

Tempura Sambal Matah

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 20 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Iris semua bahan.
2	Tambahkan terasi sangrai, sambil ditekan.
3	Tambahkan gula, garam, siram dengan minyak panas.
4	Aduk rata kucuri dengan air jeruk limo.
5	Siap disajikan dengan Shifudo Tempura Ikan.

Bahan-Bahan

1 pack	Shifudo Tempura Ikan 250 gram
2 butir	cabe keriting
10 buah	cabe rawit
3 lembar	daun jeruk (buang tulang tengahnya)
6 butir	bawang merah
1/2 butir	terasi sangrai
secukupnya	garam
secukupnya	gula
1 butir	jeruk limo
3 sdm	minyak goreng (bekas menggoreng tempe)
2 batang	sereh (ambil putihnya saja)