

Jambal Roti & Pete Saus Tiram

~ Hadleny Kitchen ~

Masak simpel yang asin pedas. Pastinya bikin boros nasi kalo bikin yang beginian. Untuk saus tiram saya pake KOBE Saus Tiram Selera dari @dapurkobe yang tiramnya berasaaaa banget plus no pengawet dan pewarna. Pokoknya asliiiii dan aman. Cobain yuk moms

.

#dapurkobe

#saustiramselera

#hadlenyforkobe

#jambalrotisaustiram

#olahansaustiram

#olahanjambalroti

#olahanpete

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **100 gr** asin jambal, potong kotak, rendam air panas & tiriskan
- **10 mata** petai jeruk ([lihat resep](#))
- **1/2 sdt** gula pasir
- **1 sdm** KOBE Saus Tiram Selera
- **3 sdm** minyak goreng

- **Bumbu iris :**
 - **3 butir besar** bawang merah
 - **3** siung
 - **10 buah** cabe rawit merah besar (rawit domba)
 - **1/2 buah** tomat

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis bawang merah putih dan cabe rawit hingga harum. Tambahkan tomat sambil diaduk-aduk hingga tomat layu

resepmasakan.us



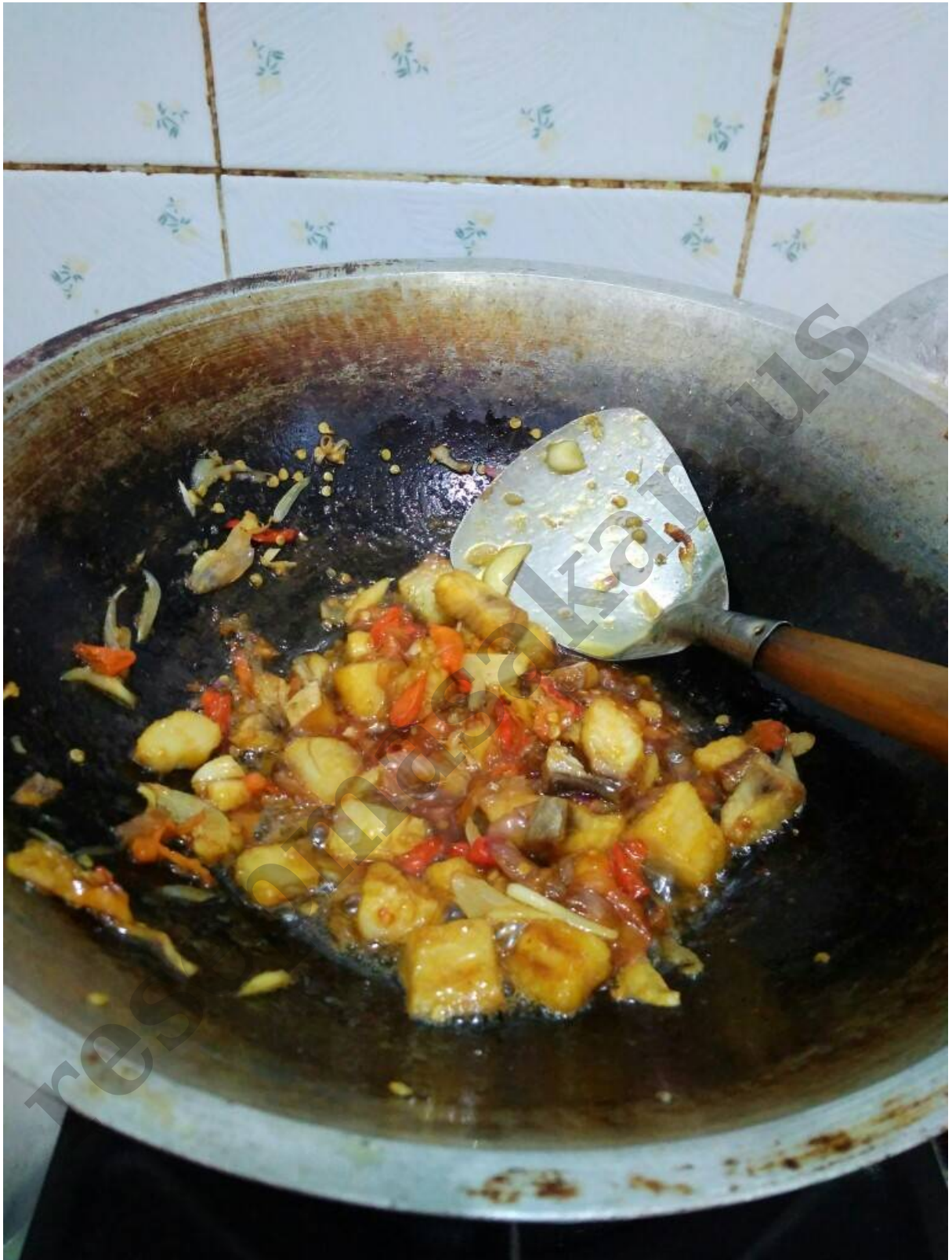




- Masukkan ikan asin, tambahkan gula pasir. Tuang saus tiram selera. Aduk rata







- Masukkan pete, aduk sebentar. Koreksi rasa, angkat dan sajikan







Resep-resep Terkait

- [Sroto Sokaraja](#)



- [Amplang](#)



- [Serabi Solo](#)



- [Chicken Roll Kulit Tahu](#)

