

Remas.nu

Sambal Goreng Teri Kentang

~ Dita | IG: @dtndy ~

Sambal goreng kentang biasanya potongan dadu, kali ini potongan ala keripik.. enak juga ternyata ☐

Follow IG: @dtndy



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 bh** kentang (kupas, iris tipis melingkar, goreng garing, tiriskan)
- **100 gr** teri jengki (goreng garing, tiriskan)
- **3 sdm** bumbu balado merah
- **1 sdt** air lemon
- **1 btg** sereh, geprek
- **1 lbr** daun salam
- **1 lbr** daun jeruk
- **secukupnya** Gula pasir & air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan minyak, tumis bumbu balado hgg matang. Masukkan daun salam, daun jeruk, sereh, aduk hgg layu dan harum
- Beri gula pasir, air lemon, dan air secukupnya, aduk rata. Masak hgg meletup-letup lalu matikan api
- Masukkan teri goreng dan kentang goreng, aduk rata lalu siap disajikan

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Sambal Goreng Krecek Tempe](#)



- [Strawberry Milk Tea](#)



- [Daging Masak Tahu](#)



- [Mie Goreng Jawa](#)

