

SAYUR ASEK JAKARTA

1. BAHAN

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| 1) Kacang panjang | 6 buah |
| 2) Nangka muda | 1 jrg |
| 3) Jagung muda | 2 buah |
| 4) Kaldu daging atau air biasa | 2 kobokan |
| 5) Daun melinjo | 1 kobokan |
| 6) Terong | 1 buah |
| 7) Kacang tanah | 1 ckr |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Lombok merah | 42 buah |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Kemiri | 4 butir |
| 5) Garam | 2 sendok makan |
| 6) Asam muda atau daun salam | 2 helai |
| 7) belimbing wuluh | 10 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dibersihkan, dipetik, dipotong-potong menurut macamnya.
 - 2) Bumbu dihaluskan, kecuali daun salam, asam muda atau belimbing wuluh.
 - 3) Kaldu daging dijerangkan dan bumbu dimasukkan beserta daun salam.
 - 4) Sayuran yang keras seperti jagung, daun melinjo, kacang tanah dan nangka muda dimasukkan lebih dahulu setengah masak.
 - 5) Disusul dengan jenis sayuran lain yang lunak dan akhirnya asam muda atau belimbing wuluh yang terlebih dahulu diiris-iris.
 - 6) Kesemuanya direbus sampai masak.
-
-

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal