



Cabai Gendot Sambal Rebon



superadmin

Cabai Gendot Sambal Rebon yang pedas dan gurih, hadir dengan aroma udang rebon khas yang menggugah selera. Rasanya kuat dan kaya rasa, cocok jadi pelengkap nasi hangat di rumah!

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan lainnya

- 12 buah - cabai gendot
- 5 lembar - daun jeruk
- 4 sdm - udang rebon
- 1 sdt - kunyit bubuk (opsional)
- ½ sdm - kecap manis
- 4 gr - terasi
- 1 sdt - garam
- ½ sdm - kaldu jamur
- 1 sdm - gula pasir
- 150 ml - air
- 3 sdm - minyak

Bahan rajang

- 8 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 4 cm - kencur
- 4 buah - cabai rawit merah
- 4 buah - cabai merah keriting

Pelengkap

- - nasi putih
- - terong ungu goreng
- - tahu goreng

Langkah-Langkah

1. Rebus rebon selama 1-2 menit kemudian tiriskan
2. Di dalam food chopper masukkan bawang putih, bawang merah, kencur, cabai rawit merah dan cabai merah keriting, haluskan kemudian belah dua cabai gendot
3. Panaskan minyak, tumis bumbu rajang, rebon, daun jeruk dan kunyit bubuk, tumis hingga wangi kemudian masukkan terasi, hancurkan dan aduk rata
4. Masukkan cabai gendot, tumis sesaat kemudian tambahkan air, kecap manis, garam, gula pasir dan kaldu jamur, masak di api sedang kecil hingga meresap
5. Oseng cabai gendot sambal rebon siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/103-cabai-gendot-sambal-rebon>