



25 min



Selada Bangka

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 6 lembar Daun Selada, iris kasar
- 75 gram Tauge
- 1 buah Mentimun, potong bulat
- 2 buah Kentang Rebus, potong dadu
- 100 gram Mie Basah, seduh dengan air panas
- 4 buah Tahu Putih kecil, potong dadu, goreng
- Air Asam Jawa secukupnya

CARA MEMBUAT

- Saus kacang: Haluskan kacang tanah goreng. Tambahkan terasi, gula merah, ebi, garam dan Sasa Saus Sambal Asli.
- Tuangkan air asam jawa dan air matang. Aduk hingga tercampur rata.
- Tata sayuran, mie, dan tahu diatas piring. Siram dengan saus kacang, sajikan dengan emping.