



# Sambal Goreng Bawang Tongkol Tempe

~ Hadleny Kitchen ~

---

Menu simpel tapi ga bisa disepelein. Nasi semagic com bisa berkurang banyak ☐

.

**#sambaltongkol**  
**#olahanpindangtongkol**  
**#CookpadCommunity\_Bandung**  
**#cocomba**  
**#authorsbandunghebring**  
**#ResepHadleny**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **12 potong** pindang tongkol
- **1 papan kecil** tempe, potong-potong
- **1/2 sdt** garam
- **1.5 sdt** gula merah aren sisir
- **50 ml** minyak goreng
  
- **Bahan sambal bawang :**
- **50 gr** cabe merah keriting
- **5 butir** bawang merah
- **1 buah** tomat

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Goreng tongkol dan tempe hingga setengah kering. Goreng bahan sambal hingga setengah matang





- Ulek agak kasar bahan sambal (kecuali tomat) dan garam. Tambahkan tomat dan gula merah. Ulek lagi hingga rata







- Tumis lagi dengan sisa minyak goreng hingga harum. Koreksi rasa lalu matikan api. Masukkan tongkol dan tempe. Aduk rata dan siap disajikan









# Resep-resep Terkait

---

- [Tumis Kacang Panjang Udang Rebon](#)



- [Kangkung Saus Tiram ala Kobe](#)



- [Pempek Lenjer Belah isi Udang Rebon](#)



- [Ayam Kentucky Super Crispy](#)

