

Aneka Resep
SAMBAL SPECIAL
RASA PEDAS
Khas
NUSANTARA



Angela



Aneka Resep
Sambal Spesial
Rasa Pedas
Khas
NUSANTARA

Angela



Aneka Resep

Sambal Spesial Rasa Pedas

Khas Nusantara

Angela

Desain Cover : M. Khusnul
Tata Letak : M. Khusnul

Dimensi: 14 x 21 cm; 74 hlm

ISBN :

Cetakan 1 :2024

Penerbit:
PUSTAKA CERDAS
Karangmojo, Wedomartani, Ngemplak,
Sleman, Yogyakarta



Kata Pengantar

Sambal menjadi salah satu pelengkap makanan yang banyak digemari di Indonesia. Bagi sebagian besar masyarakat Indonesia, makanan akan terasa lebih nikmat jika ada sambal. Seperti yang diketahui Indonesia terdiri dari gugusan pulau.

Hal ini jelas memberikan keunggulan tersendiri bagi Indonesia, salah satunya adalah kekayaan alam, rempah-rempah, hingga bahan baku kuliner yang khas.

Setiap daerah akan memiliki ragam kuliner yang berbeda. Meski terkadang ada beberapa makanan terbilang sama, tetap saja rasanya memiliki ciri khas tersendiri. Sambal merupakan salah satu contohnya. Hampir di setiap daerah mempunyai sambal, namun setiap daerah punya keistimewaannya masing-masing.

Sambal adalah salah satu khas hidangan di Indonesia, ditemukan pula dalam kuliner Asia Selatan dan Asia Timur, ada bermacam-macam varian sambal yang berasal dari berbagai daerah. Sambal dapat bervariasi dari yang tidak pedas hingga sangat pedas. Ada beberapa macam varian sambal yang terkenal diantaranya yakni sambal asam, sambal bawang, sambal bajak, sambalado dari Minangkabau, sambal belacan, sambal kecap, sambal udang, sambal setan, sambal ulek, dan lain sebagainya. Sambal merupakan saus yang disiapkan dari cabai yang dihancurkan sehingga keluar kandungan airnya dan biasanya ditambah bahan-bahan lain seperti garam, penyedap, cuka, gula, terasi, dan bawang-bawangan.

Sambal merupakan makanan khas Indonesia, yang sangat familiar dan digemari oleh masyarakatnya. Selain disukai berbagai kalangan, makanan ini dikonsumsi dengan intensitas yang cukup sering. Sambal merupakan bentuk puree atau halusan cabai (*Capsicum* sp.) dengan atau tanpa bahan tambahan seperti garam, bawang merah, dan bawang putih. Rasanya khas yaitu pedas akibat adanya komponen fenolik yang terkandung di dalamnya.



Daftar Isi

Kata Pengantar.....	3
Daftar Isi.....	5
Sambal Bajak.....	7
Sambal Belimbing Wuluh	8
Sambal Cumi	9
Sambal Bawang Goreng.....	10
Sambal Cumi Asin Pete.....	11
Sambal Tempe Penyet Kemnagi.....	12
Sambal Teri.....	13
Sambal Mangga	14
Sambal Terong	15
Sambal Belut.....	16
Sambal Gledek.....	17
Sambal Jeruk limau	18
Sambal Daun Jeruk	19
Sambalado Kutu.....	20
Sambal Terasi.....	21
Sambal Tempe Telur Kemangi.....	22
Sambal Hijau Padang	23
Sambal Tomat Usus.....	24
Sambal Telur Puyuh Mix Ati Ampela.....	25
Sambal Gami Mandai	26
Sambal Kecap.....	27
Sambal Gandaria.....	28
Sambal Goreng Manis.....	29
Sambal Goreng Ebi.....	30
Sambal Kemangi	31
Sambal Dabu-Dabu.....	32
Sambal Tomat.....	33
Sambal Pecel Lele	34

Sambal Mentah	35
Sambal Colo-Colo	36
Sambal Matah Bali	37
Sambal Nanas.....	38
Sambal Hitam Pahang	39
Sambal Cobek	40
Sambal Pecel Kediri.....	41
Sambal Pete	42
Sambal Kecombrang	43
Sambal Kacang	44
Sambal Goreng Krecek	45
Sambal Keluak / Kluwek	47
Sambal Goang	48
Sambal Pencok Kacang Panjang	49
Sambal Rampai.....	50
Sambal Teri	51
Sambal Cibiuk	52
Sambal Andaliman	53
Sambal Pecak	54
Sambal Plecing Khas Lombok.....	55
Sambal Rica-Rica	56
Sambal Roa Asli Manado.....	57
Sambal Taucu	58
Sambal Embe	59
Sambal Tumpang Tempe Semangit.....	60
Daftar Pustaka	61
Catatan.....	62



Sambal Bajak



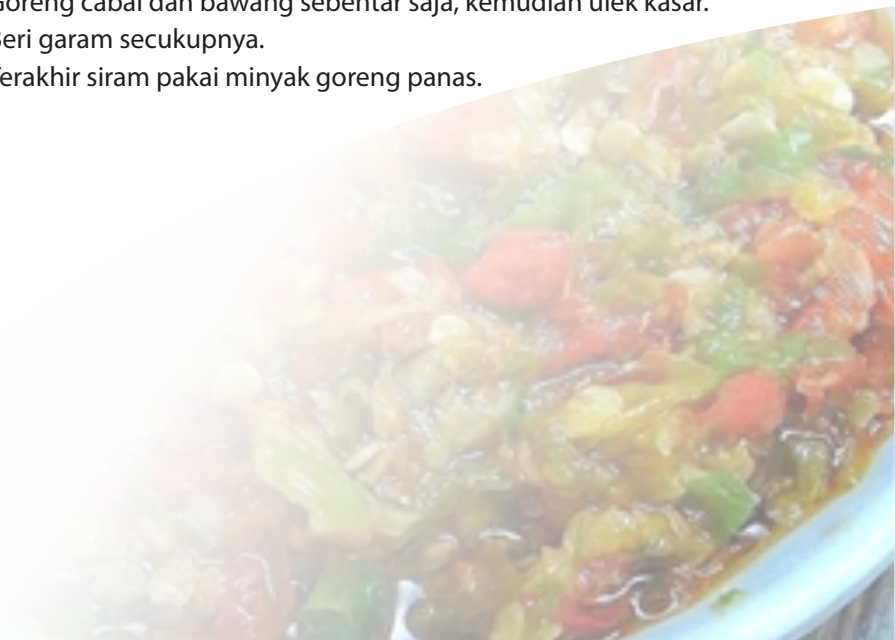
<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/2019/05/16/164093/1037565-35-resep-sambal-khas-nusantara-menggugah-selera-jpg>

Bahan-bahan:

- Segenggam cabai rawit.
- 8 Cabai merah keriting.
- 5 Siung bawang putih.
- Garam secukupnya.
- Minyak panas secukupnya.

Cara membuat:

- Goreng cabai dan bawang sebentar saja, kemudian ulek kasar.
- Beri garam secukupnya.
- Terakhir siram pakai minyak goreng panas.





<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/news/2022/03/11/224802/1689069-1000xauto-resep-sambal-belimbing-wuluh.jpg>

Sambal Belimbing Wuluh



Bahan-bahan:

- 4 Buah belimbing wuluh besar.
- 1 Buah terasi.
- 10 Buah cabai rawit.
- 1 Buah bawang putih.
- 1 Sdt garam.

Cara membuat:

- Rebus belimbing wuluh terlebih dahulu (atau boleh langsung ulek).
- Campurkan semua bahan lalu di ulek. Beri garam dan gula.
- Masukkan 2 sdt gula.





Sambal Cumi



<https://images.tokopedia.net/img/KRMmCm/2023/10/17/42514473-b70a-4b1a-a53f-bc0be51c539f.jpg>

Bahan-bahan:

- 1/4 Kg cumi, bersihkan potong cincin, kukuri jeruk nipis.
- 3 Buah cabai merah keriting, iris serong.
- 1 Buah tomat, iris.
- Gula merah secukupnya.
- 1/2 Sdt gula pasir.
- 1 Sdt garam.
- 1/2 Sdt kaldu bubuk.
- Air asam jawa.

Bumbu halus:

- 5 Siung bawang putih.
- 3 Siung bawang merah.
- 6 Buah cabai merah keriting.
- 5 Buah cabai rawit merah.
- 1 Bungkus terasi kecil.

Cara membuat:

- Tumis bumbu halus hingga wangi.
- Masukkan cabe merah keriting, tomat, aduk hingga rata.
- Masukkan air asam jawa, gula jawa, garam dan kaldu bubuk, aduk hingga rata, tunggu mendidih.
- Masukkan cumi, masak sebentar.
- Sambal cumi siap disajikan.





Sambal Bawang Goreng



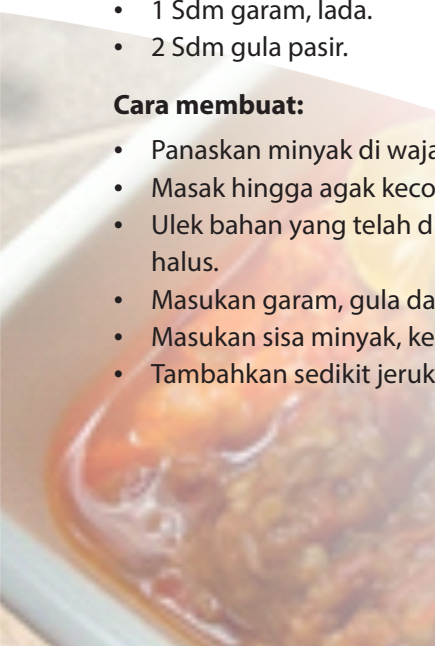
<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/webp/news/2019/05/16/164093/1037568-1000xauto-35-resep-sambal-khas-nusantara-menggugah-selera-jpg>

Bahan-bahan:

- 8 Siung bawang merah.
- 6 Siung bawang putih.
- 15 Buah cabai merah keriting.
- 6 Buah rawit (Jika ingin lebih pedas, kamu bisa menambahkan cabainya).
- 1 Buah Tomat merah ukuran sedang.
- 1 Sdt terasi.
- 200 Ml minyak sayur.
- 1 Sdm garam, lada.
- 2 Sdm gula pasir.

Cara membuat:

- Panaskan minyak di wajan lalu masukan semua bahan-bahannya.
- Masak hingga agak kecokelatan, lalu angkat.
- Ulek bahan yang telah digoreng, usahakan untuk tidak diulek terlalu halus.
- Masukan garam, gula dan lada ulek dan aduk rata.
- Masukan sisa minyak, kemudian aduk rata dengan sendok.
- Tambahkan sedikit jeruk nipis.





Sambal Cumi Asin Pete



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/05/24/resep-sambal-cumi-asin-dan-pete.jpeg?w=1200>

Bahan-bahan:

- 150 Gr cumi asin.
- 2 Papan pete.
- 1 Ons bawang merah.
- 1 Ons cabe rawit campur keriting merah.
- 3 Buah cabe merah besar.
- 1 Buah tomat merah besar.
- 1 Buah jeruk nipis.
- Secukupnya garam dan gula pasir.
- Minyak untuk menggoreng.

