

# Remas.nu

## Sambal Ijo ala Padang

~ Hadleny Kitchen ~

---

Arisan Cooksnap Cocomba

Source : [@nirastorytummy](#)

Sekalian bikin juga sambal ijonya. Kali ini saya tumis hingga tanak biar tahan agak lama hingga besok. Rasanya sama kayak diRM Padang. Ga bosenin walaupun tiap hari sambelnya ini

#cooksnap

#PekanCooksnap

#PekanPosbar

#sambalijopadang

#sambalijo

#BandungCooksnap4\_Nirastorytummy

#CookpadCommunity\_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Bahan sambal : rebus hingga matang**
- **100 gr** cabe ijo keriting
- **1 buah** tomat ijo
- **6 butir** bawang merah
- **Bahan lainnya :**
- **1/2 sdt** garam
- **1/2 sdt** kaldu bubuk
- **1/2 sdt** gula pasir
- **1/2 buah** jeruk nipis, peras airnya
- **100 ml** minyak goreng (saya pake bekas goreng peyek udang)

resepmasakan.us

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Ulek kasar semua bahan sambal lalu beri garam, kaldu bubuk dan gula pasir. Aduk rata

resepmasakan.us



- Panaskan minyak goreng. Tumis sambal hingga harum. Beri perasan air jeruk nipis. Tumis lagi hingga matang dan tanak. Koreksi rasa







- Angkat dan sajikan





# Resep-resep Terkait

---

- [Telur Pindang Marmer](#)



- [Petai Jeruk](#)



- [Sambal Rawit Tumis](#)



- [Sayap Ayam Barena](#)

