

SAYUR UNDIS & BUNGA KEMBOJA

(Bali)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|------------|
| 1) Undis | ½ ckr |
| 2) Bunga kamboja putih | 20 buah |
| 3) Minyak goreng | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Minyak | 2 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Terasi | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah | 4 biji |
| 6) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Undis direndam sampai 2 – 3 jam lalu direbus.
- 2) Bunga kemboja diambil daun bunganya, tangkainya dibuang, dicuci bersih supaya getahnya hilang.
- 3) Semua bumbu dihaluskan, kemudian diberi minyak.
- 4) Kalau undisnya sudah empuk, ditambahkan bunga kemboja berikut bumbunya. Dibiarkan sampai mendidih lagi, kemudian diangkat.

Keterangan :

Kalau tidak ada undis, kacang merah juga dipakai. Undis = gude.

Jakarta, Maret 2001

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