



40 min

Ojingeo Bokkeum

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 400 gr cumi basah
- 1/2 buah wortel
- 1/2 buah zucchini
- 2 batang daun bawang
- 1/2 siung bawang bombay
- 6 buah cabai merah keriting, sesuai selera
- 2 sdm minyak sayur

Bahan Saus:

- 1 sdm gochujang
- 1 sdm [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#)
- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm soy sauce
- 1 sdt gula pasir
- 1 siung bawang putih
- 1 cm jahe
- 1/2 sdt dada hitam



Melezatkan!

- 1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Buat bahan saus dengan campurkan Sasa Sambal Ekstra Pedas bersama bahan saus lain nya di dalam sebuah wadah.
2. Panaskan minyak sayur lalu tumis bawang bombay dan cabai sampai harum.
3. Masukkan sayuran (zuchini, wortel, daun bawang) lalu tumis sampai layu
4. Masukkan bahan saus dan aduk rata.
5. Masukkan cumi, masak hingga matang namun jangan sampai keras (sekitar 3 menit aduk sampai rata)
6. Ojingeo Bokkeum siap dihidangkan.