

SAYUR ASAM KACANG RUJI

(Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|--------|
| 1) Kacang ruji | 1/4 kg |
| 2) Tulang-tulang | 1/4 kg |
| 3) Kol | 1 ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Selederi | 1 ikat |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Daun bawang | 1 ikat |
| 5) Lombok merah | 10 buah |
| 6) Asam | 4 mata |
| 7) Kemiri | 2 biji |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |
| 10) Terasi | 1/2 sendok teh |
| 11) Salam | 2 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang direndam ± 1 jam, direbus bersama tulang-tulang dengan air $\frac{1}{2}$ panci.
- 2) Kol, selederi, daun bawang, lombok merah dipotong-potong, dimasukkan kedalam panci.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam, laos, asam dimasukkan kedalam panci dan direbus sampai masak.

Keterangan :

Kacang ruji sama dengan kacang tunggak yang muda.

Jakarta, Maret 2001

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