

# A S E

## 1. BAHAN

1) Hati ayam	$\frac{1}{2}$ kg
2) Soun	1 ons
3) Kol	$\frac{1}{4}$ kg
4) Santan	$\frac{1}{2}$ gelas
5) Minyak goreng	1 sendok makan

## 2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Lada halus	1 sendok teh
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula pasir	1 sendok teh
5) Kemiri	5 biji
6) Garam	2 sendok teh

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Hati ayam direbus, diiris kecil-kecil.
- 2) Soun direndam air panas, kol dicuci dan diiris persegi.
- 3) Bawang merah, bawang putih diiris, ditumis bersama lada dengan minyak goreng.
- 4) Hati ayam dan kol dimasukkan bila kol sudah layu santan dimasukkan, dimasak sampai kental.
- 5) Bila sudah kental soun dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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