

*Remas.nu*

## Sambal hijau padang

~ Eliza Mahyawi ~

Favorite banget dengan sambal hijau khas padang,kalau makan di rm padang pasti nggak ketinggalan sambel hijau ini.sekarang udah bisa bikin sendiri dong.

Terima kasih sahabat cookpad sudah menginspirasi!☺

P.bun 20 januari 2020

**#PejuangGoldenApron2**

**#cookpadcommunity\_pangkalanbun**

**#cookpadcommunity\_id\_borneo**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **100 gr** cabe hijau besar
- **100 gr** cabe rawit hijau
- **100 gr** tomat hijau
- **50 gr** bawang merah
- **30 gr** bawang putih
- **10 lembar** daun jeruk purut
- **1 bks** terasi abc
- **1 bks** teri kering
- Minyak goreng
- **1 sdt** garam
- **1 sdt** gula pasir
- **1/2 sdt** royco

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Bersihkan dan cuci bahan. rebus cabe hijau, tomat, rawit dan bawang sampai mendidih dan setengah matang.

resepmasakan.us





- Ulek kasar.



- Goreng teri sebentar.jangan terlalu kering.



- Panaskan minyak,masukan sambal yang sudah diulek,tambahkan gula,garam,royco dan terasi aduk sampai rata.



- Tambahkan teri dan daun jeruk, masak terus sampai sambal wangi dan daun jeruk layu. matika api, hidangkan.







# Resep-resep Terkait

---

- [Kakiage](#)



- [Tepung tempura home made](#)



- [Geguduh kriuk- kriuk](#)



- [Nugget pisang](#)

