

SAMBAL GORENG KOL (Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Kol | 1/4 kg |
| 2) Kelapa | 1/4 butir |
| 3) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 1 potong |
| 8) Terasi | 1/2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, diambil santannya 1 gelas.
- 2) Kol diiris halus.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam, laos; ditumis sampai layu, kol dimasukkan.
- 4) Jika kol telah layu dimasukkan santan; dimasak sampai kuah kental.

Jakarta, Maret 2001

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