Seblak Kuah Semarak

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 menit
Sajian: 10 porsi

Cara Memasak

1	Rebus Shifudo aneka olahan seafood hingga setengah matang, lalu tiriskan, beri sedikit minyak goreng agar tidak saling lengket.
2	Hancurkan cabe, bawang merah, bawang putih, dan kencur hingga halus.
3	Tumis bumbu hingga aromanya tercium wangi.
4	Tambahkan irisan daun bawang dan seledri. Aduk rata.
5	Masukkan kerupuk. Aduk rata.
6	Tambahkan telur yang telah dikocok tadi, aduk agar menjadi telur orak-arik.
7	Beri sedikit air lalu tambahkan garam dan penyedap rasa.
8	Aduk hingga air berkurang atau hampir menguap baru kemudian tambahkan kecap manis. Aduk hingga air habis.
9	Tuangkan Seblak yang telah jadi pada piring saji.

Bahan-Bahan

200 gram	Cikuwa mini Shifudo
200 gram	Bakso Cumi Shifudo
100 gram	Otak-otak ikan Shifudo
200 gram	Schalop Shifudo
8 batang	serai, ambil putihnya
8 lembar	daun jeruk
2 cm	lengkuas yang sudah diiris
10 buah	cabai rawit merah
3 sdm	kecap ikan
4 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 1/4 sdt	gula pasir
2 1/2 sdm	air asam jawa
3 tangkai	daun ketumbar
1 1/2 sdm	jeruk lemon
2 liter	kaldu udang dari air rebusan kulit dan kepala udang
3 sdm	minyak goreng
1 sdm	ebi
5 siung	bawang putih
6 buah	cabai keriting