



Sayur Asem Sunda



superadmin

Sayur Asem Khas Sunda dengan kuah yang segar ini memiliki cita rasa yang seimbang antara asam, manis, dan sedikit gurih. Kunci kelezatannya adalah penggunaan bumbu halus yang dicampur kacang tanah, menghasilkan kuah yang kaya dan sedikit kental. Hidangan ini berisi aneka sayuran seperti labu siam, jagung, dan daun melinjo, sangat cocok dinikmati bersama ikan asin dan sambal terasi.

Bahan-Bahan

10 Porsi

Bahan bumbu halus

- 2 siung - bawang putih
- 7 siung - bawang merah
- 3 buah - cabai merah tanjung
- 50 gr - kacang tanah mentah
- 100 ml - air

Bahan lainnya

- 100 gr - kacang endul
- 100 gr - kacang tanah
- 125 gr - jagung putren
- 9 - pcs kacang panjang
- 80 gr - biji melinjo
- 1 buah - jagung manis
- 35 gr - daun melinjo
- 2 buah - labu siam
- 100 gr - asam jawa
- 30 gr - lengkuas, geprek
- 100 gr - gula merah
- 4 lembar - daun salam
- 2,5 liter - air
- 1 sdm - garam
- 1 sdm - gula pasir

Pelengkap

- - ikan asin
- - sambal terasi
- - nasi putih
- - perkedel jagung

Langkah-Langkah

1. Siapkan air di dalam panci, masak hingga mendidih
2. Blender cabai merah, bawang merah, bawang putih, kacang tanah, dan air hingga halus kemudian masukkan ke dalam air mendidih
3. Masukkan kacang tanah, kacang endul, dan biji melinjo ke dalam panci lalu masukkan lengkuas dan daun salam
4. Seduh asam jawa dengan air panas, aduk kemudian masukkan ke dalam panci sambil disaring
5. Tambahkan gula merah, gula pasir, dan garam, masak selama 15-20 menit
6. Potong labu siam, kacang panjang, jagung putren, dan jagung manis
7. Masukkan labu siam, kacang panjang, jagung putren, jagung manis, dan daun melinjo, masak hingga matang
8. Potong ikan asin lalu rendam dengan air panas, aduk rata, keringkan
9. Panaskan minyak beri sedikit tepung terigu kemudian goreng ikan asin hingga matang, tiriskan
10. Sayur asem siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/143-sayur-asem-sunda>