Sate Cumi Sambal Kecap

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak:
Sajian: 5 Porsi

Cara Memasak

1	Tusuk cumi dengan tusuk sate. Oleskan dengan kecap manis, panggang hingga matang sekitar 5 menit.
2	Campurkan kecap, bawang merah, cabai rawit, dan perasan jeruk limo sebagai bumbunya.
3	Sajikan sate dengan sambal kecap.

Bahan-Bahan

500 gram	cumi flower Shifudo
100 ml	kecap (untuk olesan)
10 buah	bawang merah (iris tipis)
10 buah	cabai rawit merah (iris tipis)
5 buah	cabai rawit hijau (iris tipis)
1 butir	jeruk limo
10 buah	tusuk sate