



Oseng Cumi Pete



superadmin

Oseng Cumi Pete menyuguhkan cita rasa gurih, pedas, dan manis yang menggugah selera. Potongan cumi segar dan petai ditumis bersama cabai serta bumbu pilihan membuat hidangan harum dan cocok disantap selagi hangat dengan nasi putih.

Bahan-Bahan

 5 Porsi

Bahan

- 300 gr - baby cumi asin
- 50 gr - cabai rawit merah
- 90 gr - cabai merah keriting
- 8 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 5 lembar - daun jeruk
- 80 gr - petai kupas, belah dua
- 1 batang - serai
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - MSG
- 2 sdm - gula pasir
- 75 ml - air

Pelengkap

- - nasi putih
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Rendam cumi asin dengan air panas selama 10-30 menit kemudian bilas dengan air dan keringkan
2. Di dalam food chopper, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, dan cabai merah keriting, haluskan
3. Panaskan minyak, tumis cumi asin hingga wangi kemudian masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, daun jeruk dan serai yang sudah digeprek, tumis di api sedang besar hingga kering
4. Masukkan air, garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir, MSG dan petai, masak sesaat
5. Oseng cumi pete siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/28-oseng-cumi-pete>