

# SAMBAL GORENG TAOCO

## (Bogor)

### 1. BAHAN

1) Taoco	1 ckr
2) Buncis	2 ons
3) Daging	1 ons
4) Kelapa	½ butir

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Salam	2 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Lombok hijau	10 buah
5) Gula merah	1/2 sendok teh
6) Garam	1 sendok teh

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dipotong persegi kecil.
- 2) kelapa dikuliti, diparut, dibuat santan 2½ gelas.
- 3) Buncis, lombok hijau, diiris-diiris, bawang merah, bawang putih diiris tipis, ditumis bersama buncis dan lombok hijau.
- 4) Santan, daging, dimasukkan ; baru taoco yang diikuti oleh bumbu lainnya; dijerangkan sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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