

## Korean Stir-Fried Spicy Squid (Ojingeo-Bokkeum)

Oleh: Makanseafod.com

**Waktu Memasak:** 10 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

1. Buat bumbu saos dengan mencampurkan semua bahan bumbu saos, aduk rata.
2. Potong-potong sayuran.
3. Panaskan minyak sayur di wajan, tumis wortel, bawang bombay, daun bawang selama 2 menit.
4. Masukkan Shifudo Cumi Flower, tumis sebentar. Masukkan saus bumbu, aduk rata, tuang air, didihkan hingga air menyusut.
5. Sajikan dengan taburan irisan daun bawang

### Bahan-Bahan

3 butir	bawang putih, cincang
1/2 sdt	jahe cincang
2 sdm	kecap asin
2 sdm	gochugaru/bubuk paprika
1 sdt	gula pasir