Cara membuat:

- Rendam cumi dengan air panas.
- Bilas dan bersihkan cumi.
- Goreng cumi sebentar, angkat sisihkan.
- Goreng cabai dan bawang setengah matang.
- Angkat. Beri air jeruk nipis, lalu ulek kasar/halus sesuai selera.
- Goreng cabai dan bawang yang sudah diulek dengan minyak agak banyak.
- Goreng dengan api kecil.
- Beri garam dan gula pasir.
- Masukkan pete.
- Masak hingga cabai berwarna cerah dan minyak menjadi bening.
- Terakhir masukkan cumi asin.
- Masak sebentar matikan api.





Sambal Tempe Penyet Kemangi

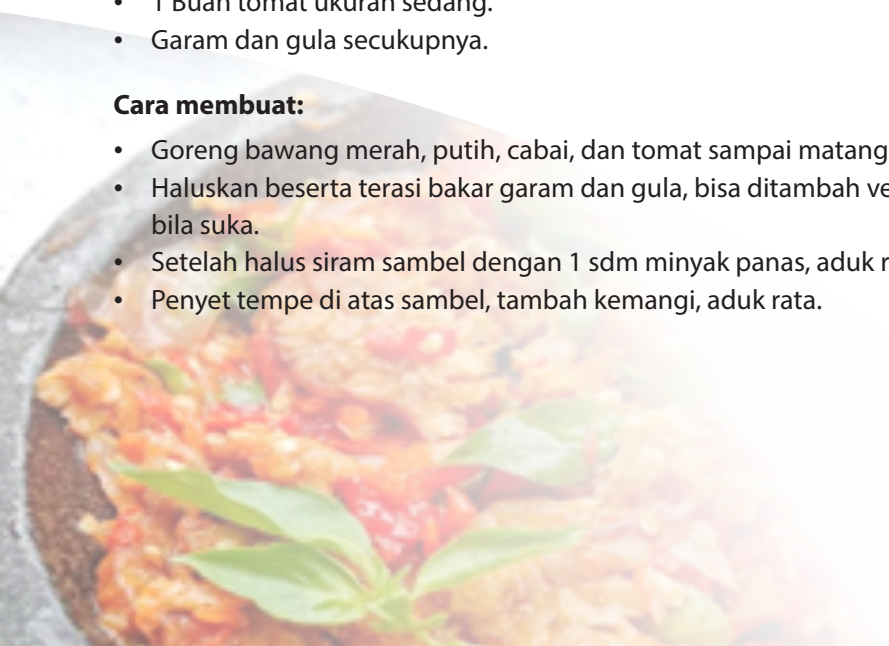
<https://resepmamiku.com/wp-content/uploads/2022/10/sambal-tempe-penyet-kemangi-laysisilia-850x1063.jpg>

Bahan-bahan:

- Iris tempe sesuai selera, lalu rendam dengan bumbu (ketumbar, garam, kunyit, bawang putih, sedikit kemiri) diamkan 15 menit, lalu goreng.
- Kemangi secukupnya.
- 2 Siung bawang putih.
- 4 Siung bawang merah.
- 10 Buah cabai rawit merah.
- 1 Sdt terasi bakar/ 1 bungkus kecil terasi goreng.
- 1 Buah tomat ukuran sedang.
- Garam dan gula secukupnya.

Cara membuat:

- Goreng bawang merah, putih, cabai, dan tomat sampai matang
- Haluskan beserta terasi bakar garam dan gula, bisa ditambah vetsin bila suka.
- Setelah halus siram sambel dengan 1 sdm minyak panas, aduk rata.
- Penyet tempe di atas sambel, tambah kemangi, aduk rata.





Sambal Teri



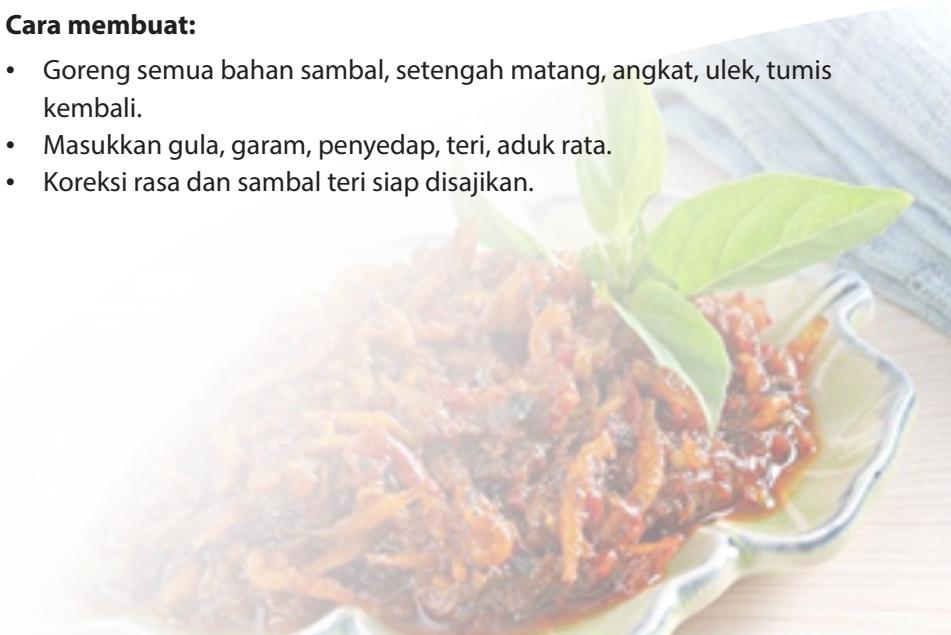
<https://asset-2.tstatic.net/travel/foto/bank/images/sambal-teri-bakar.jpg>

Bahan-bahan:

- 100 Gr teri nasi, cuci bersih, goreng, sisihkan.
- 2 Buah bawang bombay ukuran sedang, kupas, potong-potong.
- 4 Siung bwg putih.
- 100 Gr cabai merah.
- 15 Cabai rawit.
- 2 Buah tomat potong-potong.
- 1 Bungkus terasi.
- Gula merah, garam, penyedap, minyak secukupnya.

Cara membuat:

- Goreng semua bahan sambal, setengah matang, angkat, ulek, tumis kembali.
- Masukkan gula, garam, penyedap, teri, aduk rata.
- Koreksi rasa dan sambal teri siap disajikan.





<https://i.ytimg.com/vi/0CwEXVru2kY/maxresdefault.jpg>



Sambal Mangga

Bahan-bahan:

- Cabai rawit dan cabai keriting secukupnya.
- 2 Siung bawang merah.
- 1 Buah tomat.
- 1 Sachet terasi, bakar sebentar.
- Gula merah dan garam secukupnya.
- Cacahan mangga muda.

Cara membuat:

- Campur semua bahan kecuali mangga, ulek, cek rasa, jika sudah pas terakhir beri cacahan mangga muda.





Sambal Terong

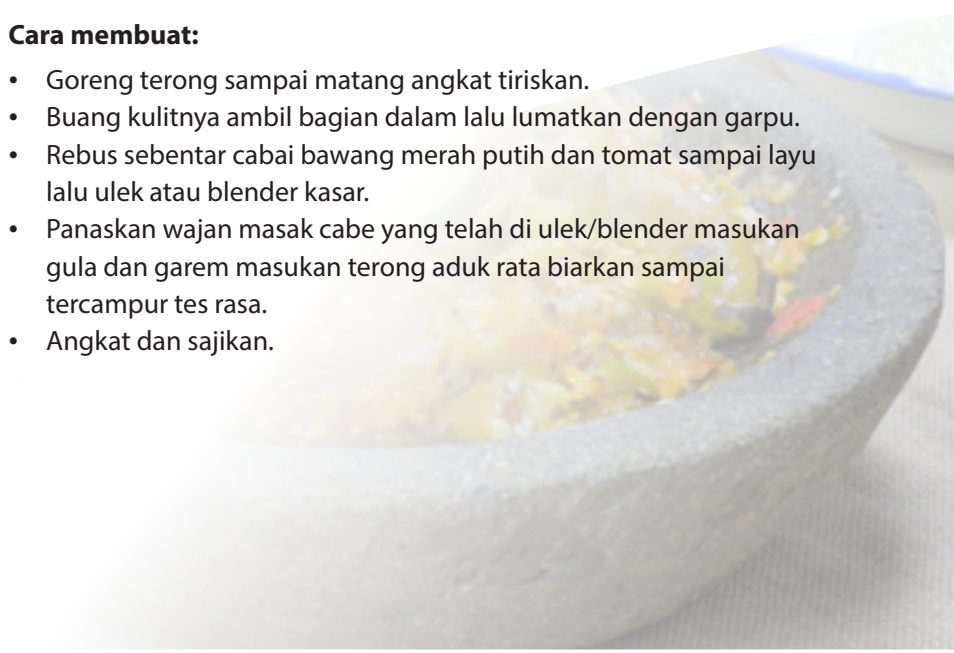


<https://d12man5gwydfvl.cloudfront.net/wp-content/uploads/2021/06/HappyFresh-Sambal-Terong-Recipe.jpg>

Bahan-bahan:

- Buah terong ungu.
- 10 Cabai rawit merah.
- 10 Cabai merah keriting.
- 5 Siung bawang merah.
- 1 Siung bawang putih.
- 1/2 Buah tomat.
- Secukupnya gula garam.

Cara membuat:

- Goreng terong sampai matang angkat tiriskan.
 - Buang kulitnya ambil bagian dalam lalu lumatkan dengan garpu.
 - Rebus sebentar cabai bawang merah putih dan tomat sampai layu lalu ulek atau blender kasar.
 - Panaskan wajan masak cabe yang telah di ulek/blender masukan gula dan garam masukan terong aduk rata biarkan sampai tercampur tes rasa.
 - Angkat dan sajikan.
- 
- A large, shallow stone mortar is shown, filled with the prepared Sambal Terong. The mixture is a mix of green and red, with visible pieces of eggplant and chili. The mortar is light-colored and has a smooth, slightly curved rim. The background is a soft, out-of-focus white surface.





<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2021/06/Resep-Sambal-Belut.jpg?fit=1152%2C1536&ssl=1>



Sambal Belut

Bahan-bahan:

- 250 Gram belut yang sudah dibuang isi perutnya dan dicuci bersih.
- 10 Buah cabai rawit merah.
- 3 Buah cabai rawit keriting
- 2 Siung bawang putih.
- Garam dan gula secukupnya.

Cara membuat:

- Goreng belut sampai kering, kemudian angkat dan tiriskan.
- Setelah agak dingin, bagi belut menjadi tiga bagian.
- Goreng cabai rawit dan cabai merah sampai layu, kemudian angkat dan tiriskan.
- Pakai minyak bekas menggoreng belut saja untuk menambah cita rasa.
- Ulek cabai yang telah digoreng bersama dengan bawang putih, garam dan gula sampai halus.
- Masukkan belut, penyet-penyet sedikit, lalu aduk sampai seluruh belut tercampur dengan sambal.
- Siram sambal belut dengan satu sendok makan minyak bekas menggoreng belut.
- Sambal belut siap dinikmati.





