

Tumis Kacang Panjang Udang Rebon

~ Hadleny Kitchen ~

Pekan inspirasi minggu ini, kita bikin olahan palawija. Palawija adalah tanaman selain padi yang biasa ditanam disawah atau diladang. Palawija banyak bermanfaat sebagai sumber makanan pokok bagi manusia, hewan ternak dan juga untuk bahan baku industri. Tanaman palawija terdiri dari tanaman jenis serealia, contohnya : jagung dan gandum. Untuk jenis tanaman umbi-umbian, contohnya : kentang, singkong, ubi jalar dan wortel. Selain itu ada juga jenis kacang-kacangan, contohnya : kacang tanah, kacang panjang, buncis, kacang tunggak dan lainnya

Hari ini saya bikin tumisan kacang panjang yang juga merupakan salah satu tanaman palawija dan sekalian buat setor untuk event pekan inspirasi. Oh ya tumisan kacang panjang ini juga merupakan salah satu menu nasi Bogana khas Tegal. Saya sengaja bikin banyak buat dimakan bareng

#PekanPosbar

#PosbarPalawija

#Pais_NgolahPalawija

#tumiskacangpanjang

#anekatumisan

#olahankacangpanjang

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** kacang panjang, cuci bersih dan potong-potong
- **50 gr** udang rebon, cuci lalu tiriskan
- **1 sdt** garam
- **1 sachet** masako
- **2 sdt** gula pasir/secukupnya
- **250 ml** air
- **50 ml** minyak goreng

- **Bumbu iris :**
 - **8 butir** bawang merah
 - **5 siung** bawang putih
 - **15 buah** cabe merah keriting

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan minyak goreng. Tumis udang rebon hingga harum

resepmasakan.us



- Tambahkan bumbu iris. Tumis lagi hingga semua bumbu matang





- Tuang air. Beri garam, masako dan gula pasir. Masak hingga kacang panjang matang dan empuk (wajannya ditutup sambil sesekali diaduk). Koreksi rasa







- Angkat dan sajikan



Resep-resep Terkait

- [Kalio Kikil Tahu](#)



- [Telur Pindang Marmer](#)



- [Petai Jeruk](#)



- [Sambal Rawit Tumis](#)

