



35 min

Sambal Ganja

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 50 gram udang
- ½ jeruk nipis
- 6 bawang merah
- 3 belimbing wuluh
- 10 cabai rawit merah
- 6 cabai rawit hijau
- 1 batang sereh
- 6 lbr daun jeruk

Seasoning:

- 2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

CARA MEMBUAT

1. Marinasi udang dengan jeruk nipis dan garam.



Melezatkan!

3. Iris semua bahan untuk sambal.
4. Uleg udang dan bahan bahan yang sudah diiris kemudian seasoning dengan garam gula dan [Sasa Bubuk MSG](#).
5. Sajikan bersama nasi hangat, telur dadar crispy, dan sayuran pelengkap favorite keluarga.