

SOP JAGUNG

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-----------|
| 1) Jagung muda | 4 buah |
| 2) Wortel | 2 buah |
| 3) Kaldu | 2 cangkir |

2. BUMBU

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1) Irisan seledri | 1 sendok makan |
| 2) Garam | secukupnya |
| 3) Irisan prei | 1 sendok makan |
| 4) Vetsin | ½ sendok teh |
| 5) Lada | sedikit |
| 6) Bawang goreng | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung diiris-iris, direbus dalam kaldu sampai matang.
- 2) Wortel dimasukkan bersama jagung.
- 3) Kalau sudah matang dimasukkan garam, lada, prei dan seledri.
- 4) Kalau hampir dihidangkan, dimasukkan vetsin dan bawang goreng sedikit.

Jakarta, Maret 2001

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