



BAHAN

- 1 kg kepiting
- 1 batang serai
- 4 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 1 1/2 sachet santan yang 65 ml
- Cabai rawit utuh
- Bawang goreng
- Gula
- Garam
- Kaldu jamur

BAHAN HALUS

- 8 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- Sejempol laos
- Jahe
- sdt tumbar

CARA PEMBUATAN

1. Cuci dan sikat kepiting sampai benar-benar bersih, kemudian rebus sebentar
2. Uleg atau blender bumbu halus kemudian tumis sampai harum.
3. Tambahkan serai, daun jeruk dan daun salam.
4. Masukkan tumisan bumbu tadi ke dalam rebusan kepiting tadi.
5. Tambahkan cabai rawit utuh, gula, garam dan kaldu jamur.
6. Aduk sebentar dan biarkan sampai bumbu meresap. Masukkan santan instan.
7. biarkan mendidih sampai kepiting berwarna kemerahan.
8. Koreksi rasa. Taburi bawang goreng di atasnya
9. Sajikan.