



Sambal Cumi Mercon



superadmin

Sambal Cumi Mercon menghadirkan cumi asin gurih dengan sambal pedas yang meledak di lidah. Rasanya kuat, menggugah selera, dan makin nikmat saat disantap dengan nasi hangat. Hidangan ini juga tahan lama, cocok jadi stok lauk praktis.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 150 gr - cumi asin
- 8 siung - bawang putih
- 15 siung - bawang merah
- 100 gr - cabai merah keriting
- 60 gr - cabai rawit merah
- 5 lembar - daun jeruk
- 200-250 ml - minyak
- 1 sdt - garam
- 1 sdt - MSG
- 1 sdm - gula pasir

Pelengkap

- - nasi putih
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Bilas cumi asin dengan air panas kemudian cuci bersih, keringkan dan potong-potong
2. Panaskan minyak, goreng cumi hingga sedikit kering, tiriskan
3. Panaskan minyak, masukkan bawang putih, bawang merah, cabai merah keriting, cabai rawit merah dan daun jeruk, masak sesaat kemudian haluskan
4. Tumis kembali sambal kemudian tambahkan minyak, garam, MSG dan gula pasir, tumis hingga mengeluarkan minyak
5. Masukkan cumi goreng, masak sesaat
6. Sambal cumi asin siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/53-sambal-cumi-mercon>