



Sambal Tempe Goang



superadmin

Sambal Tempe Goang, perpaduan tempe goreng renyah dengan cabai rawit dan bawang putih yang disiram minyak panas. Aromanya harum dengan cita rasa pedas gurih yang menggoda, cocok disantap dengan nasi hangat. Kesederhanaannya justru menjadi daya tarik, menghadirkan kenikmatan khas Sunda yang bikin makan semakin lahap.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan

- 200 gr - tempe
- 2 siung - bawang putih
- 25 gr - cabai rawit merah
- 45 gr - cabai rawit hijau
- 1,5 sdt - gula pasir
- 1 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdt - garam
- 3-4 sdm - minyak panas

Pelengkap

- - nasi
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Potong tempe lalu goreng hingga kecokelatan, tiriskan
2. Di dalam ulekan masukkan bawang putih, garam, kaldu jamur, dan gula kemudian haluskan
3. Masukkan cabai rawit hijau dan cabai rawit merah, haluskan
4. Panaskan minyak, tuang minyak panas ke dalam sambal, aduk rata
5. Masukkan tempe lalu hancurkan, aduk rata
6. Sambal tempe goang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/198-sambal-tempe-goang>