

Remas.nu

Salad Bayam Korea

~ andarani ~

Pilih ngemil sehat, sambil nonton drakor... ☐☐

#MB_Saladbayam
#Masakbarengkakmin
#SerbaDirebus
#CookpadCommunity_Palembang



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 ikat** daun bayam segar, ambil daunnya dan cuci bersih
- **1 btr** bawang putih cincang halus
- **1 sdt** wijen sangrai
- **1 sdt** minyak wijen
- **1/2 sdt** saos tiram
- **1/2 sdt** gula pasir
- **1/4 sdt** kecap asin
- air utk merebus

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan air hg mendidih, masukkan bayam, rebus selama 1 menit, angkat tiriskan dan siram dg air dingin. Peras bayam jgn terlalu kering, dapat dipotong2 utk memudahkan di makan.
- Campurkan dalam wadah, bawang putih, wijen, minyak wijen, saos tiram, gula, kecap asin, aduk hingga tercampur.
- Masukkan bayam aduk hingga rata, beri toping wijen, dan siap d santap.

Resep-resep Terkait

- [Kakiage \(Bakwan Sayur Jepang\)](#)



- [Es Gula](#)



- [Egg Mayo Sandwich \(Tamago Sando\)](#)



- [Chicken Teriyaki Donburi](#)

