

# DAGING BABI MASAK TOMAT

## (Kalimantan)

### 1. BAHAN

- |                |         |
|----------------|---------|
| 1) Daging babi | ½ kg    |
| 2) Tomat       | 4 butir |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 butir        |
| 2) Jahe         | 1 rsj          |
| 3) Daun kucai   | 1 ikat         |
| 4) Sereh        | 1 batang       |
| 5) Lombok merah | 4 biji         |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging babi dibersihkan dan dipotong kecil-kecil.
- 2) Tomat, daun kucai diiris kecil-kecil.
- 3) Bawang merah, jahe, lombok, garam dihaluskan.
- 4) Daging babi, tomat dan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan diaduk dan dimasukkan kedalam panci kemudian diberi air 1 gelas.
- 5) Direbus dan daun kucai dimasukkan; dijerangkan sampai daging empuk, kalau perlu ditambah air.

Keterangan :

Masakan ini berkuah sedikit.

---

Jakarta, Maret 2001

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