

# Gado-gado

## Bahan Isian gado-gado:

- 1.200 gr kol iris kasar
- 2.100 gr toge
- 3.100 gr kacang panjang
- 4.1 batang wortel uk. besar
- 5.200 gr jagung manis pipil

## Cara Pembuatan:

1. Bersihkan dan potong-potong sayuran sesuai selera.
2. Letakkan sayuran di dalam wajan, untuk toge dimasukkan belakangan. tutup wajan dan nyalakan api sedang, tunggu sampai terdengar suara mendesis air dari sayuran, kemudian aduk / bolak balik sayuran, setelah setengah layu, masukkan toge, aduk-aduk lagi, tutup kembali wajan biarkan sayuran matang. ini cara saya untuk menjaga agar kandungan nutrisi dari sayuran tidak banyak yang hilang. jika teman-teman ini memakai cara direbus atau dikukus, silahkan ya
3. Siapkan kacang tanah yang sudah digoreng. bawang putih dan cabe ikut digoreng bersama kacang. haluskan dan campur semua bahan saus, kecuali air atau santan dicampurkan di akhir. jangan lupa tes rasa.
4. Siapkan pelengkapannya, potong sesuai selera.