

# DENDENG BALADO

## (Padang)

### 1. **BAHAN**

- |           |           |
|-----------|-----------|
| 1) Daging | ½ kg      |
| 2) Minyak | 1/3 botol |

### 2. **BUMBU**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 2 buah         |
| 2) Asem         | 5 mata         |
| 3) Lombok merah | 5 biji         |
| 4) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dipotong tipis-tipis atau didendeng lebar.
- 2) Asam dan garam digiling sampai halus, lalu dilumari ke daging dengan rata.
- 3) Setelah itu dijemur dipanas matahari hingga kering.
- 4) Apabila nanti hendak digoreng, dipotong sedang besarnya.
- 5) Menggorengnya hendaklah hati-hati supaya gurih dan mersik.
- 6) Kalau hendak diberi lombok, irislah bawang, goreng sampai kuning, lalu dimasukkan lombok yang digiling kasar.
- 7) Apabila lombok ini sudah agak layu digoreng, berilah sedikit cuka, kemudian dicampurkan dendeng kedalamnya.

---

Jakarta, Maret 2001

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