

Cumi Asam Manis Saus Tiram Pedas.



 **Seafood**



BAHAN

- 300 gr cumi-cumi,
- 1 buah jeruk nipis

BUMBU IRIS

- 10 buah cabai rawit
- 3 siung bawang putih
- 4 siung bawang merah
- 1/2 buah bawang bombay
(jika ukurannya besar)

BUMBU SAUS

- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap manis
- lada hitam secukupnya,
- air secukupnya
- garam dan gula secukupnya

CARA PEMBUATAN

1. Potong-potong cumi dan lumuri dengan air jeruk nipis.
2. Diamkan selama 15 menit, bilas bersih.
3. Tumis bawang bombay hingga agak layu, masukkan bawang putih dan bawang merah.
4. Tumis hingga matang.
5. Masukkan cabai rawit dan tomat, masak hingga matang.
6. Masukkan cumi dan aduk rata dengan bumbu.
7. Tuang bahan bumbu, aduk rata hingga mendidih.
8. Tuang air secukupnya dan masak hingga saus mengental.
9. Tes rasa, jika sudah pas, angkat.