



Melezatkan!



Cumi Pete

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

BAHAN CUMI MASAK:

- 150 gram Cumi Kecil, jangan buang tintanya
- 10 butir Pete, iris
- 3 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 1 batang Sereh, memarkan
- 1 ruas Lengkuas, memarkan
- 1 ruas Jahe, memarkan
- 1 lembar Daun salam
- 1/2 buah Tomat hijau, potong kecil
- 1 buah Cabe Hijau besar, iris
- 1 buah Cabe Merah besar, iris
- 2 buah Cabe Rawit hijau
- 1/2 sdm Kecap Manis
- Air secukupnya
- 1/2 sdm Minyak Goreng, untuk menumis
- Sasa Nasi Goreng Sambal Matah secukupnya

BAHAN PELENGKAP:

- 100 gram Nasi Coklat / Nasi Merah
- 50 gram Tumis Sayur, sesuai selera
- 1sdt Bawang Goreng
- Lalapan secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

- Panaskan minyak di dalam wajan, tumis bawang merah, bawang putih, sereh, lengkuas, jahe, daun salam, dan semua cabe hingga harum.
- Masukkan cumi dan pete, masak beberapa menit, lalu tambahkan kecap, tomat, dan air, dan Sasa Nasi Goreng Sambal Matah sesuai selera.
- Aduk merata hingga cumi matang sempurna.
- Sajikan dengan bahan pelengkap untuk asupan gizi seimbang.