

Remas.nu

Sambal Cumi Asin Jengkol

~ Hadleny Kitchen ~

Simpel, enak pake banget ☐☐

#sambalcumiasin

#sambaljengkol

#anekasambal

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **50 gr** cumi asin, rendam air panas & tiriskan
- **100 gr/4** buah jengkol, rebus hingga empuk lalu geprek
- **1/2 sdt** garam
- **1 sdt** gula pasir
- **5 sdm** minyak goreng

- **Bumbu ulek (agak kasar) :**
 - **5 butir** bawang merah
 - **3 siung** bawang putih
 - **50 gr** cabe merah besar
 - **1 buah** tomat besar (pisah nguleknya)

resepmasakan.us

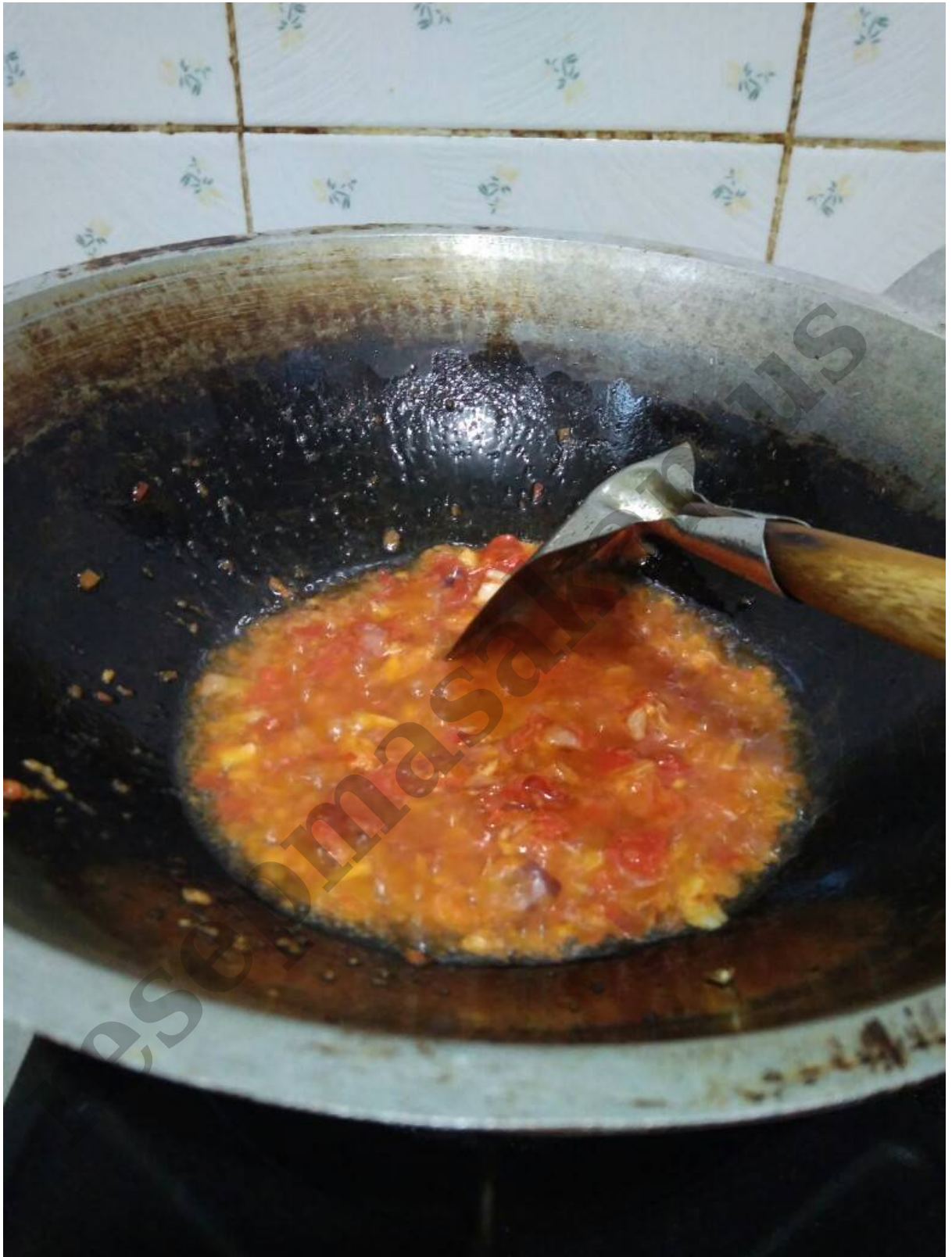
Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan dan bumbu





- Tumis bawang merah putih hingga harum. Tambahkan tomat, beri garam dan gula pasir. Masak hingga tanak/berminyak dengan api kecil







- Masukkan cumi dan jengkol. Aduk rata hingga bumbu meresap. Koreksi rasa, angkat dan sajikan







Resep-resep Terkait

- [Pepes Tahu Labu Siam isi Telur Asin](#)



- [Kepala Jambal & Jengkol Kuah Pedas](#)



- [Orange Smoothies \(nanas, wortel & kurma\)](#)



- [Nasi Campur Warteg \(telur dadar pedas+tumis bihun tongkol\)](#)

