

SAMBAL GORENG KACANG HIJAU

(Tegal)

1. BAHAN

1) Kacang hijau	¼ kg
2) Udang	¼ kg
3) Kelapa	½ butir
4) Petai	10 mata
5) Minyak goreng	½ gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Sereh	1 batang
3) Bawang putih	3 siung
4) Daun salam	2 lembar
5) Lombok merah	5 buah
6) Gula merah	1 sendok makan
7) Tomat	2 buah
8) Garam	1/2 sendok makan
9) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang hijau dicuci, direndam ± 2 jam, lalu digoreng.
- 2) Kelapa diparut diambil santannya.
- 3) Udang dikupas, digoreng.
- 4) Lombok, bawang merah, bawang putih, petai, tomat diiris yang halus, ditumis.
- 5) Kacang hijau dan udang dimasukkan, ditambah bumbu-bumbu.
- 6) Direbus hingga kental sambil diaduk-aduk.

Jakarta, Maret 2001

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