



## Sate Tempe

Bilik » Dapur | Ahad, 7 November 2010 19:30

**Penulis : Akhmad Muhaimin Azzet**

Resep sate tempe ini beberapa kali saya coba bersama sebagian santri TPA Al-Muhtadin untuk mengisi hari libur dan masak bersama di tempat saya tinggal. Ternyata, mereka senang sekali dengan masakan sederhana ini, apalagi mereka semua terlibat beramai-ramai dalam memasaknya.

### Bahan

- # 3 potong/bungkus tempe.
- # 1/2 kg kacang tanah yang sudah dikupas.
- # 5 siung bawang merah dan 2 siung bawang putih.
- # Cabe rawit sesuai selera.
- # Garam 1/2 sendok teh.
- # Kecap sesuai selera.
- # Minyak goreng secukupnya.
- # Tusuk sate yang terbuat dari bambu.
- # Arang dan pembakaran sate.

### Cara Membuat

# Tempe dipotong dadu kemudian digoreng setengah matang; setelah tempe dingin ditusukkan ke dalam bambu tusuk sate.

# Lembutkan 1 siung bawang putih bersama sedikit garam lantas dicampur dengan kecap secukupnya (bumbu pertama: ini untuk bumbu sate tempe sebelum dibakar).

# Kacang tanah digoreng sampai matang kemudian dilembutkan bersama garam, cabe rawit, dan bawang putih; setelah lembut kemudian diberi kecap dan irisan tipis-tipis bawang merah mentah (bumbu kedua: ini untuk bumbu sate tempe yang sudah dibakar).

# Tempe yang sudah ditusuk ke bambu kemudian dicelupkan ke dalam bumbu pertama yang sudah disiapkan lalu dibakar di atas arang yang membara sampai kecoklatan.

# Setelah sate tempe dibakar kemudian dilumuri bumbu kedua yang sudah disiapkan. Sate tempe siap dihidangkan. []