



35 min



Cumi Masak Kare

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Cumi, ukuran sedang
- 1 sdm Air Jeruk Nipis
- 2 lembar Daun Salam
- 2 lembar Daun Jeruk
- 1 ruas Lengkuas, memarkan
- 1 batang Serai, memarkan
- 2 buah Asam Kandis
- 500 ml Sasa Santan Cair
- 1 sdm Bubuk Kare
- 1 1/2 sdt Garam
- 10 buah Cabe Rawit
- 1 sdm Minyak Goreng
- 7 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 3 cm Kunyit, bakar



Melezatkan!

- 3 butir Kemiri, sangrai
- 1 sdm Ketumbar butiran
- 1 sdt Jinten

CARA MEMBUAT

- Bersihkan cumi-cumi, buang tintanya, masukkan kepala cumi ke dalam badannya dan sematkan dengan lidi. Kucuri cumi dengan air jeruk nipis dan beri garam serta merica secukupnya. Diamkan selama kurang lebih 20 menit.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan benar-benar matang. Masukkan daun salam, daun jeruk, lengkuas, asam kandis dan serai. Aduk rata.
- Tuang Sasa Santan Cair sedikit demi sedikit sambil diaduk, masak hingga mendidih. Bumbui dengan garam, merica, gula dan bubuk kare. Test rasa hingga pas.
- Masukkan cumi, masak sebentar hingga bumbu meresap. Masukkan cabe rawit.
- Matikan api dan siap dihidangkan.