



Cumi Cabai Hijau



superadmin

Wangi, gurih, dan kaya bumbu. Cumi Cabai Hijau ini punya tekstur kenyal tapi tidak alot, tidak amis, dan begitu meresap hingga setiap gigitannya terasa nikmat, apalagi dengan nasi hangat.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan:

- 500 gr - cumi
- 1,5 liter - air
- 7 lembar - daun jeruk
- 1 sdt - garam

Bahan lainnya:

- 150 gr - cabai hijau tanjung
- 30 gr - cabai rawit hijau
- 6 siung - bawang putih
- 9 siung - bawang merah
- 4-5 sdm - minyak
- 5 lembar - daun jeruk
- 1,5 sdm - saus tiram
- ¼ sdt - garam
- ½ sdm - gula pasir
- ¼ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- 50 ml - air

Bahan pelengkap:

- - nasi putih
- - jeruk limau

Langkah-Langkah

1. Buang bagian mata, tulang cumi dan bagian keras lainnya, potong-potong kemudian bilas dengan air
2. Didihkan air, masukkan cumi, daun jeruk, dan garam, masak selama 10-15 menit
3. Cincang bawang putih, bawang merah, dan cabai hijau dengan food processor
4. Panaskan minyak, tumis bawang dan cabai hijau yang telah dicincang
5. Masukkan daun jeruk dan cabai rawit, masak hingga wangi kemudian masukkan cumi, aduk rata
6. Masukkan saus tiram, garam, gula pasir, dan kaldu bubuk, aduk rata
7. Tambahkan air, masak hingga meresap
8. Cumi cabai hijau siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/212-cumi-cabai-hijau>