

SOTO SELADA AIR

1. BAHAN

- | | |
|---------------|----------|
| 1) Selada air | 1 ikat |
| 2) Daging | 1 ons |
| 3) Tahu putih | 5 potong |
| 4) Taoge | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Kemiri | 3 butir |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Garam | 2 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 3 biji |
| 6) Vetsin | 2 bungkus |
| 7) Lada | ½ sendok teh |
| 8) Kecap | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging diiris kecil-kecil lalu direbus sampai lunak.
- 2) Tahu diiris-iris persegi kecil dan digoreng setengah matang.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis dan dimasukkan kedalam rebusan daging.
- 4) Selada air dicuci, diiris 1 cm panjang.
- 5) Jika daging sudah lunak, selada, tahu dan taoge dimasukkan.
- 6) Jika sudah masak, vetsin dan kecap ditambahkan dan diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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