

G A N G S A

(Banjarmasin)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Daging | ¼ kg |
| 2) Minyak kelapa | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 5 siung |
| 2) Kencur | 1 rsj |
| 3) Lombok merah | 5 biji |
| 4) Terasi | 1 sendok teh |
| 5) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 6) Asam | 3 mata |
| 7) Kunyit | 1 rsj |
| 8) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging direbus, kemudian diiris-iris.
- 2) Bumbu dihaluskan, kecuali lombok merah, dipotong menjadi dua dan dibuat seperti bunga, atau dapat pula diiris dibulat-bulat besar.
- 3) Bumbu dimasukkan dalam rebusan daging, juga lombok merah, kemudian minyak dimasukkan, dijerangkan sampai masak dan berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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