

Balado Cumi Flower dan Otak-Otak Ikan

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 3 Porsi



Cara Memasak

1	Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang merah, tomat hijau, cabai hijau, cabai merah dan daun jeruk aduk hingga tercampur rata, Masukkan Cumi Flower Shifudo dan Otak-otak ikan Shifudo.
2	Tambahkan air, masak dengan api kecil hingga bumbu meresap.
3	Tuang tumisan dan hidangkan.

Bahan-Bahan

200 gram	Cumi Flower (belah jadi 2 bagian)
100 gram	Otak-otak ikan Shifudo (potong dadu)
2 siung	bawang putih
5 butir	bawang merah
2 buah	tomat hijau
3 buah	cabai hijau
10 buah	cabai merah
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
2 lembar	daun jeruk
200 ml	air
10 ml	minyak goreng