



Melezatkan!



Sambal Goreng Kulit Melinjo

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr oncom, potong persegi panjang
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- Minyak goreng, secukupnya
- 100 gr teri medan, goreng
- 100 gr kulit melinjo, iris tipis
- 100 gr udang
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- Garam & gula pasir secukupnya
- 1/2 sdt Sasa Bubuk MSG
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

- 5 buah cabai merah
- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 butir kemiri

CARA MEMBUAT

1. Rebus kulit melonjo sampai empuk lalu rebus tetelan sampai lunak.
2. Tumis bumbu yang diriris, beri cabe merah halus kemudian masukkan lengkuas, daun salam, tetelan dan kulit melinjo.
3. Beri kaldu ayam, garam, gula merah dan santan secukupnya. Aduk-aduk sampai bumbu meresap. Angkat dan sajikan masakan sambal goreng kulit melinjo ini selagi masih hangat.