

SAMBAL GORENG LOMBOK

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Lombok merah | ½ kg |
| 2) Udang | 1 ons |
| 3) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Asam | 3 mata |
| 3) Laos | 1 potong |
| 4) Kecap | 2 sendok makan |
| 5) Daun salam | 2 helai |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Sereh | 1 batang |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dibuang kulitnya, kepalanya dan dipotong 2.
- 2) Lombok merah dibuang bijinya, diiris halus.
- 3) Bumbu-bumbu diiris halus, kecuali daun salam dan laos.
- 4) Bumbu ditumis bersama udang.
- 5) Jika sudah setengah masak, lombok dimasukkan, diberi sedikit air dan kecap.
- 6) Direbus terus sampai hampir kering.

Jakarta, Maret 2001

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