

KAREDOK

(Priangan)

1. BAHAN

1) Kol	½ kg
2) Ketimun	1 buah
3) Taoge	1 ons
4) Kacang tanah	2 ons
5) Kacang panjang	2 ikat
6) Terong glatik	2 buah
7) Oncom	1 iris

2. BUMBU

1) Bawang putih	2 siung
2) Gula merah	½ sendok makan
3) Lombok merah/rawit	5 buah
4) Garam	½ sendok makan
5) Kencur	1 rsj
6) Kemangi	1 tangkai
7) Asam	2 mata
8) Terasi	½ sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang tanah disangan, dihaluskan.
- 2) Sayuran dicuci, diiris-iris yang rapih dan halus.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali asam dicairkan, diambil airnya, oncom dan terasi dipanggang, dihaluskan.
- 4) Kacang yang sudah dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu yang sudah halus, ditambah air asam.
- 5) Sayuran dicampur dengan bumbu, dihidangkan dalam piring dalam.

Keterangan :

Sayuran semua mentah

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal