

Remas.nu

Kepiting Asam Manis Pedas

~ Cheylvia ~

#cookpadcommunity_malang
#cookpadindonesia
#masakasyik
#cheylvia



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** Kepiting (3-4 kepiting)
- **1 btg** serai
- **1** daun salam
- **2 cm** lengkuas
- **1 sachet** saori saos tiram
- **5 sdm** saos tomat
- **3 sdm** kecap manis
- **150 ml** air
- **Secukupnya** garam, gula pasir, merica bubuk, penyedap rasa
- **Secukupnya** minyak goreng

- **Bumbu halus:**
 - **7** bawang merah
 - **5** bawang putih
 - **2** tomat
 - **3** cabe merah
 - **15** cabe rawit

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih kepiting lalu belah kepiting menjadi 2, blender bumbu halus

resepmasakan.us





- Panaskan minyak masukkan bumbu halus beri lengkuas, serai, daun salam beri garam, gula pasir, penyedap rasa, merica bubuk tunggu hingga harum setelah itu masukkan saori, saos sambal, kecap manis aduk rata





- Masukkan air biarkan mendidih baru masukkan kepiting tunggu hingga matang dan meresap siap disajikan





Kepiting Asam Manis Pedas



Resep-resep Terkait

- [Keripik Kentang](#)



- [Kue Lontar Teflon Khas Papua](#)



- [Sambel Terong Balado](#)



- [Keripik Pisang](#)

