

Cumi Isi Hati Sapi

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Cumi-cumi besar 500 gram
- Hati sapi 200 gram, rebus, haluskan
- Kepala cumi 100 gram, cincang halus
- Kuning telur ayam 1 butir
- Garam 1 sendok teh
- Merica bubuk ½ sendok teh
- Bawang putih 1 siung, haluskan
- Daun bawang 1 batang, potong tipis
- Kecap ikan 1 sendok makan
- Minyak goreng secukupnya

Saus:

- Kacang polong 50 gram
- Saus sambal 2 sendok makan
- Saus tomat 2 sendok makan
- Garam ½ sendok teh
- Gula pasir 1 sendok teh
- Bawang putih 1 siung, haluskan
- Bawang Bombay ¼ buah, potong tipis
- Air jeruk nipis 1 sendok teh
- Tepung maizena 1 sendok teh, larutkan dengan sedikit air - Minyak wijen 1 sendok teh
- Air 50 ml

Cara membuat:

1. Saus: tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum. Masukkan kacang polong dan air, biarkan mendidih. Masukkan saus sambal, saus tomat, garam, gula, air jeruk nipis dan minyak wijen, aduk hingga rata. Tambahkan larutan tepung, aduk hingga mengental, angkat. Sisihkan.
2. Campur hati sapi dengan kepala cumi, garam, merica bubuk, bawang putih dan kecap ikan, aduk rata.
3. Tambahkan kuning telur dan daun bawang, aduk hingga rata. Isikan kedalam rongga perut cumi hingga penuh. Semat ujung cumi dengan lidi.
4. Kukus cumi isi selama 10 menit hingga matang, angkat. Lumuri cumi-cumi dengan saus hingga rata, diamkan selama 10 menit.