Petis Kangkung

Bilik » Dapur | Ahad, 4 April 2010 20:25

Penulis : Yuliarso

Bahan

1 ikat kangkung, bersihkan.
1/2 potong tahu putih besar, potong dadu, goreng kering atau setengah matang sesuai selera.

Bumbu Petis

4 siung bawang putih.
1 sdm petis udang.
100 ml air.
2 sdm kecap manis.
2 sdm air asam (dari 2 buah mata asam Jawa).
Garam secukupnya.

Bumbu Tambahan (Iris Halus)

3 siung bawang merah.
2 siung bawang putih.
5 buah cabe rawit.

Cara Membuat

Kukus kangkung. Direbus juga boleh.
Membuat Bumbu Petis : a) Campur semua bumbu petis dan rebus di atas api sedang hingga mendidih. b) Tumis bumbu tambahan setengah matang. c) Tuangkan tumisan bumbu tambahan ke dalam rebusan bumbu petis.
Cara Menyajikan : a) Susun kangkung rebus di atas piring. b) Atur tahu goreng di atasnya. c) Siram dengan bumbu petis yang sudah jadi.

KotaSantri.com © 2002-2026