



Korean Stir-Fried Spicy Squid (Ojingeo-Bokkeum)

Oleh: Makanseafood.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