

Tumis Ampela + Bakso lombok ijo

~ Lidia melia ~

Pengen yg pedes2 simple ☺



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

- **8 buah** ampela ayam kampung potong2
- **4** bakso sapi (merk bernardi)
- **10** buncis (sesuaikan selera yaa bund) @iris serong
- **5** cabe rawit iris serong
- **4-5** cabe merah keriting + ijo
- **4 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **1 buah** tomat
- **1 sdm** kecap manis
- **1 sdm** Saus tiram
- **1 lembar** daun salam
- **1/2** lengkuas geprek
- **secukupnya** Kaldu jamur + merica
- Penyedap rasa (optional)

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih ampela dan rebus sebentar di air mendidih..campurkan 1 lembar daun salam dan jahe sedikit saja (supaya tidak amis)..sisihkan
- Tumis Duo bawang,daun salam, lengkuas,cabe rawit,cabe keriting dng mentega sampai harum, masukkan ampela dan bakso aduk sebentar biar bumbu meresap
- Tambahkan sedikit air tambahkan kecap manis, saus tiram,kaldu jamur, gula pasir (sedikit saja/optional) kemudian masukkan irisan buncis dan tomat..Test rasa & sajikan☺



Resep-resep Terkait

- [Empal Gepuk Manis Gurih](#)



- [Bakmi Godog Tek-tek Seger](#)



- [Sate Ayam \(Sambel ala2 Sate Kambing\)](#)



- [Juice Jambu Merah](#)