Sambal Gledek



https://d39wptbp5at4nd.cloudfront.net/media/86528_original_post-83910-ab71b073-a447-4711-92be-6754db6008c1-2020-03-18t15-34-21.790-07-00.jpg

Bahan-bahan:

- Segenggam cabai merah rawit.
- Segenggam cabai hijau rawit.
- Sedikit tomat merah/ setengah potong.
- 8 Siung bawang merah.
- 1 Keping terasi ukuran kecil lalu dibakar.
- 1/2 Sdt garam.
- 1/4 Sdt kaldu bubuk.
- Minyak sedikit.

Cara membuat:

- Panaskan minyak, goreng bawang merah dan tomat hingga setengah layu saja, angkat tiriskan.
- Taruh diatas cobek, beri terasi, kaldu bubuk dan garam ulek kasar dan siram dengan sedikit minyak panas kurang lebih 5 sdm.
- Siap disajikan.





https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a3/SAMBAL_JERUK_LIMAU.jpg



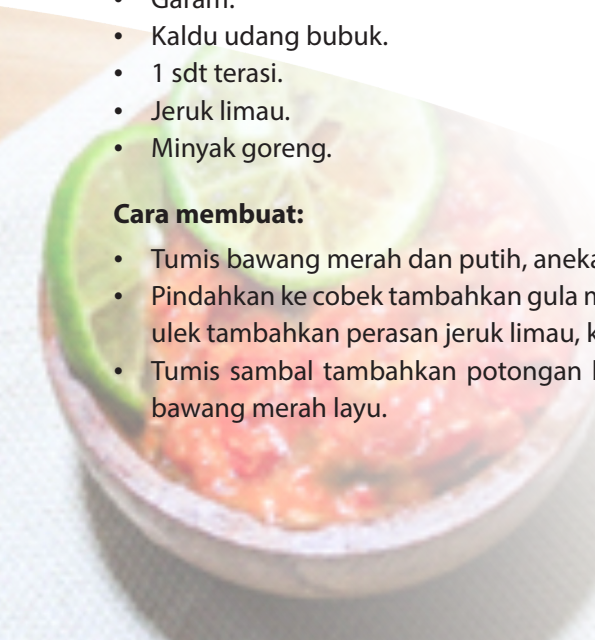
Sambal Jeruk Limau

Bahan-bahan:

- 12 Siung bawang merah (sisakan 3 siung potong kecil-kecil).
- 4 Siung bawang putih.
- 3 Cabai merah.
- 10 Cabai merah keriting.
- Cabai rawit sesuai selera.
- 4-5 Tomat merah.
- Gula merah.
- Garam.
- Kaldu udang bubuk.
- 1 sdt terasi.
- Jeruk limau.
- Minyak goreng.

Cara membuat:

- Tumis bawang merah dan putih, aneka cabai, tomat, dan terasi.
- Pindahkan ke cobek tambahkan gula merah, garam dan kaldu bubuk ulek tambahkan perasan jeruk limau, koreksi rasa.
- Tumis sambal tambahkan potongan bawang merah, tumis sampai bawang merah layu.





Sambal Daun Jeruk



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/5394abe8ee8ff55b/680x482cq70/sambal-bawang-daun-jeruk-foto-resep-utama.jpg>

Bahan-bahan:

- 20 Buah rawit lombok (rawit setan).
- 15-20 Rawit ijo biasa.
- 3 Siung bawang putih.
- 8 Siung bawang merah.
- 1 Buah tomat merha ukuran besar/ 2 tomat merha ukuran kecil
- Garam secukupnya.
- Gula pasir secukupnya.
- 3-4 Lembar daun jeruk, buang tulang daunnya.
- Asam sundai/jeruk limau secukupnya.
- Minyak goreng yang dipanaskan secukupnya.

Cara membuat:

- Ulek semua bahan (kecuali jeruk limo/asam sundai, daun jeruk & minyak goreng).
- Panaskan minyak goreng bersm daun jeruk secukupnya, lalu tuang ke tempat cabai yang telah di ulek, aduk rata, tambahkan air jeruk limo/asam sundai.
- Siap disajikan.





Sambalado Kutu



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/bf497af832349749/751x532cq70/sambel-cobek-foto-resep-utama.jpg>

Bahan-bahan:

- Cabai rawit 50 gram atau sesuai selera.
- 3 Siung bawang putih, setengah buah tomat ukuran sedang.

Cara membuat:

- Goreng semua bahan, lalu ulek kasar.
- Tambahkan sedikit garam dan penyedap bila suka.
- Sajikan dengan lalapan dan lauk menu utama.





Sambal Terasi



<https://i.ytimg.com/vi/wdKHfbPMSIY/maxresdefault.jpg>

Bahan-bahan:

- Rawit merah sesuai selera.
- 1 Siung bawang putih.
- 5 Siung bawang merah.
- 1 Buah tomat, potong menjadi 4 bagian.
- Terasi secukupnya.
- Gula dan garam.
- Gula merah secukupnya.
- Jeruk limau.
- Minyak goreng.

Cara membuat:

- Goreng sebentar dengan minyak panas semua bahan, kecuali gulgar dan gula merah, lalu ulek, beri gulgar dan gula merah
- Setelah itu siram dengan minyak panas, beri perasan jeruk limau, aduk rata.





<https://img-global.cpcdn.com/recipes/6b209985230ab9ba/680x482cq70/sambal-tempe-telur-kemangi-foto-resep-utama.jpg>



Sambal Tempe Telur Kemangi

Bahan-bahan:

- Tempe secukupnya (potong-potong beri bahan rendaman yang terdiri dari air, garam secukupnya dan 1 siung bawang putih halus).
- 1 Butir telur.
- Daun kemangi secukupnya.
- Minyak goreng secukupnya.

Bahan sambal:

- 15 Buah cabai rawit (pedas sesuai selera).
- 4 Buah cabai merah keriting.
- 3 Siung bawang merah.
- 4 Siung bawang putih.
- Sedikit terasi.
- 3 Cm kencur.

Cara membuat:

- Goreng Tempe hingga matang, angkat sisihkan.
- Kocok telur beri sedikit garam, dadar, sisihkan.
- Goreng bahan sambal sebentar
- Kemudian ulek dan beri sedikit minyak goreng panas bekas menggoreng tempe.
- Tambahkan gula, garam, dan kaldu bubuk cek rasa, baru masukan potongan tempe, telur dadar, ulek kasar campur bersama daun kemangi, aduk rata.
- Siap disajikan





Sambal Hijau Padang



<https://www.astronauts.id/blog/wp-content/uploads/2023/12/Ragam-Pilihan-Resep-Sambal-Ijo-Padang-Favorit-Untuk-di-Rumah-1200x675.jpg>

Bahan-bahan:

- 10 Buah cabai hijau besar.
- 6 Buah cabai hijau keriting.
- 10 Buah cabai rawit hijau, jika ingin lebih pedas boleh ditambah.
- 3 Buah tomat hijau.
- 5 Siung bawang merah.
- 2 Siung bawang putih.
- 1 Buah jeruk sambal.
- 2 Lembar daun jeruk.
- Penyedap rasa, optional.
- Minyak goreng untuk menumis.

Cara membuat:

- Rebus cabai, bawang dan tomat sebentar. Tiriskan.
- Taruh di ulekan (atau chopper tapi sebentar saja jangan terlalu halus), ulek kasar semua bahan yang direbus, tambahkan perasan jeruk.
- Panaskan minyak di wajan, agak banyak.
- Tumis sambal, tambahkan gula garam, penyedap rasa dan daun jeruk.
- Jika sambal sudah matang dan mengeluarkan minyak, matikan kompor.
- Dinginkan dan siap disajikan.





<https://img-global.cpcdn.com/recipes/fed2a6930955d865/680x482cq70/sambal-tomat-usus-foto-resep-utama.jpg>



Sambal Tomat Usus

Bahan-bahan:

- 1/2 Kg usus bersihkan rebus sebentar.
- 4 Buah tomat ukuran sedang cincang.
- Garam secukupnya.
- Penyedap/gula secukupnya.

Bumbu halus:

- 10 Cabai rawit.
- 3 Siung bawang merah.
- 2 Siung bawang putih.
- 1 Sdt merica.
- 1 Ruas jari tangan jahe.

Cara membuat:

- Panaskan minyak tumis bumbu halus lalu masukan tomat aduk aduk sambil di tekan tomatnya sampai harum.
- Kemudian masukan usus rebus dan beri garam dan gula/penyedap aduk rata biarkan sebentar.
- Lalu koreksi rasa nya dirasa pas mati kan api angkat dan sajikan.





Sambal Telur Puyuh Mix Ati Ampela



<https://i.ytimg.com/vi/KLgzWJ5mDi8/maxresdefault.jpg>

Bahan-bahan:

- 5 Hati ampela, cuci bersih, rebus dengan salam jahe, garam secukupnya.
- 20 Butir telur puyuh rebus, kupas.
- Garam dan gula pasir secukupnya.
- Kaldu bubuk ayam secukupnya.
- 1 Papan petai.
- 1 Jemput terasi.
- 1 Jemput asam matang.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

Bumbu halus:

- 3 Siung bawang putih.
- 8 Siung bawang merah.
- 10 Cabai merah rebus.
- 5 Cabai rawit rebus.

Cara membuat:

- Potong-potong ati ampela sesuai selera, goreng sebentar, sisihkan.
- Tumis bumbu halus sampai matang berminyak, masukan terasi, asam matang, garam gulas, kaldu bubuk secukupnya aduk-aduk kemudian masukan ati ampela aduk-aduk kembali.
- Kemudian tambahkan telur puyuh dan air sedikit saj.
- Aduk-aduk biarkan sampai bumbu meresap, tes rasa.
- Menjelang diangkat masukan petai. Sajikan





<https://asset-2.tstatic.net/tribunnewswiki/foto/bank/images/Sambal-Gami-Mandai.jpg>



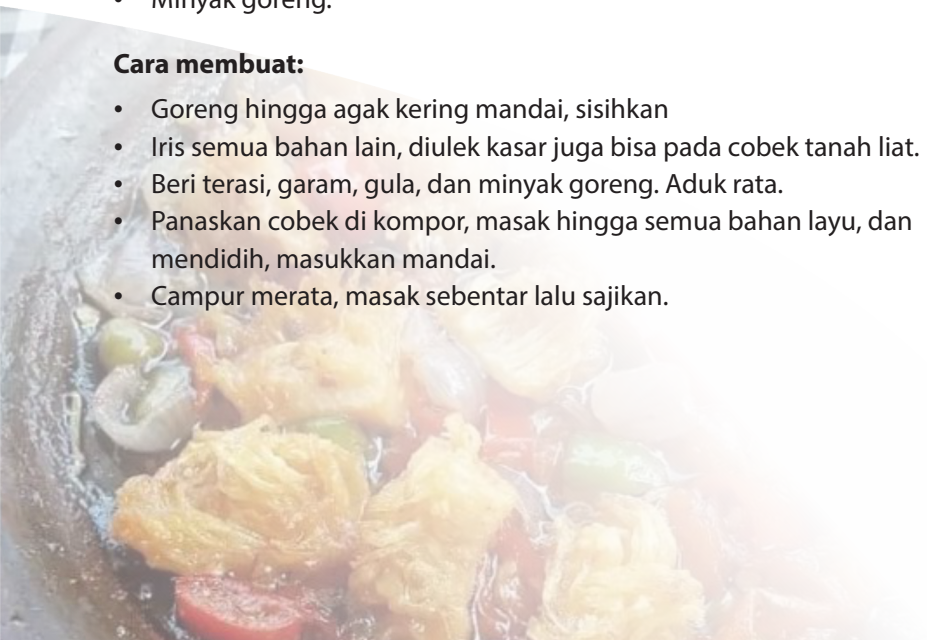
Sambal Gami Mandai

Bahan-bahan:

- 2 buah mandai atau nangka muda lalu potong kotak.
- 4 Siung bawang merah.
- 1 Buah cabai merah besar.
- 9 Biji cabai rawit.
- 1 Buah tomat.
- 1/2 Sdt terasi.
- Sejumput garam dan secukupnya gula.
- Minyak goreng.

