



Plecing Kangkung

Bilik » Dapur | Ahad, 10 Februari 2013 16:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # Seikat kangkung darat.
- # Cabe keriting secukupnya.
- # Cabe rawit secukupnya.
- # Terasi sesuai selera.
- # Bawang putih sesuai selera.
- # Jeruk limo 2-3 butir.
- # Minyak jelantah hangat.
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat Kangkung Rebus

- # Buang akar kangkung darat, lalu cuci bersih.
- # Panaskan air sampai mendidih, tambah sedikit garam. Masukkan kangkung.
- # Tunggu kira-kira 2 menit sampai kangkung empuk, angkat.
- # Segera rendam dengan air es supaya warnanya tetap hijau segar (kira-kira 10 menit), setelah itu tiriskan lagi.
- # Belah 2 memanjang dari pangkal sampe ke pucuknya, usahakan tidak terus.

Cara Membuat Sambel Plecing

- # Bakar terasi, bawang putih yang sudah diiris agak tebal, cabe rawit, cabe keriting sampai matang dan harum. (Cabe dan bawang putih yang matang takkan melawan waktu diulek). Angkat.
- # Ulek kasar cabe rawit, cabe keriting, bawang putih, terasi bakar, dan sedikit garam.
- # Icip-icip. Kalau kurang pedas, tambahkan cabe. Kurang terasi, tambah terasi. Kurang terasa bawang putih, tambahkan bawang putih lagi.
- # Siram dengan minyak jelantah agak banyak, aduk rata.
- # Iris empat sisi samping dari limo (persis seperti mengiris jeruk nipis), buang bijinya.
- # Masukkan potongan limo ke dalam sambel, aduk lagi.
- # Masukan kangkung ke sambal dan aduk.
- # Selesai, sajikan dengan tahu goreng yang enak dan nasi panas.

Diambil dari rajaresep.com