



40 min



Kerang Bambu Pedas

BAHAN-BAHAN

- Sasa Sambal Terasi
- 600 gr kerang bambu
- 2 cm jahe memarkan
- 2 ruas Lengkuas, memarkan
- 5 batang sereh, ambil putihnya lalu memarkan
- 2 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- Air

CARA MEMBUAT

1. Didihkan air bersama dengan jahe, sereh, dan lengkuas.
2. Setelah air mendidih masukkan kerang masak hingga matang (tips: kerang terbuka apabila sudah matang). Tiriskan lalu siram dengan air es. Sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, setelah harum masukkan Sasa Sambal Terasi, aduk sampai rata.
4. Masukkan kerang, tumis hingga bumbu merata.
5. Matikan api, lalu masukkan daun kemangi, aduk hingga rata.
6. Sajikan hangat.