



Ketupat Sayur Betawi

Oleh Bang Bango

Untuk 7 porsi



Bahan - Bahan

- 1) 200 gram kacang panjang, potong 3 cm
- 2) 100 gram labu siam, potong korek api
- 3) 2 buah wortel, iris miring
- 4) 200 gram udang ukuran kecil, buang kepala
- 5) 2 batang serai, memarkan
- 6) 2 lembar daun salam
- 7) 5 buah cabai hijau, potong bulat tebal 1 cm
- 8) 1 buah tomat, potong-potong
- 9) 3 sendok makan Kecap Manis Bango
- 10) 4 1/2 sendok teh garam
- 11) 1/4 sendok teh merica bubuk
- 12) 1 sendok makan gula merah sisir
- 13) 2.000 ml santan dari 2 butir kelapa
- 14) 1 sendok makan air asam jawa (dari 1 sendok teh asam jawa dilarutkan dalam 2 sendok makan air)
- 15) 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 16) Bumbu Halus:
 - 18) 1/2 sendok makan ebi sangrai
 - 19) 12 butir bawang merah
 - 20) 3 siung bawang putih
 - 21) 2 cm kunyit, bakar
 - 22) 3 buah cabai merah besar
 - 23) 2 cm jahe
 - 24) 1 sendok teh ketumbar

Cara Pembuatan

- 1) Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum.
- 2) Masukkan cabai dan tomat. Tumis sampai layu. Masukkan udang. Aduk sampai berubah warna.
- 3) Tambahkan Kecap Manis Bango, garam, merica bubuk, dan gula merah. Aduk rata.
- 4) Masukkan labu siam, wortel, kacang panjang, dan santan. Masak sambil diaduk sampai matang. Tuang air asam jawa. Aduk rata.