

🕒 min



## Kari Tomat Spesial

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg tomat
- 3 ruas jari kunyit
- 20 gr almond cincang
- 4 siung bawang putih
- Jahe potong 4 cm
- 2 cabai merah segar
- minyak zaitun
- 15 lembar daun kari segar
- 1 sendok teh biji jintan
- 1 bawang bombay
- 400 ml [Sasa Santan Cair](#)
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#), secukupnya
- [Sasa MSG](#) dan [Sasa BonTabur Lv.35](#), secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Dengan ujung pisau, tusuk tomat lalu keluarkan inti dari tomat yang lebih besar. masukan dengan hati-hati ke dalam air mendidih selama 45 detik, lalu tiriskan dan kupas kulitnya.
2. Tutupi kunyit dengan 100ml air mendidih dan biarkan meresap



Melezatkan!

masukkan ke dalam mangkuk kecil dan letakkan wajan kembali di atas api.

4. Kupas dan cincang halus bawang putih, jahe, dan cabai.
5. Masukkan 1 sendok makan minyak ke dalam wajan, lalu tambahkan daun kari, diikuti dengan semua bumbu. Kupas dan belah empat bawang bombay, pisahkan bawang bombay, lalu masukan ke wajan bersama dengan bawang putih, jahe dan cabai dan goreng selama 3 menit, aduk terus.
6. Tambahkan tomat, Sasa Santan Cair dan air kunyit, lalu tutup dan didihkan selama 20 menit, buka tutupnya dan tambahkan chutney mangga.
7. Bumbui dengan garam, Sasa Kaldu Rasa Ayam, Sasa MSG, dan Sasa BonTabur, lalu taburkan almond. Sajikan dengan nasi.
8. Hidangan siap disajikan.