasir atau sesuai selera
- 2 sdt garam atau sesuai selera
- minyak secukupnya untuk menumis
- 150 gr cabe hijau, iris menyerong halus, 50 gr cabe rawit hijau (jika suka lebih pedas, potong-potong
- 8 buah/80 gr bawang merah, iris halus, 4 siung/12 gr bawang putih, iris halus

CARA MEMBUAT

1. Iris-iris tempe sesuai selera. Sisihkan. Iris halus semua bahan bumbu iris. Sisihkan.
2. Panaskan 5 sdm minyak dalam wajan cekung atau wok, tumis bawang merah dan bawang putih terlebih dahulu. Aduk2 sampai bawang merah dan bawang putih transparan dan berbau harum.
3. Masukkan lengkuas, daun salam & irisan cabe, tumis sambil diaduk-aduk hingga layu. (Tambahkan garam segera jika bau pedas menyengat supaya anda tidak tersedak)
4. Masukkan irisan tempe, aduk-aduk sebentar kurang lebih 5 menit hingga warna tempe agak berubah.
5. Tambahkan santan encer. Masak dengan api sedang hingga mendidih. Aduk2 supaya santan tidak pecah/memisah.
6. Cicipi, tambahkan garam dan gula sesuai selera.
7. Terakhir tambahkan santan kental. Masak hingga mendidih dan kuah agak menyusut. Aduk-aduk supaya santan tidak pecah. Angkat dari api.
8. Sajikan panas bersama nasi dan ikan asin goreng, pindang atau ikan goreng.