

## CAH KANGKUNG

### 1. BAHAN

Daging babi	2 ons
Udang basah	½ kg
Kangkung	10 ikat

### 2. BUMBU

Bawang merah	10 bh
Garam	1 sdt
Bawang putih	10 siung
Tauco	2 sdm
Lada	1 sdt
Minyak babi	4 sdm

### 3. CARA PEMBUATAN

Kangkung dipotong-potong sepanjang 4 cm.  
Daging babi dipotong-potong tipis.  
Udang dikupas kulitnya.  
Bawang merah diiris tipis.  
Bawang putih ditumbuk.  
Bawang merah dan bawang putih digoreng sampai kuning.  
Dimasukkan tauco, daging babi dan udang.  
Diberi lada, sedikit air, kalau sudah mendidih kangkung dimasukkan.

---

Jakarta, Maret 2001

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