



Ketam Saos Pedas

Bilik » Dapur | Ahad, 12 Juni 2011 15:00

Penulis : Siska Noviana utami

Kali ini aku mau share resep nih. Ketam, atau yang sering kita sebut kepiting, memang hewan laut yang amat lezat. Rebus saja kepiting dan tiriskan, siapkan saos botol plus kecap dan irisan cabe rawit. Olahan yang sederhana saja sudah enak. Bagaimana kalau kita mengolahnya dengan bumbu yang lainnya kan?

Ngomong-ngomong tentang ketam, ketam ini berbeda dengan rajungan. Ketam memiliki daging yang lebih tebal dan memiliki cangkang yang lebih keras daripada rajungan. Tapi worth kok makan ketam nih, karena susah makannya, daging kepiting yang didapat juga tebal dan manis.

Ini dia resep Ketam Saos Pedas.

Bahan

- # 1 kg ketam. Belah dua, cuci, dan jangan buang tempurungnya.
- # 10 buah cabe merah, iris serong.
- # 3 siung bawang putih, iris tipis.
- # 3 siung bawang merah, iris tipis.
- # 1 buah tomat, potong-potong.
- # Saos sambal botol, takaran tergantung selera.
- # 2 butir telur ayam, dikocok hingga kuning dan putihnya tercampur.
- # Minyak goreng secukupnya.
- # Bawang daun, iris serong.
- # Air secukupnya.
- # Garam.

Cara Membuat

- # Siapkan wajan, dan masukkan minyak goreng.
- # Tumis bawang putih hingga harum dan masukkan bawang merah. Setelah layu, masukkan cabe merah dan tomat, lalu masukkan daun bawang, garam secukupnya, dan saos.
- # Masukkan ketam dan aduk hingga warna berubah menjadi merah. Masukkan air secukupnya, dan tunggu hingga ketam matang.
- # Masukkan telur sedikit demi sedikit sambil terus diaduk.
- # Setelah matang, angkat dan sajikan.

Mudahkan, sahabat? Jika susah mencari ketam, sahabat bisa mengganti ketam dengan rajungan. Silahkan mencoba.