



40 min



Sambal Goreng Ati

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 250 gr ati
- 4 lembar daun salam
- sedikit garam
- 3 buah kentang

Bumbu sambal goreng:

- 7 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 1 tomat
- 12 cabe merah
- cabe rawit sesuai selera
- 2 sereh
- 3 daun salam
- 5 daun jeruk
- 2 sdm gula jawa
- sedikit terasi
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)



Melezatkan!

- Gula pasir, garam, lada secukupnya
- Sedikit air

CARA MEMBUAT

1. Rebus ati ampela dengan daun salam dan garam, lalu goreng ati ampela dan kentang yang sudah dipotong dadu.
2. Haluskan bumbu sambal goreng.
3. Tumis bumbu sampai matang.
4. Tambahkan sereh, daun salam, daun jeruk, terasi & Sasa Santan.
5. Beri seasoning & Sasa MSG.
6. Masukkan ati ampela & kentang.
7. Tambahkan sedikit air.
8. Masak sampai bumbu meresap.