

## SELADA TOMAT

### Bahan-bahan :

Tomat	$\frac{1}{4}$ kg
Telur	3 btr
Daun selada	1 ikat
Kentang	1 ons

### Bumbu-bumbu :

Bawang merah	4 bh	Cuka	1 sdm
Lombok hijau	6 bh	Gula	1 sdm
Mentega	2 sdm	Garam halus	1 sdt

### Cara membuatnya :

Kentang direbus, dipotong-potong persegi, telur direbus bersama kentang, putihnya dicincang, kuningnya dihaluskan. Separuh dari kuning untuk saos, yang separuh untuk hiasan.

Daun selada dan bawang diiris. Beberapa daun selada dibiarkan utuh untuk menghias.

Tomat diiris bulat-bulat, lombok hijau dibuangi bijinya diiris bulat, bawang merah diiris bulat.

Mentega dicairkan, bawang dan lombok hijau dimasukkan ditumis sampai layu, diangkat.

Separuh dari kuning telur yang telah dilumatkan diberi cuka, garam dan gula, dicampurkan mentega.

Daun selada iris dicampur dengan sebagian saos, bagian yang lain dicampurkan.

### Keterangan menghidangkannya :

Daun selada yang utuh diatur diatas pinggan ceper.

Daun selada iris diletakkan diatasnya, kemudian tomat iris.

Bagian yang paling atas dihias dengan putih telur yang dicincang dan kuning telur yang dihaluskan.

1. **BAHAN**
  2. **BUMBU**
  3. **CARA PEMBUATAN**
- 
- 

Jakarta, Maret 2001

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

Hal. 2/ 2