

## Resep: Sambal Teri Kacang

Masakan Indonesia: Sambal Teri Medan pakai Kacang



(Resep sambal teri ini enak banget... dan wangi, coba deh)

### Bahan-bahan :

1. 100 gr teri medan (teri nasi) kering
2. 100 gr kacang tanah
3. 2 sdm bawang merah (8 butir bawang merah)
4. 1 butir jeruk nipis diambil airnya
5. 6 sdm minyak goreng

### Bumbu yang dihaluskan:

1. 10 bh cabe merah besar
2. 2 lembar daun jeruk purut
3. garam sesuai selera
4. 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.