

*Remas.nu*

## Sayur Pedas Buncis Udang Ati Ampela

~ Hadleny Kitchen ~

Masih dengan olahan palawija yang salah satunya adalah buncis. Saya bikin sayur pedas dicampur udang dan ati ampela. Maknyus ☐

#PosbarPalawija  
#Pais\_NgolahPalawija  
#MasakSetiapBagian  
#sayurbuncis  
#CookpadCommunity\_Bandung  
#cocomba  
#authorsbandunghebring  
#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **750 gr** buncis, bersihkan lalu iris serong
- **300 gr** udang segar, buang kepala & kulitnya
- **2 pasang** ati ampela ungkep/rebus, potong-potong
- **1 sdt** garam
- **1 sdt** kaldu bubuk/jamur
- **1 sdt** penuh gula pasir atau secukupnya
- **400 ml** santan kental sedang
- **30-50 ml** minyak goreng
  
- **Bumbu halus :**
  - **15 butir** bawang merah
  - **8 siung** bawang putih
  - **5 buah/50gr** cabe merah besar, buang bijinya
  - **1 cm** kunyit
  - **3 butir** kemiri
  
- **Bumbu ceplung :**
  - **2 lembar** kecil daun salam
  - **2 ruas jari** lengkuas, geprek
  - **1 batang** kecil serai, geprek

## Langkah-langkah pembuatan

---

- Tumis bumbu halus dan cemplung hingga harum dan matang. Tambahkan udang dan ati ampela. Aduk rata

resepmasakan.us







- Tuang santan lalu beri garam, kaldu bubuk & gula pasir. Biarkan mendidih hingga santan agak menyusut







- Masukkan buncis. Masak hingga mendidih & buncis layu. Koreksi rasa, angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng







# Resep-resep Terkait

---

- [Asin Sepat Cabe Bawang](#)



- [Salem Goreng Bumbu Kriuk](#)



- [Sambal Mangga Saus Tiram ala KOBE](#)



- [Pepes Tahu Jamur Tiram isi Telur](#)

