

Sambal Asam (Emak Hasnah Recipe, contributor Cita Piyai, 25-May-2019)



Ikan Pari Bakar, Kulit Tenggiri Goreng, Lalap Timun bersama Sambal Asam.

Bumbu

1. ¼ Kg Cabe Merah Kecil (Cabe Rawit Merah)
2. Garam satu Sendok Makan
3. 1 ½ Ons Bawang Merah
4. Seruas Jari Jempol Terasi

Bahan Lainnya

1. Udang Basah atau Udang Kering
2. Tomat Besar dua Buah atau Bisa Juga diganti dengan Air Asam (Air satu mangkok kecil ditambah Asam Jawa secukupnya)
3. Satu Sendok Makan Gula Jawa
4. ½ Sendok Makan Gula Pasir

Cara Memasak

1. Cabe Merah Kecil dan Garam diulek sampai Agak Halus
2. Bawang Merah Diiris Tipis lalu diulek bersama Terasi
3. Bumbu Ditumis
4. Masukkan Udang
5. Tambahkan Parutan Tomat atau Air Asam
6. Tambahkan Gula Jawa dan Gula Pasir
7. Tambahkan Air Secukupnya
8. Masak sampai Sambal agak Kental
9. Angkat dan Hidangkan