

SAYUR ASAM PEDAS

(Wonosobo)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|-----------|
| 1) Waluh jipang | 1 buah |
| 2) Buncis | 1 ons |
| 3) Daun melinjo | 1 genggam |
| 4) Kacang tanah | ½ ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah |
| 2) Asam | 6 mata |
| 3) Lombok merah | 2 buah |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Lombok hijau | 2 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Salam | 2 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang tanah direbus dengan 4 gelas air, bawang merah diiris tipis, dimasukkan, ditambah salam, gula dan garam.
- 2) Waluh dikupas, diiris persegi kecil-kecil, buncis dipotong pendek, daun melinjo dibuang tangkainya.
- 3) Sayuran dimasukkan, lombok merah, lombok hijau dibelah dua, dimasukkan.
- 4) Air asam dimasukkan kedalam sayur, sesudah masak diangkat dari api.

Jakarta, Maret 2001

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