

SOP KEPITING ASPERGES

(Sukabumi)

1. BAHAN

1) Kepiting bertelur	3 ekor
2) Ayam	1 ekor
3) Asperges	1 gelas
4) Telur ayam	3 butir
5) Ham	1 ons
6) Sagu (kanji)	1 sendok makan

2. BUMBU

1) Lada putih	½ sendok teh
2) Kecap	1 sendok teh
3) Jahe	1 rsj
4) Vetsin	2 sendok teh
5) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kepiting direbus sampai matang, diambil isi dan telurnya.
- 2) Ayam direbus, diambil dagingnya, dipotong-potong persegi kecil.
- 3) Air kaldu ayam dan air biasa dijadikan 6 gelas.
- 4) Dimasukkan asperges, sagu dicairkan dengan 1 sendok makan air dingin terus diaduk-aduk.
- 5) Diangkat dari api, dimasukkan telur ayam sambil diaduk-aduk.
- 6) Disajikan panas-panas, diatasnya ditaburi ham yang telah dipotong kecil-kecil.

Jakarta, Maret 2001

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