

NONA Sotong Percik



Bahan-bahan istimewa NONA

Kicap Lemak Manis NONA

Bahan- bahan:

- 400g sotong
- 400ml santan
- 1 keping asam keping
- 3 batang serai, umbut sahaja
- 1 batang serai, dihiris

Bahan- bahan kisar:

- 1 biji bawang besar
- 5 ulas bawang merah
- 6 tangkai cili kering, direbus
- 1 inci halia
- 6 ulas bawang putih
- 4 biji cili padi
- 3 biji cili merah, dibuang biji dan dipotong
- 3 biji buah keras

Bahan-bahan perapan:

Garam

Cara-cara memasak:

1. Kisar kesemua bahan kisar sehingga halus
2. Perapkan sotong bersama Kicap Lemak Manis NONA dan garam selama 30 minit.
3. Panaskan minyak dan tumis bahan-bahan kisar tadi bersama serai dan gaul sehingga naik bau. Tambahkan sedikit minyak jika perlu.
4. Masukkan santan, asam keping, sedikit air dan gaul seketika. Masukkan garam dan gula secukup rasa. Kacau sehingga kuah menjadi pekat.
5. Sediakan grill pan untuk membakar dan tuangkan sedikit minyak. Masukkan sotong yang telah diperap tadi dan bakar sotong selama lebih kurang 1 minit
6. Kemudian, tuangkan sedikit kuah percik atas sotong dan grill kan selama 2 minit lagi. Terbalikkan sotong dan tuangkan sedikit lagi kuah percik
7. Hiaskan dengan hirisan serai dan siap untuk dihidang.