



Cumi Bakar Bumbu Rujak

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 8 potong cumi, lepas kepalanya, buang kulit, dan cuci bersih isinya
- 3 lembar daun jeruk
- 2 sdm air asam Jawa
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ayam Kuning](#)

Bumbu Halus:

- 2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- 8 butir perasan jeruk limau
- 5 sdm kecap manis
- 500 ml [Sasa Santan](#)
- 3 sdm [Sasa Sambal Terasi](#)

Bahan pelengkap:

- Bubuk Cabe

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Marinasi cumi dengan Sasa Bumbu Ayam Kuning, minyak sayur dan bahan lainnya.
2. Tusuk satu cumi dan kepalanya menggunakan satu tusuk sate, ulangi hingga habis.
3. Masukkan Sasa Santan Cair, Sasa Sambal Terasi beserta seluruh bumbu halus ke dalam mangkuk lalu aduk rata.
4. Lumur permukaan cumi dengan bahan halus.
5. Bakar cumi, sambil sesekali dibolak-balik dan diolesi dengan sisa bumbu.
6. Setelah aroma sudah tercium wangi, angkat, dan lepas cumi dari tusukan.
7. Tambahkan bubuk cabe sesuai selera.
8. Sajikan selagi hangat.

TIPS PENYAJIAN:

Untuk menikmati hidangan cumi bakar bumbu rujak Anda bisa menambahkan [saus sambal Sasa](#) sebagai cocolan yang pedas dan enak saat disajikan bersama cumi bakar. Sedangkan jika Anda menyukai cumi bakar dengan rasa yang lebih manis bisa menambahkan sedikit kecap manis pada saat dibakar.

Itulah **resep cumi bakar bumbu rujak** dan cara membuatnya yang bisa Anda coba sendiri di rumah, cukup mudah bukan? Agar rasanya enak dan lezat gunakanlah beberapa bumbu instan Sasa yang mudah serta praktis untuk digunakan seperti Sasa santan, Sasa sambal terasi, maupun Sasa bontabur untuk memberikan cita rasa yang pedas pada setiap masakan Anda.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Udang Ronggeng Bakar](#)
2. [Sate Udang Bakar Madu](#)
3. [Sate Cumi Saus Merah](#)

Cumi bakar menjadi salah satu makanan favorit yang disukai banyak orang khususnya para pecinta *seafood*. Cumi dapat diolah menjadi berbagai jenis masakan yang sangat enak dan lezat, salah satunya yaitu cumi bakar bumbu rujak. Bumbu rujak yang dimaksud bukanlah seperti bumbu rujak buah pada umumnya, melainkan campuran rempah yang dijadikan sebagai bumbu cumi bakar tersebut.

Cumi bakar juga menjadi salah satu jajanan yang wajib di coba untuk Anda para pecinta *seafood*, jajanan satu ini memang mudah didapatkan bahkan Anda sendiri juga bisa membuatnya dengan mengikuti resep cumi bakar yang akan Sasa bagikan di sini. Dengan mengikuti cara dan resep cumi bakar ini, dijamin rasanya enak dan anti gagal. Anda juga bisa menemukan [aneka resep pilihan](#) lainnya dari Sasa untuk inspirasi Anda memasak menu sehari-hari.

Namun sebelum itu, agar cumi tidak bau amis Anda perlu mengolahnya dengan cara yang tepat sehingga aroma amis tersebut bisa hilang dan tidak mengurangi selera makan Anda. Untuk mengolah daging cumi agar tidak amis Anda bisa menggunakan berbagai rempah untuk memasaknya serta mengikuti **resep cumi bakar** yang sudah Sasa jelaskan di atas ya.