

SAYUR CAMPURAN RAMPAIAN ISTIMEWA

Bahan-bahan:

30 gm jagung muda

50 gm bunga kobis

50 gm lobak merah

50 gm kacang panjang

30 gm tomato

30 gm cili hijau

1 cawan santan pekat

Sedikit rempah kurma agromas

3 sudu makan sos cili padi agromas

1 labu bawang besar

2 cm halia

5 cm kulit kayu manis

1 halia daun pandan

Sedikit garam & serbuk perasa

Minyak untuk menumis

Cara masakan:

1. Bunga kobis, lobak merah, tomato, kacang panjang dan lada hijau di potong kiub.
2. Bawang besar dan hali dikisar bersama rempah kurma dan sos cili padi agromas.
3. Panaskan minyak dan tumis kulit kayu manis. Setelah baik baunya masukkan bahan yang dikisar, tumis hingga garing.
4. Masukkan santan dan daun pandan.
5. Setelah dikacau masukkan bunga kobis, lobak merah, tomato, kacang panjang dan cili hijau.
6. Biarkan sampai mendidih barulah dimasukkan garam.