



Cumi Masak Saus Tiram

Bilik » Dapur | Ahad, 20 Oktober 2013 20:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan

- # 350 gram cumi tanpa kepala.
- # 1 sendok teh air jeruk.
- # 1 sendok teh kecap ikan.
- # 2 siung bawang putih, cincang halus.
- # 1/2 buah bawang bombay, potong 2x2 cm.
- # 1 cm jahe, memarkan.
- # 2 buah cabai hijau, potong serong.
- # 1/2 buah tomat, potong-potong.
- # 2 sendok makan saus tiram.
- # 1/2 sendok teh kecap ikan.
- # 1 sendok teh kecap manis.
- # 1/4 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 200 ml air.
- # 1 sendok teh tepung maizena, larutkan dengan 1 sendok teh air.
- # 1 tangkai daun bawang, potong serong 1 1/2 cm.

Cara Membuat

- # Belah dua cumi, potong 5x5 cm, kerat-kerat bagian dalam cumi.
- # Lumuri dengan air jeruk dan kecap ikan. Sisihkan.
- # Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum.
- # Tambahkan cabai hijau. Aduk sampai layu.
- # Masukkan cumi. Aduk sampai berubah warna.
- # Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
- # Masukkan saus tiram, kecap ikan, kecap manis, garam, dan merica. Aduk rata.
- # Tuang air. Masak sampai mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena. Didihkan lagi.
- # Tambahkan daun bawang. Aduk rata. Angkat.

Diambil dari foods-recipe.com