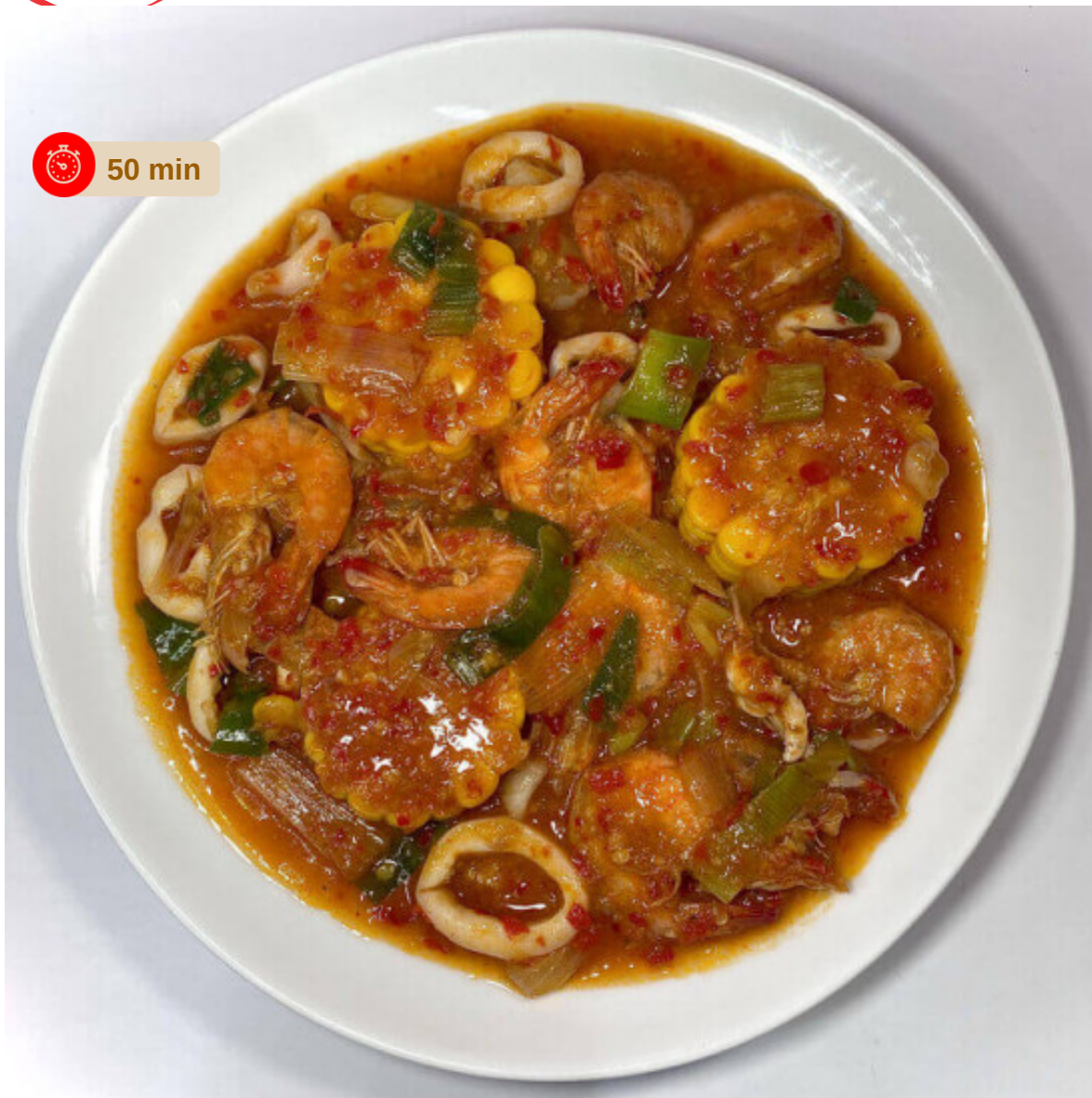




50 min



Cumi Saus Padang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr cumi
- 250 gr udang
- 1 batang sereh
- 3 lembar daun jeruk
- ½ bawang bombay
- air secukupnya
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 3 sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- 1sdm saus tiram
- 1sdt kecap manis
- garam, gula & penyedap secukupnya
- 1 buah jagung rebus
- 1 batang daun bawang
- 1 buah tomat

Bumbu Halus:

- 2 bawang putih



Melezatkan!

- 8 cabe merah
- 10 cabe rawit
- minyak gr secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus, sereh, daun jeruk & bawang bombay sampai matang.
2. Masukkan air secukupnya, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal, saus tiram, kecap manis, garam, gula & penyedap.
3. Kalau bumbu dirasa sudah pas, masukkan jagung, cumi & udang. Masak sampai matang.
4. Masukkan daun bawang & tomat.