



35 min



Sambal Ikan Jambal

BAHAN-BAHAN

- 5 potong ikan jambal
- Gula secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Air secukupnya
- 1/2 botol Sasa Sambal Terasi 200 gr
- 1 batang daun bawang
- 3 buah cabai hijau besar
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- Jeruk limau

CARA MEMBUAT

1. Tumis Sasa Sambal Terasi.
2. Masukkan daun jeruk, serai, dan jeruk limau.
3. Tuangkan air, lalu masukkan ikan jambal.
4. Masukkan gula, aduk merata. Lalu masukkan daun bawang dan cabai hijau. Aduk hingga merata.
5. Sambal ikan jambal siap dihidangkan.