

PELEcing KANGKUNG

(Lombok)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Kangkung | 5 ikat |
| 2) Minyak goreng | 1 cangkir |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Lombok merah | 5 buah |
| 2) Terasi | 2 sendok teh |
| 3) Lombok rawit | 10 buah |
| 4) Jeruk limau | 1 buah |
| 5) Kemiri | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kangkung dicuci, dipotong-potong.
- 2) Air dimasak sampai mendidih, kangkung dimasukkan.
- 3) Setelah masak diangkat, segera ditiriskan. Warnanya harus tetap hijau.
- 4) Lombok, terasi dibakar, dihaluskan dengan kemiri.
- 5) Setelah halus dicampur dengan minyak, garam dan air jeruk limau.
- 6) Kangkung yang telah direbus, dicampur dengan sambalnya.

Jakarta, Maret 2001

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