



Melezatkan!



Cumi Sambel Ijo

BAHAN-BAHAN

- 250 gram cumi segar
- 5 cabe hijau besar
- 15 cabe rawit hijau
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- Garam dan gula secukupnya
- [Penyedap sasa](#) secukupnya
- Minyak goreng untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan dan potong cumi, lalu lumuri dengan perasan jeruk nipis /lemon dan garam. Diamkan sekitar 5-10menit, lalu cuci bersih
2. Haluskan bumbu (uleg/blender)
3. Panaskan minyak goreng, lalu tumis bumbu halus hingga wangi dan matang (bumbunya berubah warna)
4. Masukkan cumi yang baru dibilas, kemudian aduk rata hingga cumi mengeluarkan air
5. Tambahkan garam, gula dan penyedap secukupnya. Aduk rata dan koreksi rasa
6. Masak hingga matang, air menyusut dan bumbu meresap
7. Angkat dan siap disajikan