



Melezatkan!



Kerang Bumbu Kuning Ala Sasa

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg kerang
- 1 pcs [Sasa Bumbu Ayam Kuning](#)
- 1 pcs [Sasa Bumbu Sayur Asem](#)
- 2 buah perasan jeruk nipis
- 3 batang irisan batang sereh
- 5 pcs irisan cabe rawit
- 1 ikat kecil daun kemangi
- 2 sdt [Sasa Sambal Terasi](#)

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih kerang lalu rebus sampai kerang terbuka atau sampai matang kurang lebih 20 menit setelah matang buang airnya lalu tiriskan.
2. Panaskan wajan, lalu tumis irisan cabe rawit, batang sereh dan sasa sambal terasi.
3. Masukkan kerrang yang sudah dicuci dan direbus, aduk rata.
4. Tambahkan 1 liter air, sasa bumbu ayam kuning, dan sasa bumbu sayur asem.
5. Berikan perasan jeruk nipis, dan daun kemangi.
6. Sajikan selagi hangat.