

BAKUT MASAK SAYUR ASIN

1. BAHAN

- | | |
|----------------------------|---------|
| 1) Tulang iga babi (Bakut) | 1 kg |
| 2) Sayur asin | 10 ikat |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 15 siung |
| 2) Garam | 1 sendok makan |
| 3) Lombok rawit | 10 buah |
| 4) Minyak babi | 3 sendok makan |
| 5) Lada | 1 sendok teh |
| 6) Kecap | 6 sendok makan |
| 7) Jahe | 2 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tulang iga babi dicuci, dipotong-potong.
- 2) Direbus sampai empuk betul.
- 3) Sayur asin dirajang kasar.
- 4) Bawang putih diiris-iris.
- 5) Jahe dimemarkan.
- 6) Bawang putih dan jahe ditumis dengan minyak babi.
- 7) Jika sudah kuning, dimasukkan dalam rebusan tulang iga, ditambah lada, garam dan sayur asin.
- 8) Dimakan dengan kecap dan lombok rawit.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati