



Melezatkan!



35 min



Sayur Nangka

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 200 gr tewel rebus
- 5 tangkai kacang panjang
- 600 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 ruas lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 3 buah cabai rawit utuh

Bumbu Halus:

- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai keriting
- 7 buah cabai rawit
- 1 ruas kunyit

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Rebus Sasa Santan Cair dengan bumbu tumis. Aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masukkan tewel dan kacang panjang ke rebusan.
4. Tambahkan gula, garam, dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam. Masak hingga kembali mendidih.
5. Masukkan santan kental dan cabai rawit utuh. Aduk rata dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan.