

SAYUR CAMPUR BETAWI

Bahan-bahan:

1 kuntum bunga kobis
1 batang lobak merah
10 batang kacang buncis
5 batang baby corn
2 ekor sotong
5 biji bebola ikan
2 ulas bawang putih
1 labu bawang besar
1 biji lada hidup
1 sudu besar kicap pedas agromas
Minyak untuk menumis
Garam dan gula secukupnya

Cara masakan:

Panaskan minyak, masukkan bawang putih goreng hingga kekuning-kuningan. Kemudian masukkan bawang, cili, sotong dan kicap pedas agromas, masukkan semua sayur.masak sehingga separuh masak. Kemudian masukkan bebola ikan, garam dan gula. Bila masak angkat dan hidangkan.