

Remas.nu

Sayur Bening

~ NayNay ~

Nutrisi yang kaya akan vitamin dan juga zat besi.

#PekanPosbar
#SerbaDiRebus
#KulaEtamCocok
#CookpadCommunity_Borneo
#CookpadCommunity_Kaltim
#CookpadCommunity_Bontang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

Bahan-bahan

- **200 gr** labu kuning
- **2 buah** jagung muda
- **1 ikat** bayam merah
- **600 ml** air
- **1 sdt** garam
- **1/2 sdt** kaldu jamur
- **1/2 sdt** gula pasir

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Potong-potong labu dan jagung, masak sekitar 5 menit dengan panci ditutup. Gunakan api sedang saja. Jika labu sudah bisa ditusuk, tambahkan garam, kaldu dan gula. Tunggu agak meresap sedikit.

remas.nu



- Masukkan daun bayam yang sudah dicuci dan dipetik-petik. Aduk rata,matikan kompor.



- Sajikan.



Resep-resep Terkait

- [Spaghetti Bolognese](#)



- [Sambal Lado Mudo \(Sambal Ijo\)](#)



- [Mixed Berry Juice \(Jus Mix Berry\)](#)



- [Breakfast Delight](#)

