

MASAK HIJAU

(Banjarmasin)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------|
| 1) Ayam | 1 ekor |
| 2) Minyak goreng | 1½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Kunyit | 1/2 rsj |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Kencur | 1/2 rsj |
| 5) Lombok hijau | 4 buah |
| 6) Asam | 3 mata |
| 7) Tomat kecil | 10 buah |
| 8) Sereh | 1 batang |
| 9) Laos | 1 potong |
| 10) Terasi | 1/2 sendok teh |
| 11) Jahe | 1 rsj |
| 12) Garam | 1/2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan, dipotong-potong ± 5 cm.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali sereh, laos, jahe dimemarkan, ditumis diberi air sedikit demi sedikit ± 1 cangkir.
- 3) Ayam digoreng sampai kuning.
- 4) Dimasukkan tomat, dan lombok hijau yang masih utuh kedalam no.2, kemudian ayam gorengnya.
- 5) Dimasak sampai matang.

Jakarta, Maret 2001

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