

GADO GADO



Ingredients

1. taube 50 g
2. bayam 150 g
3. ketimun 1 buah
4. wortel 150 g
5. buncis 150 g
6. tahu goreng matang 2
7. telur 2 butir
8. krupuk udang secukupnya
9. terasi $\frac{1}{2}$ sendok teh
10. kacang tanah 200 g
11. cabai rawit 2
12. gula merah 1 sendok makan
13. garam 1 sendok makan
14. kentang 150 g



【Petunjuk】

- (1) masak air hingga mendidih, masukkan cabai rawit serta kacang tanah yang sudah dihaluskan, masukkan juga terasi, garam, gula merah. Setelah sedikit tanak matikan kompor.
- (2) potong taube, bayam, kubis, wortel, buncis, dan kentang sesuai selera yang semuanya sudah ditanak. Potong ketimun yang masih mentah sesuai selera. Rebus telur hingga matang.
- (3) tiriskan sayur yang sudah masak dan ketimun yang sudah dipotong pada no (2) hingga airnya bersih. Lalu hidangkan dalam piring. Potong telur rebus sesuai selera, kemudian taruh di atasnya.
- (4) tuangkan saus yang telah dibuat di no.1, terakhir tambahkan remasan krupuk udang di atasnya.