

# NONA Sambal Ketam Pecah Telur



## Bahan-bahan istimewa NONA

Sos Berperisa Tiram **NONA**  
Asam Jawa XXtra **NONA**  
Minyak Biji **NONA**

## Bahan- bahan:

1 ekor ketam (dipotong dua)  
2 batang serai (dititik)  
2 biji telur  
1 sudu besar gula merah

## Bahan-bahan Tumisan:

Bawang merah (dipotong dadu)  
Bawang putih (dihiris)  
1 sudu besar sos cili  
1 sudu besar sos tomato  
Cili kering (dikisar)  
Cili padi (dihiris)  
Air

## Cara-cara memasak:

1. Panaskan minyak dan masukkan bahan-bahan tumisan\*. Kacau seketika sehingga pecah minyak.
2. Tambah gula merah untuk mengimbangkan rasa pedas dalam masakan kemudian masukkan Sos Berperisa Tiram **NONA** serta sedikit air.
3. Apabila kuah mula masak, masukkan air Asam Jawa XXtra **NONA** untuk rasa masam-masam pada kuah Sambal Ketam kemudian masukkan ketam yang telah dicuci bersih.
4. Pastikan ketam dibalik-balikkan supaya mengenai kuah sambal dan tutup periuk untuk biarkan ia masak.
5. Apabila ketam sudah mulai masak, pecahkan 2 biji telur di dalam periuk secara membulat dan biarkan ia masak.
6. Titiskan Minyak Biji **NONA** untuk aroma yang lebih enak serta melazatkan makanan lalu tutup api untuk dihidangkan.
7. Sedia untuk dihidangkan bersama Air Batu Campur (ABC).