



Melezatkan!



Sayur Sambal Godok Betawi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 4 cm lengkuas, memarkan
- 5 sdm [Sasa Sambal Asli](#)
- 2 buah labu siam, kupas, potong seperti batang korek api
- 250 gr buncis, buang seratnya, potong 1 cm
- 200 gr [Sasa Santan Bubuk](#) larutkan dengan 1 liter air

Bumbu Halus:

- 10 butir bawang merah
- 50 gr ebi, seduh dengan air panas
- 4 cm jahe ,1 sdm garam
- 1/4 sdt [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdm gula pasir

Bumbu Lainnya:

- 6 butir bawang merah, iris tipis
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang merah iris hingga harum. Masukkan bumbu yang dihaluskan, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam dan sisa bumbu lainnya.
2. Masukkan Sasa Sambal Asli. Tumis hingga matang
3. Masukkan Sasa Santan Bubuk, masak hingga mendidih sambil diaduk.
4. Masukkan labu siam dan buncis. Masak hingga matang. Angkat, sajikan