

# LODEH JAGUNG MUDA

## 1. BAHAN

- |                 |           |
|-----------------|-----------|
| 1) Jagung muda  | 4 buah    |
| 2) Labu siam    | 1 buah    |
| 3) Daun melinjo | 1 cangkir |
| 4) Tomat        | 1 buah    |

## 2. BUMBU

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah  | 4 buah         |
| 2) Laos          | 1 potong       |
| 3) Bawang putih  | 2 siung        |
| 4) Salam         | 2 lembar       |
| 5) Lombok giling | 2 sendok teh   |
| 6) Kelapa        | ¼ sendok teh   |
| 7) Lombok hijau  | 2 buah         |
| 8) Garam         | 1 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung diiris.
- 2) Tomat, labu siam, dipotong kecil-kecil.
- 3) Daun melinjo dipilih yang bagus.
- 4) Daging dipotong kecil-kecil.
- 5) Dimasukkan ke dalam panci ; daging, lombok giling, laos, salam, irisan bawang merah bawang putih, garam dan sedikit gula.
- 6) Diberi setengah cangkir santan encer.
- 7) Dimasak sampai mendidih, terus dimasukkan sayur.
- 8) Panci ditutup sampai sayuran matang, baru dimasukkan santan kental 1 cangkir dan daun melinjo, tomat serta lombok hijau.
- 9) Dimasak sambil diaduk-aduk sampai santannya mendidih, supaya jangan pecah.
- 10) Dibiarkan mendidih beberapa waktu sampai daun melinjo matang.

---

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal