



45 min



Sambal Goreng Kentang Ati Ampela

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 500 gr ati dan ampela
- 2 buah kentang ukuran besar
- 1 sachet [Sasa bumbu lumur ayam special](#)
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt asam jawa
- 1 bungkus [sasa santan omega 3](#)



Melezatkan!

- Secukupnya minyak goreng

Bumbu halus :

- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas jari jahe
- 4 buah kemiri
- 7 buah cabai merah
- 1 buah tomat

Bumbu aromatic :

- 1 batang serai
- 2 lembar daun jeruk
- 1 ruas lengkuas geprek
- 2 lembar daun salam

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ati ampela, rebus dengan 500 ml air, di tambahkan dengan 1 sachet Sasa bumbu lumur ayam spesial, serai, jahe dan daun salam.
2. Potong kentang berbentuk dadu, goreng hingga kuning kecoklatan.
3. Haluskan bumbu, tumis hingga bumbu matang dan wangi.
4. Tambahkan serai, daun jeruk, lengkuas geprek dan daun salam.
5. Beri bumbu garam, gula, sasa MSG, gula merah dan air asam jawa.
6. Tuangkan ati ampela ke dalam tumisan bumbu, aduk rata.
7. Tambahkan sasa santan omega 3, masak sebentar dan masukan kentang.
8. Matikan kompor, sambal goreng ati ampela dan kentang siap di nikmati.