

# GANGSA ASAM

## (Pati)

### 1. BAHAN

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 1) Ikan bambangan | ½ kg    |
| 2) Kelapa         | ¼ 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