

# ASEM ASEM PEDAS UDANG

## (Banjarmasin)

### 1. BAHAN

- |          |         |
|----------|---------|
| 1) Udang | ¼ kg    |
| 2) Air   | 2 gelas |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buahh        |
| 2) Asam         | 3 mata         |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Terasi       | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah | 6 buah         |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |
| 7) Laos         | 2 iris         |
| 8) Lombok rawit | 3 buah         |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dibersihkan.
- 2) Lombok , terasi dan garam dihaluskan.
- 3) bawang merah, bawang putih diiris halus.
- 4) Semua bumbu dimasukkan dalam panci dengan 2 gelas air, direbus sampai mendidih.
- 5) Sesudah mendidih udang dimasukkan.

---

Jakarta, Maret 2001

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