

Sambal Teri Kacang

Sambal Teri Kacang

Masakan Indonesia: Teri Medan pakai Kacang

[caption id="" align="aligncenter" width="168"]



Sambal Teri Kacang[/caption]

Bahan-bahan:

- 100 gr teri medan (teri nasi) kering
- 100 gr kacang tanah
- 2 sdm bawang merah (8 butir bawang merah)
- 1 butir jeruk nipis diambil airnya
- 6 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 bh cabe merah besar
- 2 lembar daun jeruk purut
- garam sesuai selera
- gula sesuai selera

Cara Membuatnya:

1. Cuci teri 3-4 kali, tiriskan, jemur sebentar, goreng sampai matang dan kering, sisihkan.
2. Kacang tanah digoreng hingga matang, sisihkan.
3. Bawang merah diiris, digoreng, sisihkan.
4. Tumis cabe merah dan jeruk purut dengan 6 sdm minyak goreng, sesudah kering campurkan air jeruk nipis, garam dan gula aduk sampai kering.
5. Masukkan teri, kacang tanah dan gorengan bawang merah. Aduk rata dengan api kecil saja.

Masakan Sambal Teri Kacang ini adalah resep favorit saya, rasanya enak, garing nya lama dan wangi daun jeruk.

Penulis: [Anita Handayani](#)