Karedok Bumbu Kacang

Bahan-bahan

- 1 buah mentimun, kupas, iris
- 50 gr tauge, cuci bersih
- 50 gr kol, iris halus
- 50 gr kacang panjang, potong memanjang
- 50 gr Terong hijau, iris
- 2 batang kemangi, siangi
- 100 gr kacang tanah goreng, untuk bumbu halus
- 6 buah cabai rawit merah, bumbu halus
- 50 ml air untuk bumbu halus
- 50 gr kentang, rebus (bumbu halus)
- 25 gr gula merah, bumbu halus
- 2 cm kencur, untuk bumbu halus
- 0.75 sdt Maggi Magic Lezat Rasa Ayam untuk bumbu halus
- 1 buah Jeruk purut untuk bumbu halus

Cara Membuat

1. Ulek cabai rawit, kencur, dan bawang putih hingga halus.
2. Masukkan kacang tanah, lalu ulek kembali hingga halus. Masukkan gula merah dan kentang rebus, lalu ulek kembali hingga halus.
3. Masukkan air, perasan jeruk purut, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Aduk rata.
4. Masukkan semua sayuran mentah yang sudah diiris. Aduk rata. Sajikan.

Nutrisi

Karbohidrat	33.53 g
Energi	297.92 kcal
Lemak	13.78 g
Protein	14.57 g

16 Menit

4 Porsi