



## Spaghetti Kare Seafood

Bilik » Dapur | Ahad, 31 Oktober 2010 19:55

**Penulis : Eva Mislia**

### Bahan Utama

# 250 gram spaghetti.

### Bahan Kuah

- # 2 sdm minyak goreng.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 6 lembar daun jeruk.
- # 4 cm jahe memarkan.
- # 750 ml santan dari 1 butir kelapa.
- # 1 batang kecombrang, iris.
- # 200 gram udang sedang.
- # 200 gram daging kakap, potong dadu.
- # 250 gram cumi, potong bentuk cincin.
- # 200 gram jamur kancing segar, belah dua.
- # 1 sdt garam dan 1 sdt merica bubuk.
- # 2 sdm kecap ikan.
- # 2 sdm air jeruk nipis.
- # 50 gram bumbu kare basah.

### Bahan yang Dihaluskan

- # 8 buah cabai merah besar.
- # 6 siung bawang merah.
- # 4 siung bawang putih.

### Bahan Pelengkap

- # Daun ketumbar.

### Cara Membuat

- # Spaghetti direbus sampai matang, angkat, tiriskan.
- # Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan bumbu kare, serai, daun jeruk, dan jahe, aduk rata. Masukkan santan dan didihkan.
- # Masukkan kecombrang, udang, cumi, dan kakap. Masak hingga matang, tambahkan jamur kancing, garam, kecap ikan, dan air jeruk nipis. Angkat.
- # Siapkan mangkuk, taruh spaghetti, tuangkan kuah dan isiannya, beri daun ketumbar, sajikan hangat.