



## Cah kangung with Cumi Flower

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 20 menit

**Sajian:** 2 porsi



### Cara Memasak

- 1 Panaskan margarine dalam wajan. Masukan bawang merah bawang putih, cabai merah, lengkuas, daun salam hingga harum.
- 2 Masukan Kangkung, tunggu hingga sedikit mengempes. Masukan Cumi Flower.
- 3 Tambahkan Saus tiram, garam dan lada. Aduk hingga matang dan merata.
- 4 Sajikan pada piring hot plate

### Bahan-Bahan

10 gram	cumi flower Shifudo
2 ikat	kangkung yang sudah dipetik
5 buah	bawang putih
10 buah	bawang merah
2 buah	daun salam
2 cm	lengkuas
2 sdm	saus tiram
2 sdm	margarin
garam	secukupnya
lada	secukupnya