

# **SAYUR RAMPAI SARI SOS CILI PADI AGROMAS**

## **Bahan-bahan:**

- 4 keping cendawan hitam
- ½ cawan minyak masak
- 100 gm udang basah dibuang kulit atau isi ayam
- 4 batang kacang buncis dipotong 4 cm
- 1 batang lobak merak dipotong berbentuk bunga
- 4 tongkol putik jagung dipotong panjang
- 250 gm bunga kobis dan brokoli
- 2 camca teh tepung jagung dibancuh bersama sedikit air

## **Bahan-bahan A:**

- 1 cawan air
- 2 camca besar sos cili padi
- 2 camca teh soso tiram
- 1 camca teh serbuk pati ayam
- 1 camca teh gula
- 1 camca teh serbuk perasa
- 1 camca teh garam
- Lada hitam secukup rasa
- 2 biji bawang dicincang
- 1 ulas bawang putih dicincang

## **Cara masakan:**

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah dan bawang putih hingga kekuningan.
2. Masukkan bahan A masak sehingga mendidih.
3. Masukkan cendawan hingga mendidih sebentar.
4. Masukkan udang dan sayur masak sambil dikacau sekali sekala sehingga masak.
5. Masukkan bancuhan tepung supaya menjadi lebih pekat.