

OSENG OSENG GENJER

1. BAHAN

1) Genjer	5 ikat
2) Taoge kedele	1 ons
3) Tempe bosok	2 potong
4) Petai	10 mata
5) Udang kering	½ ons
6) Minyak goreng	¼ botol

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Salam	2 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula merah	1 sendok makan
5) Lombok merah	6 buah
6) Garam	1 sendok makan
7) Lengkuas	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Genjer dipilih yang hijau dan muda, dicuci bersih dipisahkan dari tangkai yang tua.
- 2) Taoge kedele dikuliti.
- 3) Pete dikuliti, diiris.
- 4) Bawang merah, bawang putih, lombok dan tempe diiris.
- 5) Bumbu-bumbu ditumis.
- 6) Setelah ½ masak, tempe bosok, udang kering dan taoge dimasukkan.
- 7) Diberi air 1 gelas, setelah agak masak taoginya, gula, laos dan daun salam dimasukkan.
- 8) Genjer dipotong-potong, disiram air panas, terus ditiriskan.
- 9) Lalu genjer dimasukkan pula.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal