Chikuwa Saus Tiram

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit
Sajian: 2 Porsi

Cara Memasak

1	Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabe. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu halus. Masukkan juga daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas. Tumis bumbu sampai harum
2	Masukkan cumi dalam bumbu, aduk sebentar hingga bumbu merata.
3	Masukkan saus tiram, garam, gula, dan merica. Tuang air.
4	Masak hingga air sedikit asat, jangan dimasak terlalu lama. Koreksi rasanya, dan siap disajikan.

Bahan-Bahan

500 gram	chikuwa mini, (dibelah samping)
3 siung	bawang putih, (iris)
4 siung	bawang merah (iris)
2 buah	cabe merah besar (iris serong)
1 lembar	daun jeruk
1 batang	serai (memarkan)
1 sdm penuh	margarin
1 cm	jahe (memarkan)
1 ruas	lengkuas (memarkan)
2 sdm	saus tiram
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	gula
1/4	merica bubuk
100 ml	air/kaldu