



Cumi Krispi Manis Pedas



superadmin

Cumi Krispi Manis Pedas ini gurih renyah dengan rasa manis pedas yang pas. Cuminya digoreng garing lalu diberi saus, jadi tetap kriuk dan makin lezat. Cocok dinikmati sebagai lauk atau camilan.

Bahan-Bahan

2-3 Porsi

Bahan marinasi cumi

- 200 gr - cumi
- $\frac{3}{4}$ sdt - baking powder
- $\frac{1}{2}$ buah - jeruk nipis
- 2 siung - bawang putih
- $\frac{1}{2}$ sdt - jahe
- 2 sdm - telur
- $\frac{1}{2}$ sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- sejumput - merica
- 4 sdm - tepung tapioka
- 3 sdm - tepung terigu protein sedang

Bahan pelapis kering

- - tepung tapioka

Bahan saus manis pedas

- 1 sdm - minyak
- 1 sdm - margarin
- $\frac{1}{2}$ buah - bawang bombai
- 3 siung - bawang putih
- 3 buah - cabai rawit merah (opsional)
- 1 batang - daun bawang
- 2 sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus sambal
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kecap ikan
- 2 sdt - gula pasir

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong tipis cumi kemudian pindahkan ke dalam mangkuk
2. Marinasi dengan bawang putih parut, jahe parut, perasan jeruk nipis, garam, kaldu jamur, merica, baking powder dan telur, aduk rata. Diamkan minimal 15 menit atau hingga 1 jam
3. Tambahkan tepung tapioka dan tepung terigu, aduk rata
4. Balurkan ke dalam tepung tapioka, aduk rata. Diamkan 3 menit kemudian saring
5. Panaskan minyak, goreng cumi di api besar hingga kecokelatan, tiriskan
6. Cincang bawang putih, potong kotak bawang bombai, cabai rawit merah dan daun bawang
7. Panaskan margarin dan sedikit minyak kemudian tumis bawang putih, bawang bombai dan cabai rawit merah, tumis hingga wangi
8. Masukkan saus tomat, saus sambal, saus tiram, kecap ikan dan gula pasir, tumis sesaat di api kecil kemudian masukkan cumi yang sudah digoreng, aduk rata
9. Masukkan daun bawang, aduk rata
10. Cumi krispi manis pedas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/19-cumi-krispi-manis-pedas>