



## Sohun Goreng Cabe Ijo



superadmin

Sohun Goreng Cabe Ijo menghadirkan sohun kenyal dengan bumbu cabai hijau pedas gurih penuh cita rasa yang khas. Teksturnya yang kenyal berpadu harmonis dengan aroma cabai hijau yang menyengat, menciptakan rasa sedap yang menggugah selera.

### Bahan-Bahan

 7-8 Porsi

#### Bahan

- 250 gr - sohun
- 12 buah - cabai hijau keriting
- 10 buah - cabai rawit hijau
- 3 sdm - kecap manis
- 1 sdm - saus tiram
- 2 sdt - garam
- 1 sdt - kaldu jamur
- ¼ sdt - merica
- ½ sdm - gula pasir
- 150 ml - air

#### Bahan bumbu halus

- 4 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 60 ml - minyak

#### Pelengkap

- - bawang goreng

### Langkah-Langkah

1. Rendam sohun dengan air selama 10 menit
2. Iris bawang merah dan bawang putih kemudian masukkan ke dalam blender beserta minyak, haluskan
3. Iris cabai hijau keriting dan cabai rawit hijau
4. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi kemudian masukkan merica, tumis hingga kering
5. Masukkan cabai keriting hijau dan cabai rawit hijau, tumis sesaat kemudian masukkan kecap manis, saus tiram, air, garam, kaldu jamur dan gula pasir, aduk rata
6. Masukkan sohun, aduk hingga rata. Gunting sohun apabila terlalu panjang
7. Sohun goreng cabe ijo siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/56-sohun-goreng-cabe-ijo>