

Sambel goreng rempelo-ati



Keperluan:

500 gr rempelo ati ayam (iso diganti karo ati sapi)
6 iji lombok abang gede
5 iji kemiri
4 brambang cilik2.
4 siung bawang putih
10 iji pete
50 gr kapri
300 gr santen
1 sendok makan gula jowo
1 cm laos
2 lembar godong salam
2 lembar godong jeruk purut
1 lenjer sere (mung ngisore)
2 sendok makan lengo goreng

Corone Nggawe:

- Rempelo ati digodog nganti empuk, iris kotak-kotak.
- Bumbu2 diuleg/diblender nganti alus, pete bagi dadi 2, utowo wungkulan, kapri diresiki, sere karo laos digepuk.
- Panaske wajan sing wis diiisi karo lengo goreng, tumis bumbu2 mau nganti arum/ wangi, pete, kapri, sere, laos, godong jeruk purut, salam, lebokke pisan, lagi rempelone, aduk2 roto.
- Sak banjure santen dilebokne nganti umob, karo diudek2 roto. Masak sedelo ben rodo sat.
- Angkat lan sajekno.