

G A N O

1. BAHAN

1) Ayam	1 ekor
2) Tulang babi	½ kg
3) Udang	¼ kg
4) Telur	5 butir
5) Buncis	¼ kg
6) Jamur kuping	1 ons
7) Daun kol	6 lembar
8) Tepung	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang putih	4 siung
2) Kecap	4 sendok makan
3) Lada	1 sendok teh
4) Gajih/minyak babi	2 sendok makan
5) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ayam dibersihkan dan tulang babi, direbus dengan garam 1 jam.
- 2) Udang dikupas, diulek halus dengan 2 siung bawang putih, 2 sdm tepung, lada, garam.
- 3) Telur dibuat beberapa biji dadar.
- 4) Udang yang diulek dipotong kecil-kecil setebal ½ jari.
- 5) Sayuran dibersihkan dan dipotong kecil-kecil.
- 6) Kaldu disaring dan daging ayam dipotong kecil-kecil.
- 7) Irisan bawang putih, ditumis, kaldu dituangkan tulang babi, daging ayam, sayuran, kecap dan dadar yang diiris.

Jakarta, Maret 2001

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