Cara membuat:

- Goreng hingga agak kering mandai, sisihkan
- Iris semua bahan lain, diulek kasar juga bisa pada cobek tanah liat.
- Beri terasi, garam, gula, dan minyak goreng. Aduk rata.
- Panaskan cobek di kompor, masak hingga semua bahan layu, dan mendidih, masukkan mandai.
- Campur merata, masak sebentar lalu sajikan.





Sambal Kecap



<https://kurio-img.kurioapps.com/20/04/20/71a38c42-12d1-4281-9d0a-b3f3767bf204.jpeg>

Bahan-bahan:

- 9 Cabai rawit (sesuai selera).
- 2 Sdm bawang merah goreng.
- 1 Sdm bawang putih goreng.
- Secukupnya garam.
- Secukupnya kecap.

Cara membuat:

- Goreng cabai rawit sampai layu
- Kemudian haluskan bersama bawang merah dan bawang putih, beri garam dan kecap, lalu aduk rata.





<https://i.ytimg.com/vi/fg3pCEjoGw4/maxresdefault.jpg>



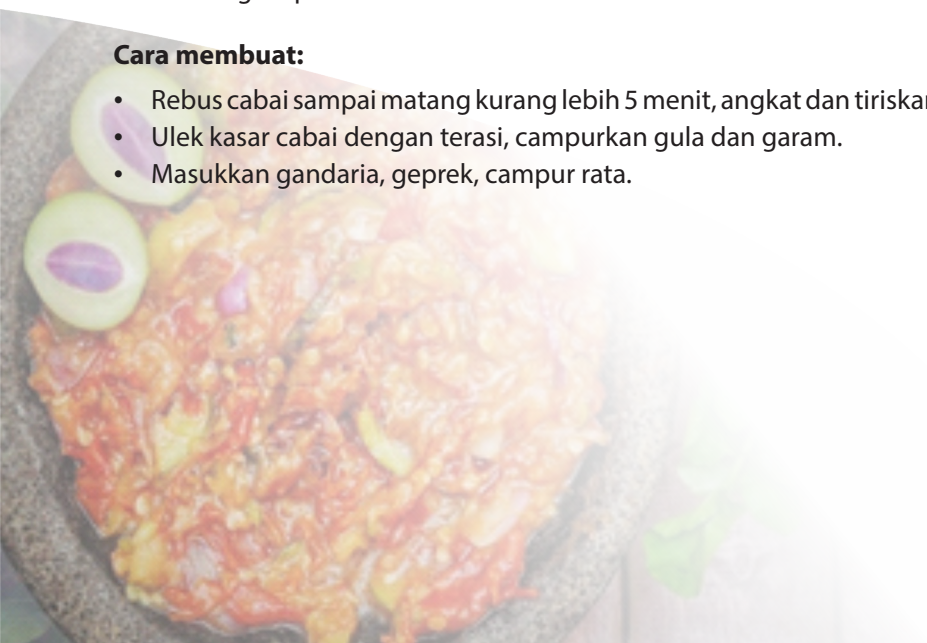
Sambal Gandaria

Bahan-bahan:

- 10 Buah Gandaria, cuci buang bijinya, potong-potong.
- 10 Buah cabai rawit merah.
- 5 Buah cabai merah keriting.
- 1 Sdt terasi, bakar.
- 1 Sdm gula merah.
- Sedikit garam.
- Sedikit gula pasir.

Cara membuat:

- Rebus cabai sampai matang kurang lebih 5 menit, angkat dan tiriskan.
- Ulek kasar cabai dengan terasi, campurkan gula dan garam.
- Masukkan gandaria, geprek, campur rata.





Sambal Goreng Manis



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/9cd94e388beacb6c/680x482cq70/sambal-goreng-pedas-manis-foto-resep-utama.jpg>

Bahan-bahan:

- 1/4 Cabai merah.
- 10 Buah cabai rawit.
- 2 Buah tomat ukuran besar iris.
- 7 Siung bawang merah iris.
- 5 Siung bawang putih iris.
- Gula merah secukupnya.
- Secukupnya garam, kaldu bubuk.
- Minyak untk menumis.
- 3 Lembar daun salam.
- 1 Batang serai potong-potong geprek.

Cara membuat:

- Rebus cabai sampai matang. Lalu haluskan
- Panaskan minyak goreng lalu tumis bumbu iris, daun salam, dan serai masak sampai wangi.
- Masukkan cabai yang sudah dihaluskan, garam, gula, kaldu masak sampai mengental dan sambal sedikit menyusut, cek rasa angkat.
- Siap disajikan.





<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/news/2022/06/15/231486/1769640-1000xauto-resep-kreasi-sambal-ebi.jpg>

Sambal Goreng Ebi



Bahan-bahan:

- 100 Gr ebi direndam air panas sebentar lalu di sangrai sebentar, kemudian dihaluskan.
- 2 Lembar daun jeruk.
- 1 Buah jeruk nipis.
- 1 Sdt saus tiram.
- 1 Sdm kecap manis.
- 2 Jemput gula pasir atau 1 sdm gula merah.
- 1 Sdt lada halus.
- Garam, Kaldu jamur secukupnya.
- 5 Sdm minyak goreng.

Bumbu halus:

- 10 Buah bawang merah.
- 4 Siung bawang putih.
- 1 Buah tomat sedang.
- 15 Buah cabai merah keriting.
- 10 Buah cabai rawit merah.

Cara membuat:

- Panaskan minyak tumis bumbu halus, daun jeruk sampai berubah agak gelap.
- Tambahkan saus tiram, kecap, gula, lada, garam, kaldu jamur, aduk-aduk sampai rata setelah agak kering baru masukkan ebi halus.
- Masak sampai matang tambahkan air jeruk nipis, aduk rata koreksi rasa angkat lalu sajikan.





Sambal Kemangi



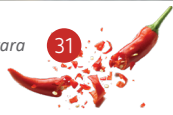
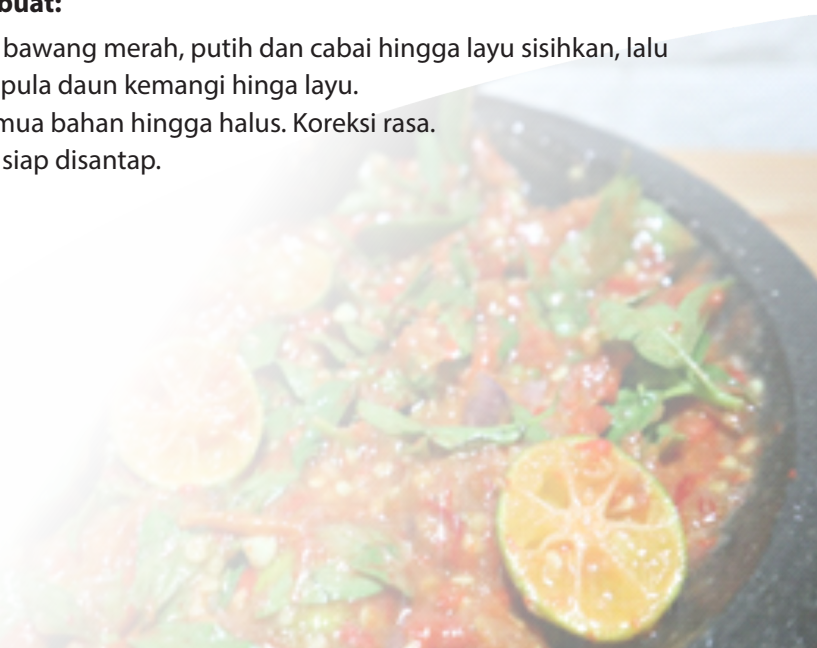
<https://i.ytimg.com/vi/eV4bop7Pnmo/maxresdefault.jpg>

Bahan-bahan:

- 1-2 Ikat kemangi cuci tiriskan dan iris halus.
- 100 Gr cabai rawit hijau muda.
- 5 Siung bawang merah iris.
- 3 Siung bawang putih iris.
- Garam.
- Penyedap.
- Sedikit terasi.

Cara membuat:

- Goreng bawang merah, putih dan cabai hingga layu sisihkan, lalu goreng pula daun kemangi hingga layu.
- Ulek semua bahan hingga halus. Koreksi rasa.
- Sambal siap disantap.





[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/smart/format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/resep-sambal-dabu-dabu-manado.jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/smart/format(jpeg)/kly-media-production/medias/resep-sambal-dabu-dabu-manado.jpg)



Sambal Dabu-Dabu

Bahan-bahan:

- 40 Cabai rawit hijau, iris.
- 20 Cabai merah, iris.
- 2 Buah tomat, iris.
- 25 Bawang merah, iris.
- 2 Buah jeruk nipis.
- Minyak goreng.
- Sedikit garam dan gula.

Cara membuat:

- Ambil wadah, isi dengan irisan cabai rawit, cabai merah, tomat, bawang merah, garam dan gula secukupnya dan air perasan jeruk nipis, aduk aduk, sisihkan.
- Selanjutnya, panaskan minyak goreng, tunggu sampai panas, kalau udah panas, angkat dan tuangkan minyak panas langsung ke wadah irisan sambal tadi, aduk aduk lgi ampe tercampur rata.
- Sambal siap disantap.





