

# SAYUR MERIAH AGROMAS

## Bahan-bahan:

- 1 batang lobak merah
- 1 batang lobak putih
- 150 gm brokoli
- 100 gm bunga kobis
- 1 biji lada bulat
- 2 biji tomato hijau
- 2 biji cili merah
- 4 sudu besar kicap pedas agromas
- 3 ulas bawang putih
- Sedikit serbuk perasa
- Garam secukup rasa
- 1 sudu sos tiram

## Cara masak:

1. Bersihkan kesemua bahan dan toskan.
2. Tumiskan bawang putih sehingga bangkit baunya kemudian masukkan bahan-bahan gaulkan sehingga rata dan masukkan kicap pedas agromas, sos tiram dan serbuk rasa dan garam secukupnya kemudian digaulkan sehingga mesra bahan selama 7 hingga 10 minit.