

ASEM ASEM PEDAS UDANG

(Banjarmasin)

1. BAHAN

- | | |
|----------|---------|
| 1) Udang | ¼ kg |
| 2) Air | 2 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buahh |
| 2) Asam | 3 mata |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Terasi | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah | 6 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 2 iris |
| 8) Lombok rawit | 3 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dibersihkan.
- 2) Lombok , terasi dan garam dihaluskan.
- 3) bawang merah, bawang putih diiris halus.
- 4) Semua bumbu dimasukkan dalam panci dengan 2 gelas air, direbus sampai mendidih.
- 5) Sesudah mendidih udang dimasukkan.

Jakarta, Maret 2001

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