Sambal Tomat



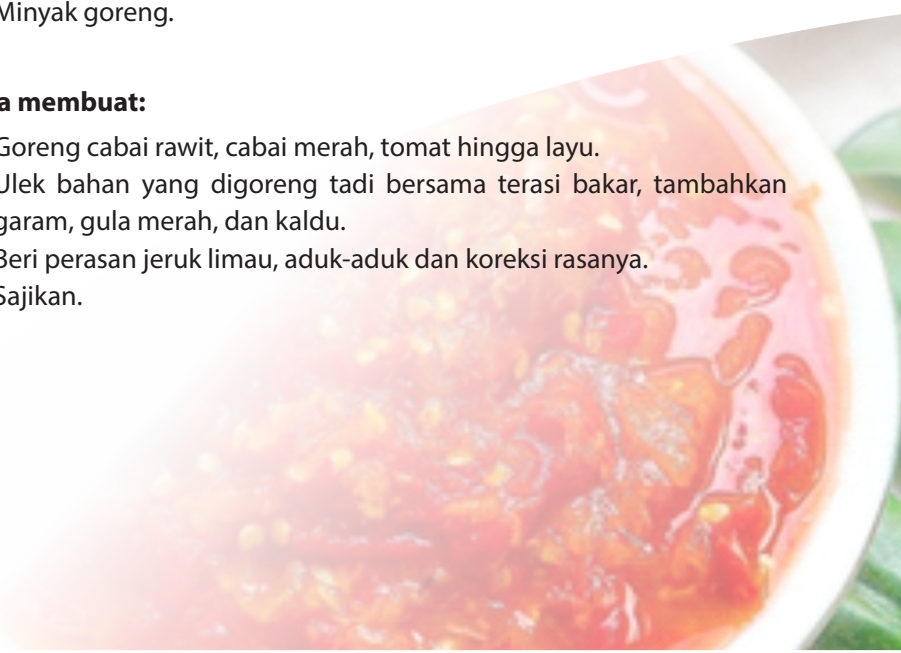
<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/news/2022/01/20/221248/1647257-1000xauto-resep-sambal-tomat.jpg>

Bahan-bahan:

- 2 Buah cabai merah besar.
- Segenggam cabai rawit.
- 3 Buah tomat ijo atau tomat keriting/sayur ukuran sedang iris-iris biar lebih gampang nguleknya.
- 1 Bungkus terasi instan bakar.
- 2 Buah jeruk limau.
- 1 Sdm gula merah.
- Garam, kaldu secukupnya.
- Minyak goreng.

Cara membuat:

- Goreng cabai rawit, cabai merah, tomat hingga layu.
- Ulek bahan yang digoreng tadi bersama terasi bakar, tambahkan garam, gula merah, dan kaldu.
- Beri perasan jeruk limau, aduk-aduk dan koreksi rasanya.
- Sajikan.





<https://i.ytimg.com/vi/v3Vayh1cmi4/maxresdefault.jpg>

Sambal Pecel Lele

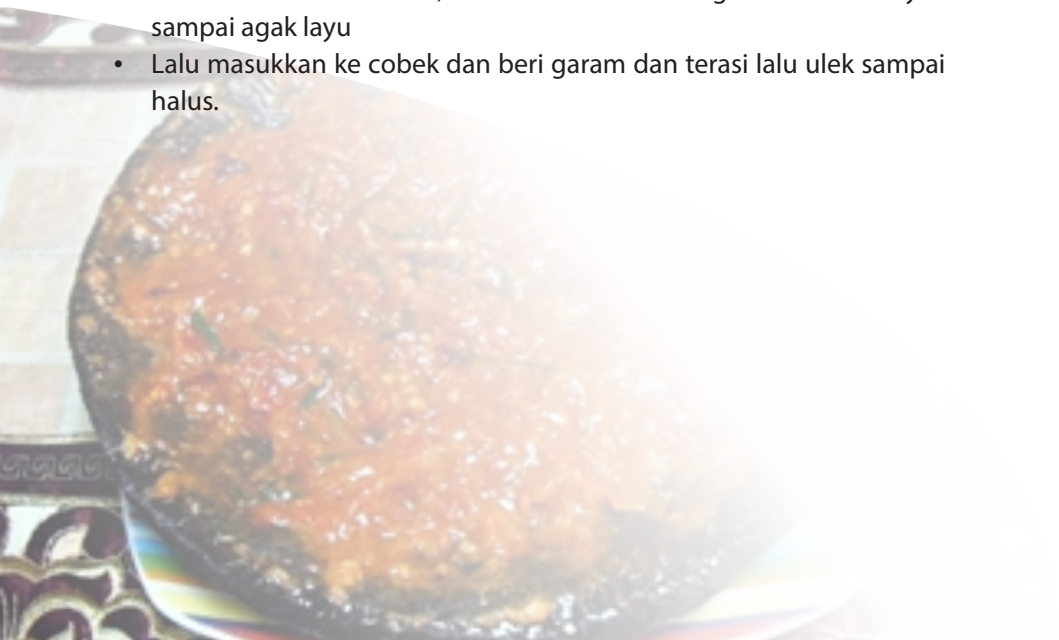


Bahan-bahan:

- Bawang merah secukupnya.
- Bawang putih secukupnya.
- Tomat.
- Cabai rawit merah.
- Cabai rawit hijau.

Cara membuat:

- Haluskan semua bahan, kemudian tumis dengan sedikit minyak sampai agak layu
- Lalu masukkan ke cobek dan beri garam dan terasi lalu ulek sampai halus.





Sambal Mentah



[https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/format\(jpeg\)/kly-media-production/resep-sambal-mentah-siram-minyak-panas-sederhana-enaknya-juara.jpg](https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net/format(jpeg)/kly-media-production/resep-sambal-mentah-siram-minyak-panas-sederhana-enaknya-juara.jpg)

Bahan-bahan:

- 8 Buah cabai besar.
- 8 Buah cabai rawit.
- 4 Siung bawang merah.
- 1 Buah terasi sachet, lalu dibakar.
- Garam secukupnya.
- Gula pasir secukupnya.
- 8 Buah tomat rampai hijau/tomat kecil2-kecil.
- 1 Buah tomat merah ukuran kecil.
- 1 Buah jeruk limau.

Cara membuat:

- Selah dicuci bersih uleg semua bahan. Koreksi rasa
- Kucuri jeruk limau
- Sambal siap disajikan





Sambal Colo Colo



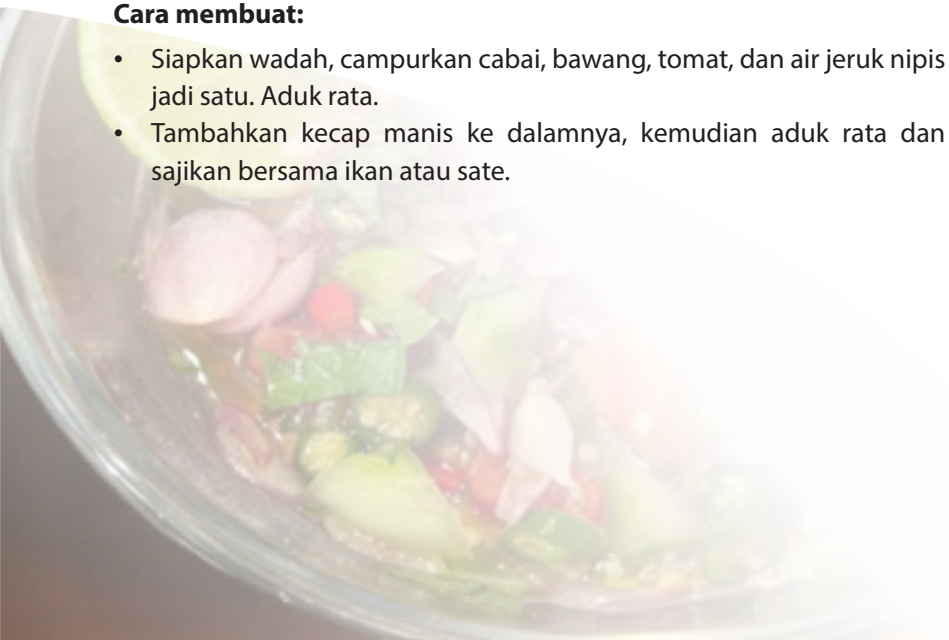
<https://gudangilmuku.com/wp-content/uploads/2023/05/Cara-Membuat-Sambal-Colo-colo-Khas-Maluku.jpg>

Bahan-bahan:

- 40 Gram bawang merah kupas, iris.
- 8 Gram cabai rawit hijau kecil.
- 10 Gram cabai rawit merah kecil.
- 140 MI kecap manis.
- 15 Gram perasan air jeruk nipis.
- 50 Gram tomat merah, buang isi dan potong dadu.

Cara membuat:

- Siapkan wadah, campurkan cabai, bawang, tomat, dan air jeruk nipis jadi satu. Aduk rata.
- Tambahkan kecap manis ke dalamnya, kemudian aduk rata dan sajikan bersama ikan atau sate.





Sambal Matah Bali

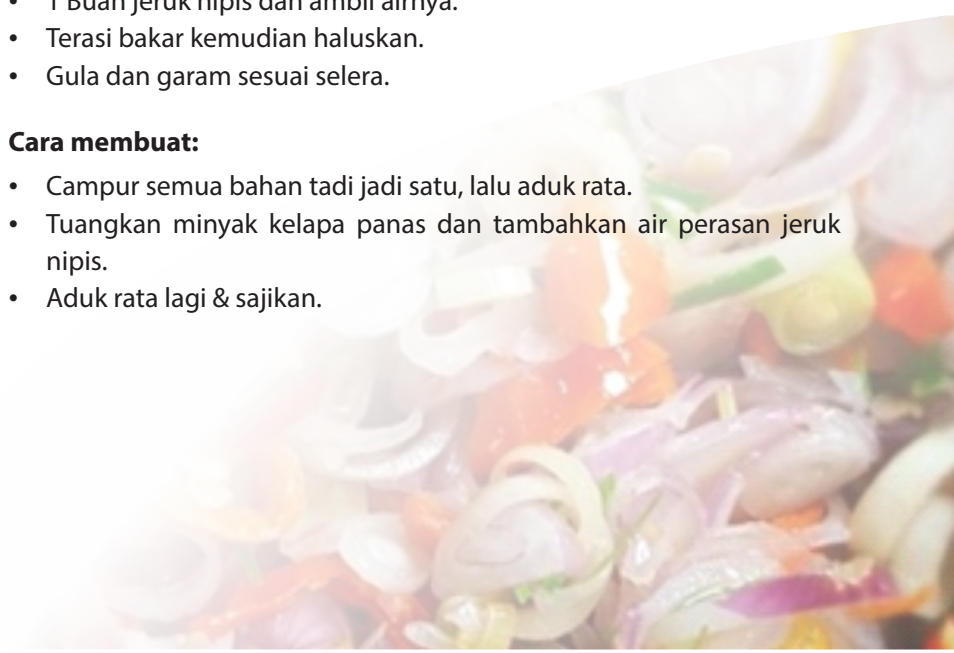


<https://www.bhinneka.com/blog/wp-content/uploads/2022/03/resep-sambal-matah-segar-1280x720.jpg>

Bahan-bahan:

- 3 Buah bawang merah diiris tipis.
- 2 Batang serai diiris tipis.
- 5 Buah cabai rawit iris tipis.
- 3 Buah cabai merah keriting iris tipis.
- 3 Buah cabai hijau keriting iris tipis.
- 1 Buah tomat potong kecil-kecil.
- 50 ml minyak kelapa panas.
- 1 Buah jeruk nipis dan ambil airnya.
- Terasi bakar kemudian haluskan.
- Gula dan garam sesuai selera.

