

CAP CAI CAH

1. BAHAN

1) Daging babi	1 kg
2) Kee kian	1 ons
3) Daging ayam	½ ekor
4) Haiwan	1 ons
5) Hati dan rempela ayam	¼ kg
6) Tepung sagu	2 sdm
7) Udang basah	½ kg
8) Kapri	2 ons
9) Saos tomat	1/3 btl
10) Kol	10 lbr

2. BUMBU

1) Bawang timur	2 bh
2) Garam	1 sdm
3) Bawang putih	5 siung
4) Minyak babi	4 sdm
5) Lada halus	1 sdt

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging babi, daging ayam dipotong-potong kecil, lebar.
- 2) Udang dikupas kulitnya, ditinggalkan ekornya, dicelup diadonan terigu dan air, lalu digoreng.
- 3) Kee kian dipotong panjang-panjang setebal 1 cm, lalu digoreng.
- 4) Hati dibelah 4, rempela dipotong-potong dan digurat-gurat.
- 5) Haiwan dipotong-potong tipis.
- 6) Kol dipotong-potong dan kapri dibuangi ujungnya.
- 7) Bawang timur dirajang kasar dan bawang putih dihaluskan.
- 8) Bawang timur dan bawang putih digoreng sebentar dengan minyak babi, kemudian dimasukkan babi, ayam, hati dan lain-lain tersebut diatas, kecuali kol dan kapri.
- 9) Diberi air secukupnya, lada, garam, kecap dan saos tomat.
- 10) Kalau sudah mendidih, dimasukkan kol dan kapri.
- 11) Untuk mengentalkan diberi sedikit tepung sagu yang telah dicairkan terlebih dahulu.

Jakarta, Maret 2001

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