

# SAMBAL GORENG JAGUNG

## 1. BAHAN

- |                    |         |
|--------------------|---------|
| 1) Jagung sedang   | 6 buah  |
| 2) Daging berlemak | 1 ons   |
| 3) Buncis          | 1 ons   |
| 4) Kelapa          | ½ butir |

## 2. BUMBU

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1) Bawang merah   | 4 buah         |
| 2) Daun salam     | 2 lembar       |
| 3) Bawang putih   | 3 siung        |
| 4) Laos           | 1 potong       |
| 5) Lombok merah   | 4 buah         |
| 6) Garam          | 1½ sendok teh  |
| 7) Petai          | 1 papan        |
| 8) Gula merah     | sesukanya      |
| 9) Tomat sedang   | 1 buah         |
| 10) Minyak goreng | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung diiris dari tongkolnya.
- 2) Bawang merah, lombok merah, lombok hijau diiris.
- 3) Tomat dipotong-potong.
- 4) Petai dikupas.
- 5) Daging dipotong kecil-kecil.
- 6) Kelapa diparut dijadikan santan 1½ cangkir.
- 7) Bawang iris ditumis dalam minyak goreng sampai setengah kuning.
- 8) Lombok yang diiris dimasukkan bersama daging kedalam tumisan itu, ditaruh air sedikit dan masukkan daun salam , laos bersama-sama.
- 9) Setelah daging matang dimasukkan jagung, buncis, lombok hijau dan petai.
- 10) Kalau sayuran telah layu dimasukkan santan kedalamnya dan tomat menyusul.

11) Agar santan jangan pecah terus diaduk-aduk sampai masak.

---

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia  
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal

Hal. 2/ 2