Cara membuat:

- Campur semua bahan tadi jadi satu, lalu aduk rata.
 - Tuangkan minyak kelapa panas dan tambahkan air perasan jeruk nipis.
 - Aduk rata lagi & sajikan.
- 





Sambal Nanas

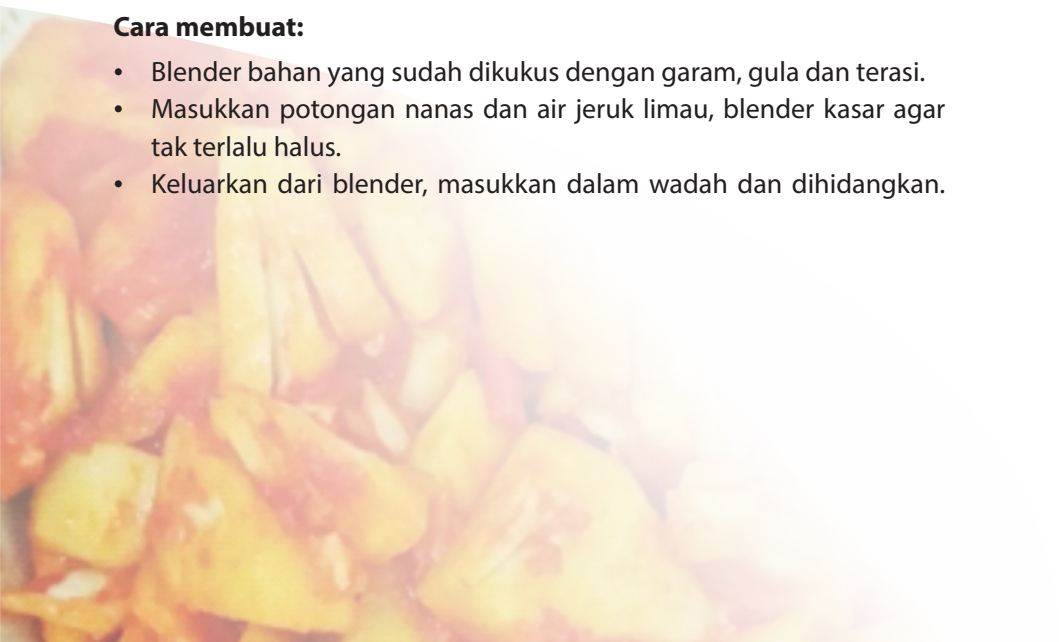
[https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality\(75\):strip_icc\(\):format\(jpeg\)/kly-media-production/medias/jpg](https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/filters:quality(75):strip_icc():format(jpeg)/kly-media-production/medias/jpg)

Bahan-bahan:

- 1/2 Buah nanas kupas, cuci bersih dan potong-potong.
- 1 Sendok teh terasi bakar.
- 2 Siung bawang putih yang dikukus.
- 5 Buah cabai rawit merah yang sudah dikukus.
- 3 Buah cabai merah keriting yang sudah dikukus.
- 1 Sendok makan air jeruk limau.
- Garam dan gula sesuai selera.

Cara membuat:

- Blender bahan yang sudah dikukus dengan garam, gula dan terasi.
- Masukkan potongan nanas dan air jeruk limau, blender kasar agar tak terlalu halus.
- Keluarkan dari blender, masukkan dalam wadah dan dihidangkan.





Sambal Hitam Pahang



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/166d19c2ef87c3b3/680x482cq70/sambal-hitam-pahang-resipi-foto-utama.jpg>

Bahan-bahan:

- 1/2 Gelas belimbing wuluh rebus.
- 1/2 Gelas cabai rawit.
- 2 Gelas teri yang dibuang kepala dan isi perutnya.
- 6 Buah bawang merah, 3 buah ditumbuk dan 3 buah diiris tipis.
- 5 Sendok makan kecap manis.
- Garam dan gula secukupnya.
- Minyak untuk menumis.

Cara membuat:

- Sediakan terlebih dahulu belimbing wuluh, cuci bersih lalu masukkan ke dalam panci yang sudah di atas api kompor dan panci, biarkan tanpa diisi air.
- Masak hingga layu dan airnya keluar dari belimbing, sehingga belimbing berubah warna.
- Masaknya dengan api kecil agar tidak gosong. Sambil diaduk terus.
- Tumbuk cabai rawit sehingga halus. Tumbuk 3 buah bawang merah sehingga lumat. Tumbuk juga teri tetapi jangan terlalu lumat.
- Tumbuk belimbing wuluh juga separuh lumat.
- Panaskan minyak dalam kualiti. Tumiskan bawang yang diiris sehingga wangi.
- Masukkan bahan-bahan tumbuk sekaligus dan tumislah sehingga bahan-bahan tersebut nampak agak kering dan garing.
- Tambahkan kecap manis, garam dan gula secukupnya.
- Biarkan sambal kering sedikit. Bila sudah garing matikan api lalu dan tiriskan.





Sambal Cobek



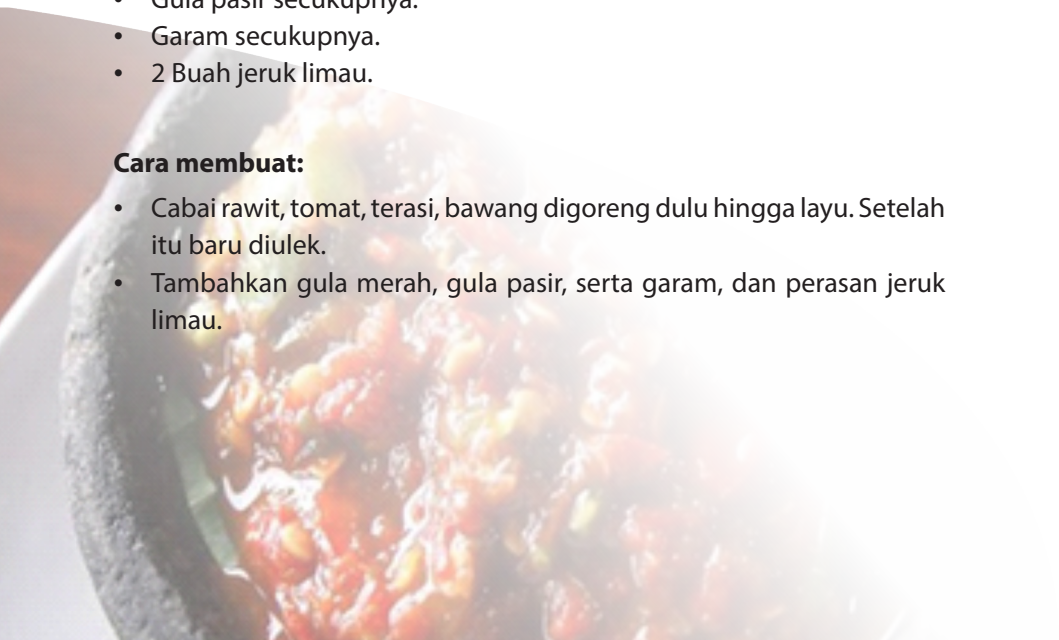
<https://cdn0-production-images-kly.akamaized.net/smart/kly-media-production/resep-cara-membuat-sambal-cobek-enaknya-juara.jpg>

Bahan-bahan:

- 200 Gram cabai merah keriting.
- 100 Gram cabai rawit merah.
- 1 Buah tomat.
- 10 Buah bawang merah.
- 4 Buah bawang putih.
- 2 Sendok makan gula merah.
- 2 Sendok makan terasi bakar.
- Gula pasir secukupnya.
- Garam secukupnya.
- 2 Buah jeruk limau.

Cara membuat:

- Cabai rawit, tomat, terasi, bawang digoreng dulu hingga layu. Setelah itu baru diulek.
- Tambahkan gula merah, gula pasir, serta garam, dan perasan jeruk limau.





Sambal Pecel Kediri



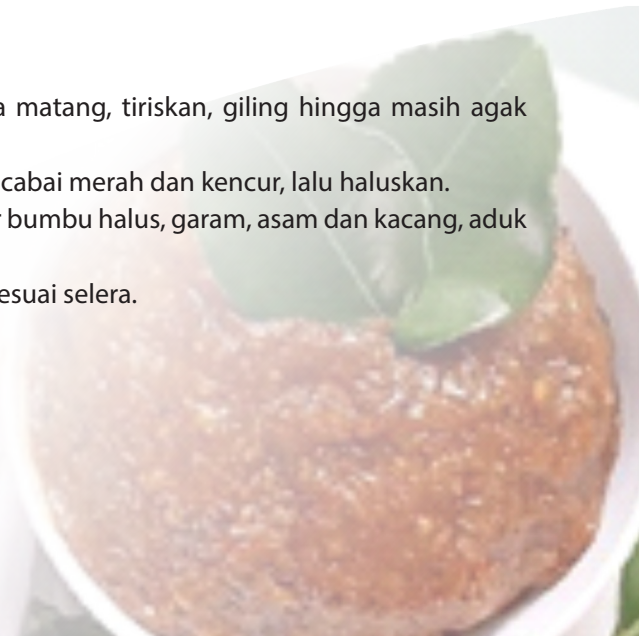
<https://img-global.cpcdn.com/recipes/50c46ddfa9dc4e96/680x482cq70/sambal-pecel-kediri-foto-resep-utama.jpg>

Bahan-bahan:

- 1 Kilogram kacang tanah.
- 700 Gram gula merah/gula aren.
- 20 Biji cabai merah ukuran sedang.
- Cabai rawit sesuai selera.
- 20 Biji kencur ukuran sedang.
- 40 Siung bawang putih ukuran sedang.
- 20 Biji asam.
- 1 Lembar daun jeruk.

