

Sambal Goreng Paru

Masakan Indonesia: Sambal Goreng Paru.

Resep: **Rudy Choiruddin.**



Bahan :

- 400 g paru direbus hingga empuk dipotong dadu
- 3 buah kentang sedang besarnya dipotong dadu
- 5 buah cabe merah dibuang bijinya dirajang serong
- 50 g kapri
- 3 cm lengkuas digeprek
- 2 lembar daun salam
- 200 ml santan kental
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm gula merah disisir
- 10 buah petai dibagi 3 bagian

Bumbu yang dihaluskan :

- 12 buah cabe merah dibuang bijinya
- 4 siung bawang putih
- 5 buah bawang merah
- 2 mata asam
- 1 sdt garam

Cara membuat :

- Paru dan kentang digoreng 3/4 matang
- Tumis bumbu yang dihaluskan beserta lengkuas dan salam dengan minyak goreng hingga harum dan matang, kemudian masukkan petai, cabe merah, paru dan kentang aduk hingga rata
- Tambahkan santan dan gula merah hingga agak sedikit mengering, masukkan kapri aduk sebentar. Angkat