

# SAMBAL GORENG KENTANG

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Kentang       | 1½ kg          |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |
| 3) Kelapa        | ½ butir        |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Laos         | 1 potong       |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Sereh        | 1 batang       |
| 5) Lombok merah | 10 buah        |
| 6) Terasi       | ¼ sendok makan |
| 7) Kemiri       | 5 biji         |
| 8) Garam        | ½ sendok makan |
| 9) Salam        | 2 lembar       |
| 10) Gula merah  | ¼ sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kentang dicuci, dikupas diiris-iris persegi.
- 2) Kentang digoreng setengah masak.
- 3) Lombok merah, bawang merah, bawang putih, kemiri dihaluskan, laos dimemarkan.
- 4) Bumbu yang telah dihaluskan beserta salam dan sereh ditumis, kentang goreng dimasukkan.
- 5) Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas, dimasukkan dalam bumbu dan kentang tadi.
- 6) Santan dijerangkan sampai mendidih dan agak kental.

Jakarta, Maret 2001

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