Cara membuat:

- Goreng kacang hingga matang, tiriskan, giling hingga masih agak kasar.
- Goreng bawang putih, cabai merah dan kencur, lalu haluskan.
- Beri gula halus, campur bumbu halus, garam, asam dan kacang, aduk hingga tercampur rata.
- Koreksi rasa, agar pas sesuai selera.





https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/09/20/resep-sambal-pete-goreng_43.jpeg?w=1200

Sambal Pete



Bahan Bahan:

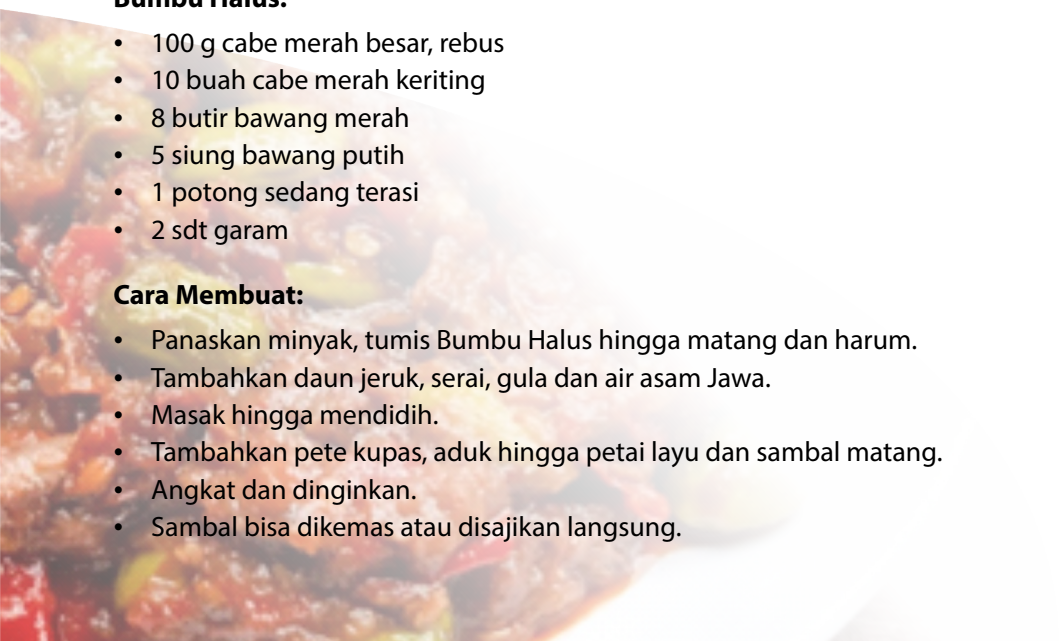
- 100 ml minyak sayur
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdm air asam Jawa
- 1 sdm kaldu jamur
- 2 papan pete, kupas

Bumbu Halus:

- 100 g cabe merah besar, rebus
- 10 buah cabe merah keriting
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 potong sedang terasi
- 2 sdt garam

Cara Membuat:

- Panaskan minyak, tumis Bumbu Halus hingga matang dan harum.
- Tambahkan daun jeruk, serai, gula dan air asam Jawa.
- Masak hingga mendidih.
- Tambahkan pete kupas, aduk hingga petai layu dan sambal matang.
- Angkat dan dinginkan.
- Sambal bisa dikemas atau disajikan langsung.





Sambal Kecombrang



https://asset.kompas.com/crops/jitt2YjwJupPC9HNebvG_Z67uVo=/0x0:698x465/750x500/data/photo/2021/03/18/605320b34991d.jpg

Bahan-Bahan:

- 5 buah cabe merah besar
- 10 buah cabe merah keriting
- 10 buah cabe rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat merah,
- 1 buah bunga kecombrang,
- 2 lembar daun jeruk purut
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm kaldu jamur
- 100 ml minyak sayur

Cara Membuat:

- Tumbuk atau giling cabe merah besar, cabe merah keriting, cabe rawit merah, bawang merah, bawang putih dan tomat hingga halus.
- Panaskan minyak dalam wajan lalu tumis bahan sambal yang sudah dihaluskan.
- Tumis dengan api kecil sambil aduk-aduk.
- Tambahkan garam, gula dan kaldu jamur.
- Masak dengan api kecil hingga benar-benar mendidih.
- Masukkan daun jeruk dan irisan kecombrang, masak kembali hingga seluruhnya matang. Angkat dan dinginkan.

Tips:

- Bunga kecombrang atau rias atau honje punya rasa dan aroma mirip jeruk lemon dan jahe. Di pasar dijual dalam bentuk batang dengan kuncup kecil dan kuncup bunga. Untuk mendapatkan rasa dan aroma yang kuat gunakan kecombrang dalam bentuk bunga.
- Masukkan kecombrang setelah sambal mendidih beberapa saat agar tekstur renyah kecombrang masih terasa.





<https://resepkoki.id/wp-content/uploads/2022/05/Resep-Sambal-Kacang.jpg>



Sambal Kacang

Bahan-Bahan:

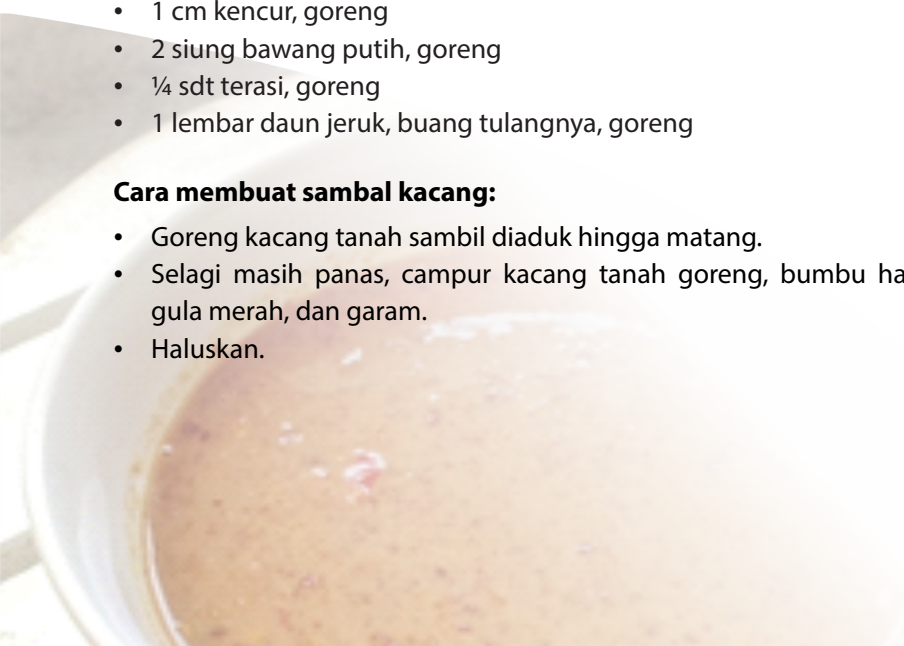
- 100 gram kacang tanah kulit
- 30 gram gula merah sisir
- 1 sdt garam
- 500 ml minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

- 8 buah cabai merah keriting, goreng
- 2 buah cabai rawit merah, goreng
- 1 cm kencur, goreng
- 2 siung bawang putih, goreng
- ¼ sdt terasi, goreng
- 1 lembar daun jeruk, buang tulangnya, goreng

Cara membuat sambal kacang:

- Goreng kacang tanah sambil diaduk hingga matang.
- Selagi masih panas, campur kacang tanah goreng, bumbu halus, gula merah, dan garam.
- Haluskan.





Sambal Goreng Krecek



<https://i.ytimg.com/vi/aRcy3g6X3ak/maxresdefault.jpg>

Bahan-Bahan:

- 4 sdm minyak sayur
- 2 buah cabe merah besar, buang bijinya, iris tipis
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 5 buah tahu goreng segitiga, potong dua
- 100 g krecek goreng
- 50 g kacang tolo, rendam hingga mengembang
- 10 buah cabe rawit merah
- 500 ml santan segar
- 250 ml santan kental

Bumbu Halus:

- 5 buah cabe merah besar
- 5 buah cabe rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 potong terasi
- 10 g gula merah
- 2 sdt garam

Cara Membuat:

- Panaskan minyak, tumis Bumbu Halus dan cabe iris hingga matang dan harum aromanya. Angkat.
- Masukkan ke dalam panci, tuangi santan dan tambahkan daun salam dan lengkuas.
- Masak dengan api sedang hingga mendidih.
- Masukkan kacang tolo, krecek dan tahu.
- Masak dengan api sedang hingga kacang lunak dan bumbu meresap.



- Tambahkan santan kental dan cabe rawit merah.
- Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan kuah ken

Tips:

- Krecek atau kulit sapi banyak dijual di pasar tradisional. Pilih krecek yang tebal dan khusus untuk dimasak, bukan yang kecil untuk camilan.
- Untuk rasa sambal goreng krecek yang gurih agak manis, gunakan santan kelapa segar.
- Agar rasanya lebih enak bisa ditambahkan potongan daging tetelan dengan sedikit lemak.
- Masak bersama bumbu hingga daging empuk.
- Jika suka, bisa ditambahkan pete utuh.
- Masukkan pete saat terakhir agar tidak terlalu lunak.





Sambal Keluak/Kluwek



<https://img-global.cpcdn.com/recipes/e5c91d114e7a1b84/680x482cq70/sambal-kluwek-foto-resep-utama.jpg>

Bahan-Bahan:

- 5 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 5 buah keluak
- 5 buah bawang merah
- 1 sdt kencur
- 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula merah
- 1 sdt air asam jawa

Cara Membuat:

- Rendam keluak dalam air panas, tiriskan.
- Sangrai bawang merah bersama kulitnya sampai matang. Kupas.
- Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, keluak, kencur, garam, dan gula merah sampai agak halus.
- Tambahkan air asam, aduk rata. Sajikan.





<https://i.ytimg.com/vi/yRnOE3-iCZQ/maxresdefault.jpg>

Sambal Goang



Bahan-Bahan:

- 11 buah cabai rawit
- 1 siung bawang putih
- 1 ruas kencur
- 1/4 sdt terasi bakar
- 1/4 sdt garam
- 1 sdt gula merah sisir
- 1 sdm minyak panas
- 1 sdt air perasan jeruk limau

Cara Membuat:

1. Haluskan bawang, cabai, kencur, terasi, garam, dan gula.
2. Siram dengan minyak panas. Aduk rata.





Sambal Pencok Kacang Panjang



<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2021/10/Resep-Sambal-Pencok.jpg?fit=1125%2C1500&ssl=1>

Bahan-Bahan:

- 150 gram kacang panjang, diiris halus
- 1 cm kencur
- 1 siung bawang putih
- 3 buah cabai rawit merah
- 1 sdt irisan gula merah
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt asam jawa
- daun kemangi secukupnya

Cara Membuat:

- Ulek/haluskan kencur, bawang putih, cabai rawit, gula merah, garam, dan asam jawa.
- Campurkan irisan kacang panjang dengan bumbu halus.
- Aduk semua sambal agak ditekan-tekan agar kacang panjang sedikit memar.
- Tambahkan daun kemangi.
- Sambal pencok kacang panjang ini bisa langsung dinikmati dengan nasi putih dan aneka lauk lainnya.





