



Melezatkan!



Sate Cumi Saus Merah

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 3 buah cumi besar, potong sesuai selera
- 2 cm jahe, diparut
- [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sendok makan madu
- 1 sendok teh minyak wijen
- 1/2 bungkus [Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)

CARA MEMBUAT

1. Campur cumi, jahe, Sasa Saus Tomat, madu, minyak wijen, dan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
2. Diamkan 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Tusuk-tusuk dengan tusuk sate.
4. Bakar sambil dioles dengan bumbu rendaman hingga matang.

TIPS PENYAJIAN:

Tidak lengkap rasanya apabila sate cumi ini tidak dilengkapi dengan saus merah, kalau Sasa Genks yang suka dengan rasa pedas maka akan lebih nikmat jika dilengkapi dengan [saus sambal ekstra pedas](#) dari Sasa.

Itulah bahan-bahan yang perlu kamu siapkan sebelum membuat sate cumi saus merah, tetap gunakan saus tomat Sasa untuk memberikan cita rasa dan kelezatan yang pas pada setiap masakan Anda. Tertarik untuk mencobanya? Silahkan ikuti resep dan cara membuatnya yang sudah Sasa bagikan di atas.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Cumi Goreng Asam Pedas](#)
2. [Cumi Bakar Bumbu Rujak](#)
3. [Cumi Goreng Tepung](#)