



40 min

# Cumi Saus Mentega

## DESKRIPSI

3213

## BAHAN-BAHAN

- Cumi
- Margarin
- Bombay
- Bawang putih
- Cabai merah
- Daun bawang
- Kecap Manis
- Saus Tiram
- Sasa Saus Sambal



Melezatkan!

- Sasa MSG

**CARA MEMBUAT**

1. Lelehkan margarin, kemudian goreng cumi.
2. Ketika sudah setengah matang, sisihkan.
3. Masukkan potongan bombay dan bawang putih, tumis hingga harum.
4. Masukkan cabai merah dan daun bawang.
5. Masukkan cumi.
6. Tambahkan sasa MSG, 1 sdm kecap manis, 1 sdm saus tiram, dan 3 sdm saus sambal.
7. Aduk hingga merata.
8. Cumi saus mentega siap untuk disajikan.