

Cah kangkung with Cumi Flower

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 menit

Sajian: 2 porsi



Cara Memasak

1	Panaskan margarine dalam wajan. Masukkan bawang merah bawang putih, cabai merah, lengkuas, daun salam hingga harum.
2	Masukan Kangkung, tunggu hingga sedikit mengempes. Masukkan 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