

OSENG OSENG KANGKUNG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Kangkung | 4 ikat |
| 2) Tempe bosok | 2 potong |
| 3) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Laos | 2 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Lombok merah/hijau | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Gula merah | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kangkung dicuci, dipotong-potong.
- 2) Tempe dipotong-potong kecil.
- 3) Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris tipis.
- 4) Bumbu ditumis dengan minyak sampai setengah matang kemudian tempe dan kangkung dicampurkan, terus diaduk dan ditutup.
- 5) Daun salam, laos, garam dan gula dimasukkan juga sambil diaduk dan terus ditutup sampai matang.

Keterangan :

Oseng-oseng ini dapat ditambah dengan udang, petai dan taoge.

Jakarta, Maret 2001

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