

GANGSA ASAM

(Pati)

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|----------|
| 1) Ikan bambangan | ½ kg |
| 2) Kelapa | /4 butir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang Merah | 6 buah |
| 2) Keluwak | 2 biji |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Asam | 2 mata |
| 5) Lombok merah | 6 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan bambangan dicuci dan digarami.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan 1 cangkir.
- 3) Bumbu-bumbu diiris dan digoreng sampai masak.
- 4) Ikan dimasukkan dalam wajan.
- 5) Keluwak dihaluskan, diberi santan, direbus bersama ikan sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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