

KARE KOL

(Purwokerto)

1. BAHAN

1) Daging	¼ kg
2) Kentang	¼ kg
3) Kol	½ kg
4) Soun	1 ons
5) Kelapa	½ butir
6) Minyak	¼ gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Kunyit	1 rsj
3) Bawang putih	2 siung
4) Asam	1 mata
5) Kemiri	10 buah
6) Gula merah	2 sendok makan
7) Ketumbar	1 sendok teh
8) Garam	1 sendok makan
9) Laos	1 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus.
- 2) Kelapa diparut, diambil santannya.
- 3) Daging, kol, kentang dikupas dipotong kecil-kecil.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, ditumis, dimasukkan daging, kol, kentang, sampai ½ masak.
- 5) Santan dimasukkan kedalam tumisan, direbus sampai masak.

Keterangan :

Soun tidak boleh terlalu dimasak, supaya tidak hancur.

Jakarta, Maret 2001

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