

GULAI REBUNG MASAM

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|---------|
| 1) Rebung | ½ tunas |
| 2) Kelapa | ½ butir |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Kunyit | ½ rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Laos | 1 iris |
| 5) Lombok merah giling | 1 sendok makan |
| 6) Daun kunyit | ½ lembar |
| 7) Jahe | ½ rsj |
| 8) Asam kandis | 1 buah |
| 9) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Rebung dipotong persegi kecil (1 cm) dicuci, direndam dalam panci tertutup selama 2 hari hingga asam, ditiriskan.
- 2) Kelapa diparut dan dikeluarkan santan sebanyak 4 gelas.
- 3) Bumbu digiling halus kecuali daun kunyit dan asam kandis.
- 4) Santan bersama bumbu dididihkan sambil diaduk.
- 5) Rebung yang telah ditiriskan dimasukkan dan dimasak hingga matang.

4. KETERANGAN

Bumbu dapat ditambah dengan sepotong ikan kering yang tidak asin.

Jakarta, Maret 2001

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