

RAWON

(Surabaya)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Daging | 1/2 kg |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Jeruk purut (kulitnya) | ½ buah |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Asam | 4 mata |
| 5) Keluwak | 3 biji |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Ketumbar | 2 sendok teh |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Kunyit | 1 rsj |
| 10) Kecap | 1 sendok makan |
| 11) Laos | 2 iris |
| 12) terasi | 1 sendok teh |
| 13) Sereh | 1/2 butir |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci diiris-iris seperti dadu, kemudian direbus sampai masak.
- 2) Keluwak direndam dalam air hangat.
- 3) Keluwak dan bumbu dihaluskan, kecuali laos, sereh dan kulit jeruk purut.
- 4) Bumbu ditumis, daging dimasukkan, ditambah kaldu dan kecap, ditunggu sampai masak.

Keterangan :

Perbandingan kuah: isi = 1 : 1

Rawon dihidangkan dengan sambal ulek, tauge mentah dan kemangi.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal