



 30 min

---

## Cumi Bumbu Rendang

### BAHAN-BAHAN

- 3 ekor cumi-cumi ukuran besar, potong kecil-kecil
- 25 gr kembang sedap malam, ikat
- 15 gr kacang kapri
- 1 Sasa Bumbu Rendang
- 1 buah lemon, ambil airnya
- 300 ml air

### CARA MEMBUAT

1. Siapkan air di wajan setelah itu masukan Sasa Bumbu Rendang. Aduk hingga rata dan mendidih.
2. Masukkan cumi yang sudah ditetesi dengan air jeruk lemon dan dicampurkan dengan kembang sedap malam.
3. Tambahkan daun jeruk dan kacang kapri. Aduk sampai rata dan cumi mengembang dan matang. Sajikan.