

Remas.nu

Week 28 GA 3 : Sayur Kacang Sunda!

~ Nuha Ulyn ~

Selamat hari Senin,

7 Desember 2020

Alhamdulillah LULUS lagi, baru aja dpt pesan dari Mamah Cookpad.

Kali ini aku Recook sayur kacangnya Mba Giacinta

Terima kasih resepnya Mba :)

#PejuangGoldenApron3
#CookpadCommunity_Depok



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **250 gr** kacang merah
- **1 buah** ketimun
- **1 lbr** daun salam
- **1 ruang** lengkuas
- **1 sdt** garam
- **2 sdt** gula merah
- **1 sdt** asam jawa
- **3 siung** bawang merah iris
- **1/2** terasi bakar
- **700 ml** air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan.

resepmasakan.us



- Rebus kacang merah hingga lunak. Angkat dan tiriskan.





- Masak air hingga mendidih masukkan semua bumbu. Lalu masukkan kacang merah.





- Masak selama 3 menit/bumbu meresap. Lalu masukkan ketimun, rebus sebentar. Angkat dan sajikan.







resepmasak.com

Resep-resep Terkait

- [Blueberry Jam!](#)



- [Raspberry Strawberry Jam!](#)



- [Siomay Macaroni!](#)



- [Ayam Bayam Kukus!](#)

