

SAMBAL BELACAN ISTIMEWA

Bahan-bahan:

3 tangkai cili merah

10 tangkai cili padi

Sedikit belacan (yang telah dibakar)

2 sudu kecil gula

1 sudu kecil garam

Asam jawa, limau dan belimbing

Sebiji tomato dipotong dadu

Cara masakan:

1. Tumbuk cili merah dan cili api hingga sedikit lumat.
2. Masukkan belacan, garam, ajinomoto dan tumbuk bersama dengan cili yang ditumbuk lumat tadi.
3. Bubuh sedikit gula dan perahkan asam jawa atau limau ataupun belimbing akhir sekali campurkan tomato yang dipotong tadi.