



## BAHAN

- 3 buah kepiting (opsional)

## BUMBU

- 10 buah cabai rawit
- 5 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah besar
- 3 butir kemiri
- 1 sdt garam
- 1 bks saus tiram
- 1 buah tomat merah
- 1 batang serai
- 150 ml air
- 1 butir telur
- ½ bagian bawang bombai
- 2 sdm kecap manis

## CARA PEMBUATAN

1. Cuci kepiting dengan air bersih, potong-potong menjadi beberapa bagian. Kemudian kukus selama 15 menit.
2. Sambil menunggu kepiting matang, haluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan cabai merah.
3. Tumis bumbu dengan sedikit minyak. Tumis hingga mengeluarkan aroma harum.
4. Masukkan air ke dalam bumbu yang telah ditumis. Aduk-aduk, masukkan garam, saus tiram, gula dan kecap manis.
5. Kemudian angkat kepiting dari kukusan dan masukkan ke dalam bumbu.
6. Campur hingga merata pada seluruh bagian kepiting.
7. Kocok lepas telur dan masukkan ke dalam tumisan. Masak sebentar hingga bumbu mengental.
8. Sajikan kepiting saus Padang dengan taburan daun bawang.