



Sambal Pete

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 botol [Sasa Sambal Terasi](#) 180 gr
- Petai sesuai selera
- 2 siung Bawang Putih, iris
- 2 siung Bawang Merah, iris
- Minyak goreng secukupnya
- Garam dan Gula Merah secukupnya

CARA MEMBUAT

- Goreng petai, sisihkan.
- Tumis bawang merah dan bawang putih dengan minyak.
- Tuang Sasa Sambal Terasi.
- Siram dengan minyak panas sisa dari goreng petai.
- Campur sambal dengan gorengan petai.
- Sambal Pete ala Kreasi Sasa siap untuk dimakan! Dijamin ketagihan!

Jadi sudah tahu kan cara membuat sambal pete anti gagal? Jika kamu ingin menyimpan sambal pete agar tetap fresh, sebaiknya simpan sambal pete dalam wadah tertutup dan simpan dalam kulkas. Sambal pete



Melezatkan!

bisa disimpan dalam wadah beku. Caranya, tuangkan sambal pete dalam wadah beku dan simpan di dalam freezer. Sambal pete yang tersimpan di freezer akan bertahan lebih lama daripada yang tersimpan di kulkas.

Bagaimana, Sasa Genks sudah tahu kan cara menyimpan sambal pete agar tetap enak? Tunggu apa lagi Sasa Genks, kamu beneran harus coba *recook* cara membuat sambal pete enak ala Sasa. Dan, jangan lupa untuk simpan dalam wadah tertutup atau wadah beku agar tetap fresh dan enak saat diolah menjadi lalap atau condiment untuk nasi, ayam, atau ikan. Selamat mencoba ya!

Baca juga: [Resep Sambal Matah Khas Bali](#)