

SAMBAL GORENG KOTOK IKAN (Solo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------|
| 1) Ikan panggang | 4 potong |
| 2) Tahu | 10 buah |
| 3) Minyak | 1 ckr |
| 4) Petai | 10 mata |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Jahe | 1 iris |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Laos | 2 iris |
| 5) Kecap kental | ½ ckr |
| 6) Sereh | 1 buah |
| 7) Garam | 1 sendok makan |
| 8) Gula merah | ½ ons |
| 9) Lombok hijau | 10 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Lombok dicuci, dipotong-potong ½ cm, petai dikuliti diiris-iris.
- 2) Tahu dipotong menjadi dua, digoreng ½ matang.
- 3) Bawang merah, bawang putih diiris halus, ditumis beserta lombok, dimasukkan bumbu-bumbu lainnya.
- 4) Setelah lombok layu, tahu dan ikan panggang dimasukkan kemudian kecap dan air. Dibiarkan sampai mendidih, baru petai dimasukkan.
- 5) Dimasak sampai cukup kentalnya.

Jakarta, Maret 2001

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