



Cumi Saus Tiram



superadmin

Cumi Saus Tiram menyajikan cumi empuk dengan saus tiram kental serta bumbu aromatik khas. Perpaduan rasa gurih, manis, dan sedikit asin menjadikan hidangan laut ini menggoda selera. Tampilan dan teksturnya tampak profesional, cocok untuk dinikmati sebagai menu spesial.

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan lainnya

- ½ buah - bawang bombai ukuran kecil
- 5 siung - bawang merah
- 5 siung - bawang putih
- 2 buah - cabai merah
- 1 batang - daun bawang
- 4 cm - jahe
- 1 sdm - margarin

Bahan marinasi

- 500 gr - cumi
- 1 sdt - baking powder
- 1 sdm - kecap inggris
- 1 sdt - garam
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - maizena

Bahan saus

- 3 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap manis
- 1 sdm - kecap inggris
- 1 sdm - kecap ikan
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdm - maizena
- 300 ml - air
- 1 sdt - minyak wijen

Langkah-Langkah

1. Potong-potong cumi, belah dua bagian kepala dan buang bagian mata
2. Marinasi dengan garam, merica, kecap inggris, baking powder dan maizena, aduk rata. Diamkan minimal 15 menit
3. Cincang bawang putih, bawang merah, iris tebal bawang bombai, iris miring cabai merah, daun bawang dan jahe
4. Campurkan air, saus tiram, kecap inggris, kecap ikan, kecap manis, kaldu ayam bubuk, gula dan maizena, aduk rata
5. Panaskan minyak, goreng cumi beberapa saat, tiriskan dan sisihkan sebagian minyak
6. Tumis bawang putih, bawang merah dan jahe hingga wangi kemudian masukkan margarin, tumis sesaat
7. Masukkan bawang bombai dan cabai merah, tumis hingga wangi
8. Masukkan larutan saus, masak hingga mendidih kemudian masukkan cumi, daun bawang dan minyak wijen, aduk rata
9. Cumi saus tiram siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/90-cumi-saus-tiram>