



Sambal Terong Ganja



superadmin

Sambal Terong Ganja yang gurih dan segar, terinspirasi dari sambal ganja khas Aceh namun menggunakan terong sebagai pengganti udang. Sambal ini memiliki aroma serai dan daun jeruk, serta rasa asam segar dari tomat hijau dan perasan jeruk limau, menjadikannya lauk pendamping yang cocok dengan nasi, telur dadar, atau lauk lainnya.

Bahan-Bahan

3 Porsi

Bahan

- 180 gr - terong ungu (1 buah)
- 1-2 sdm - minyak

Bahan sambal

- 6 siung - bawang merah
- 6 buah - cabai rawit merah
- 1 batang - serai bagian putih
- 2 buah - tomat hijau
- 6 lembar - daun jeruk
- 2 buah - jeruk limau
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- 2 sdt - gula pasir

Pelengkap

- - nasi putih
- - telur dadar

Langkah-Langkah

1. Potong-potong terong. Pindahkan ke dalam mangkuk tahan panas kemudian tuang sedikit minyak, aduk rata
2. Masukkan ke dalam microwave, masak selama 2 menit. Setelah 2 menit aduk terong kemudian lanjut masak selama 2 menit atau hingga matang
3. Iris halus serai bagian putih, daun jeruk, bawang merah dan tomat hijau
4. Di dalam ulekan, masukkan serai, daun jeruk, bawang merah, cabai rawit merah, garam, gula pasir dan kaldu jamur, ulek hingga sedikit halus
5. Masukkan tomat hijau dan perasan jeruk limau, ulek kembali kemudian masukkan terong yang disuwir-suwir, aduk rata
6. Sambal terong ganja siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/113-sambal-terong-ganja>