



Kentang Balado

Bilik » Dapur | Ahad, 18 Agustus 2013 21:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 600 gram kentang, diiris tipis setengah lingkaran.
- # 100 gram teri nasi, digoreng.
- # 6 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya.
- # 2 lembar serai, dimemarkan.
- # 2 lembar daun salam.
- # 1 sendok teh garam.
- # 1 1/2 sendok makan gula merah sisir.
- # 1 1/2 sendok makan air asam Jawa, dari 1/2 sendok teh asam Jawa, dan 2 sendok makan air.
- # 100 ml minyak goreng untuk menumis.
- # Minyak untuk menggoreng.

Bahan Bumbu Tumbuk Kasar

- # 10 butir bawang merah.
- # 8 buah cabai merah besar, dibuang bijinya.
- # 3 buah cabai merah keriting, dibuang bijinya.

Cara Membuat

- # Rendam kentang, 1 sendok teh garam, dan 1 sendok teh air kapur sirih dalam 1.000 ml air. Tiriskan.
- # Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai kering.
- # Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun jeruk, serai, dan daun salam sampai harum.
- # Masukkan garam, gula merah, dan air asam Jawa. Aduk sampai kental.
- # Masukkan kentang dan teri nasi. Aduk sampai terbalut rata.

1 1/2

1 1/2

Untuk 360 gram.

sajiansedap.com