

P E C E L

1. BAHAN

1) Kangkung	1 ikat
2) Bayam	1 ikat
3) Taoge	1 ons
4) Kacang tanah	¼ kg
5) Minyak goreng	¼ btl

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 bh
2) Asam	2 mata
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula	2 sdm
5) Lombok merah	6 bh
6) Garam	1 sdm
7) Kencur	1 rsj
8) Terasi	1 sdt
9) Kunyit	1 ikat

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran yang sudah dicuci direbus.
- 2) Setelah masak dipotong-potong, diletakkan dalam basi atau pirirng ceper.
- 3) Lombok, bawang merah, bawang putih dan kencur digoreng dengan minyak kelapa.
- 4) Kacang tanah disangrai ditumbuk.
- 5) Untuk menghidangkannya, bumbu yang sudah halus diberi air masak.
- 6) Kemudian saos ini disiramkan diatas sayuran yang sudah disiapkan diatas pinggan ceper.

Keterangan :

Hal. 1 / 2

- 1) Untuk memperoleh kombinasi yang baik, dipilih sayuran yang berwarna hijau tua. Daun singkong, genjer, daun kacang panjang, sawi hijau, daun melinjo, dsb.
 - 2) Yang hijau muda : Kacang panjang, buncis, kol hijau.
 - 3) Yang berwarna putih : taoge, labu siam, bunga turi, kol putih, sawi putih.
-
-

Jakarta, Maret 2001

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