



60 min



Lobster Saus Padang

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg lobster air tawar
- 2 buah jagung manis
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang daun bawang, cincang
- 1 siung bawang bombai, iris
- 1 butir telur, kocok lepas
- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 3 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 300 cc air putih
- Garam dan merica secukupnya
- 1-2 sdm gula, sesuai selera
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#), secukupnya

Bumbu Halus:

- 6 siung bawang merah
- 4 butir bawang putih
- 1 cm jahe



Melezatkan!

- 5 cabai merah
- 1 ruas jari kunyit bakar
- 15 cabai rawit

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan lobster terlebih dahulu, kemudian rebus lobster sekitar 8-10 menit hingga warna lobster berubah kemerahan. Lalu tiriskan.
2. Potong jagung sesuai selera, kemudian rebus jagung hingga matang, lalu tiriskan.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan beserta bawang bombay cincang, daun salam, dan daun jeruk. Masak hingga wangi.
4. Tambahkan air dan masukkan Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal Asli.. Koreksi rasa dengan garam, gula dan merica.
5. Masukkan lobster dan jagung yang direbus tadi, lalu di aduk dan biarkan sampai bumbu meresap. Bila bumbu sudah mulai berkurang, masukkan telur dan aduk-aduk cepat hingga rata.
6. Lalu masukkan daun bawang cincang dan matikan kompor. Lobster Saus Padang siap dinikmati.