



Sambal Udang Kecombrang



superadmin

Sambal Udang Kecombrang yang harum dan kaya rasa, dengan aroma kecombrang yang berasa. Dipadukan udang berkulit renyah dan kering tanpa alot, bikin makin nikmat disantap dengan nasi hangat.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan:

- 400 gr - udang utuh

Bahan bumbu rajang:

- 15-20 buah - cabai keriting merah
- 10 buah - cabai rawit merah
- 12 siung - bawang merah
- 8 siung - bawang putih
- 6 gr - terasi bakar, haluskan

Bahan lainnya:

- ½ buah - bawang bombai
- 1 buah - bunga kecombrang
- 5 lembar - daun jeruk
- 1 lembar - daun salam
- 1 batang - serai
- 1 sdm - saus sambal
- 1 sdm - saus tiram
- 1 buah - tomat merah ukuran sedang
- 150 ml - air
- ⅓ sdt - garam
- 1 sdt - gula pasir
- ½ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- 4 sdm - minyak

Langkah-Langkah

1. Masukkan bawang putih, bawang merah, cabai keriting, cabai rawit, dan terasi ke dalam food processor, haluskan
2. Cincang bawang bombai, tomat merah, iris tipis kecombrang dan potong serai
3. Panaskan sedikit minyak tumis campuran cabai hingga setengah kering lalu masukkan daun jeruk, daun salam, serai, bawang bombai, dan kecombrang, aduk rata tumis hingga wangi
4. Masukkan tomat, aduk sesaat lalu tambahkan air, saus tiram dan saus sambal, aduk rata
5. Tambahkan garam, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak di api sedang kecil hingga wangi, sisihkan
6. Potong bagian kepala udang yang tajam dan belah punggung udang
7. Panaskan minyak, goreng udang beberapa saat selama 2 menit lalu masukkan ke dalam tumisan sambal, aduk rata
8. Sambal udang kecombrang siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/206-sambal-udang-kecombrang>