<https://cdn-brilio-net.akamaized.net/news/2023/01/02/245275/1919146-1000xauto-resep-sambal-rampai.jpg>

Sambal Rampai

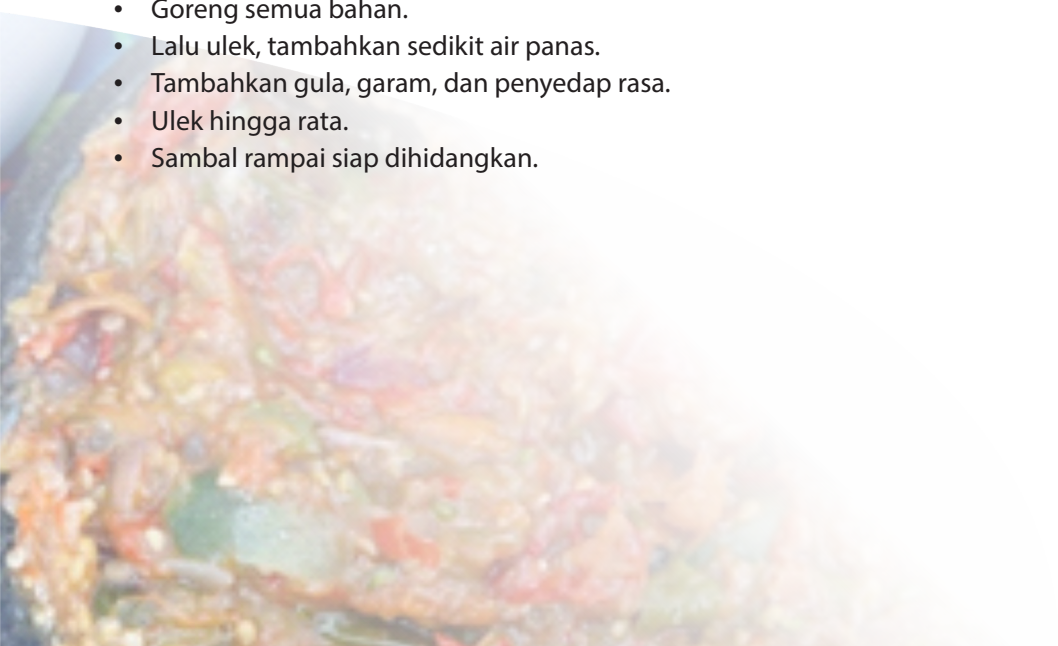


Bahan-Bahan:

- 5 buah rampai (tomat kecil)
- 3 siung bawang merah
- 5 buah cabai rawit
- 7 buah cabai rawit hijau
- 1/2 bgks terasi
- Garam, gula, dan penyedap rasa secukupnya

Cara membuat:

- Goreng semua bahan.
- Lalu ulek, tambahkan sedikit air panas.
- Tambahkan gula, garam, dan penyedap rasa.
- Ulek hingga rata.
- Sambal rampai siap dihidangkan.





Sambal Teri



<https://i0.wp.com/lytimg.com/vi/59FP1dviAm0/maxresdefault.jpg?resize=720%2C405&ssl=1>

Bahan bahan:

- 15 buah cabai rawit merah
- 100 g ikan teri kering (rendam air hangat)
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt terasi bakar
- Garam, gula sesuai selera
- Kaldu bubuk sesuai selera
- Minyak goreng secukupnya

Cara membuat:

- Ulek halus cabai rawit, bawang merah, bawang putih.
- Tambahkan garam dan gula sesuai selera.
- Panaskan minyak, tumis sambal hingga setengah matang dan hingga harum.
- Masukkan teri yang sudah direndam air hangat.
- Aduk hingga teri matang.
- Tambahkan terasi dan kaldu bubuk, masak hingga bumbu merata.
- Sambal teri siap dihidangkan.





<https://i0.wp.com/i.pinimg.com/originals/45/dc/3f/45dc3f9a90b0ce6852f826c71a2b022a.jpg?resize=640%2C480&ssl=1>



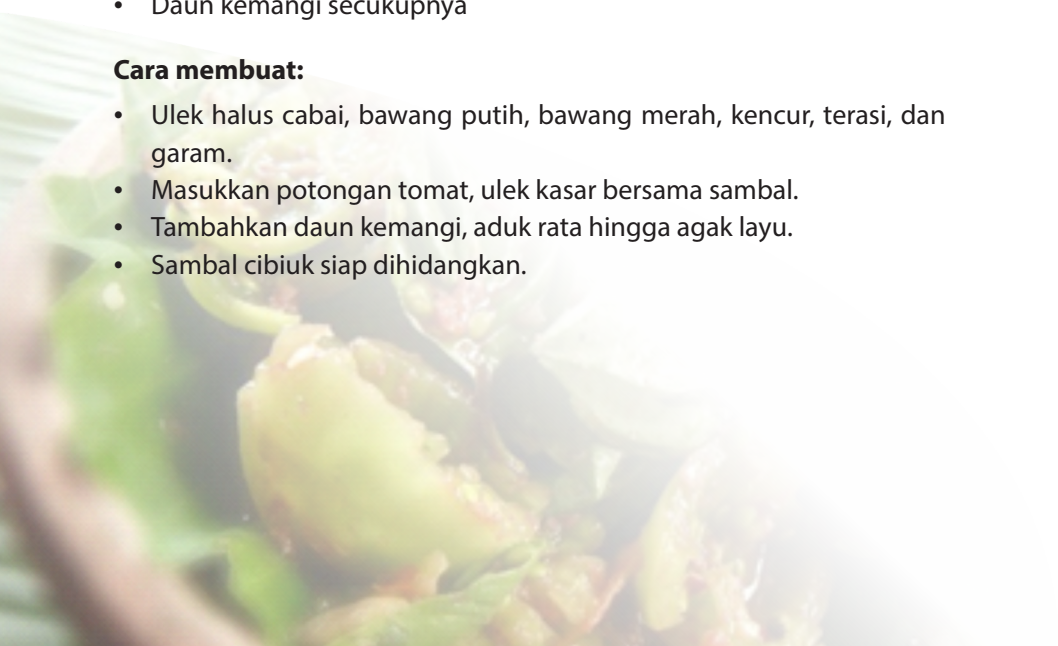
Sambal Cibiuk

Bahan bahan:

- 10 buah cabai rawit
- 4 buah tomat kecil hijau (potong)
- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 2 cm kencur
- 2 cm terasi bakar/goreng
- Garam sesuai selera
- Daun kemangi secukupnya

Cara membuat:

- Ulek halus cabai, bawang putih, bawang merah, kencur, terasi, dan garam.
- Masukkan potongan tomat, ulek kasar bersama sambal.
- Tambahkan daun kemangi, aduk rata hingga agak layu.
- Sambal cibiuk siap dihidangkan.





Sambal Andaliman



https://awsimages.detik.net.id/community/media/sambal-hijau-andaliman-4_169.jpeg?w=1200

Bahan-Bahan:

- 15 buah cabai rawit hijau
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 butir kemiri yang telah disangrai
- 2 batang serai, ambil batang putihnya dan iris halus
- Air jeruk nipis, secukupnya
- 1/2 sdt andaliman
- Garam, secukupnya

Cara Membuat:

- Haluskan cabai rawit, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
- Tambahkan batang serai, andaliman, garam dan air jeruk nipis secukupnya, haluskan lagi, aduk rata.
- Bila suka, siramkan sedikit minyak panas ke dalam sambal andaliman yang telah dihaluskan.
- Sambal andaliman sudah siap dan saatnya disajikan.



<https://resepkoki.id/wp-content/uploads/2022/03/Resep-Sambal-Pecak.jpg>

Sambal Pecak



Bahan-Bahan:

- 10 cabe merah keriting
- 10 cabe rawit merah
- 3 cabe ijo besar
- 12 tomat merah
- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 ruas kencur bisa di skip kalau tidak suka
- 1/2 sdt terasi goreng
- 1 sdm air asam jawa
- 1 jeruk nipis
- 1 jeruk limau
- 1/4 gelas air panas mendidih
- Gula, garam, gula pasir atau gula jawa secukupnya

Cara membuat:

- Goreng sebentar bahan sambal seperti cabe, bawang tomat.
- Kemudian ulek kasar dengan kencur dan terasi yang ditambahkan garam dan gula.
- Campurkan sambal yang sudah diulek dengan air asam jawa lalu siram dengan air panas.
- Aduk-aduk lalu tetesi air jeruk limau.
- Sambal pecak siap disajikan, bisa disiram ke atas ikan, ayam bakar atau goreng.





Sambal Plecing Khas Lombok



<https://www.piknikdong.com/wp-content/uploads/2021/11/Resep-Plecing-Kangkung.jpg>

Bahan-Bahan:

- 1 ikat (300 g) kangkung
- 100 g taugé, seduh air panas hingga layu

Sambal:

- 10 buah cabai rawit merah
- 3 buah cabe merah keriting
- 2 buah tomat
- 1 sendok teh terasi udang bakar
- 1 sdt garam

Pelengkap:

- jeruk limau
- kacang tanah goreng

Cara Membuat:

- Siangi kangkung hingga bersih dan petiki ukuran besar, lalu cuci dan tiriskan.
- Didihkan air secukupnya dalam panci, bubuhi sedikit garam.
- Rebus kangkung hingga layu lalu tiriskan dan rendam air es hingga dingin. Tiriskan.
- Belah-belah batang kangkung dan susun di piring saji.
- Taruh taugé di atasnya.
- Haluskan semua bahan Sambal lalu taruh di atas kangkung rebus.
- Kucuri air jeruk limau lalu beri topping kacang goreng.
- Sajikan segera.





https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/e/e2/Sambal_rica.JPG/1200px-Sambal_rica.JPG

Sambal Rica Rica



Bahan-Bahan:

- 5 siung bawang putih
- 10 buah cabai keriting merah
- 15 buah cabai rawit setan
- 5 cabai rawit ijo
- 1 buah tomat ukuran sedang
- 4 lembar daun jeruk yang kecil-kecil
- Sereh
- 1 sdt garam (secukupnya)
- 1/2 sdt kaldu jamur (secukupnya)

Cara membuat:

- Cuci bawang, semua cabai, tomat, daun jeruk, dan sereh
- Goreng semua cabai, bawang, tomat dengan api kecil dan minyak tidak terlalu banyak.
- Ulek kasar semua bahan yang sudah digoreng tadi.
- Lalu, goreng lagi sambal yang dihaluskan tadi dengan api kecil. Masukkan daun jeruk dan sereh.
- Masukkan kaldu jamur dan garam secukupnya, cek rasa.
- Sambal rica siap disajikan.





Sambal Roa Asli Manado



<https://awsimages.detik.net.id/community/media/visual/2023/02/12/buku-sambal-roa-2.jpeg?w=1200>

Bahan-bahan:

- 3 ekor ikan roa asap
- 75 gram bawang merah
- 200 gram tomat
- 200 gram cabai rawit
- 1 sendok teh garam
- ½ sendok makan gula pasir
- sendok penyedap rasa

Cara membuat:

- Bersihkan 3 ekor ikan roa, buang kulit, kepala, ekor, beserta tulang-tulangnya.
- Panaskan minyak dalam wajan lalu goreng ikan roa sebentar saja
- Siapkan cobek dan haluskan ikan roa
- Haluskan 200 gr cabai rawit menggunakan cobek atau coper
- Iris halus 75 gr bawang merah dan irish bebas 200 gr tomat
- Panaskan minyak dan goreng bawang merah yang telah diiris tipis.
- Setelah berubah warna, masukkan cabai yang telah dihaluskan, kemudian tumis hingga wangi
- Tambahkan irisan tomat pada cabai dan tomat yang telah ditumis dan masak hingga tomat layu
- Masukkan ikan roa yang telah dihaluskan.
- Setelah itu, tambahkan pula garam, gula, dan penyedap rasa
- Aduk hingga rata dan biarkan sampai sambal matang
- Sambal roa siap dihidangkan
- Bisa menggunakan sambal roa sebagai makanan pendamping saat makan. Tak hanya itu, biasanya masyarakat Manado juga menggunakan sambal ini untuk disantap bersama pisang goreng, singkong goreng, maupun bubur Manado alias tinutuan.





<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2016/09/Tauco.jpg?fit=1600%2C1060&ssl=1>

Sambal Tauco



Bahan-bahan:

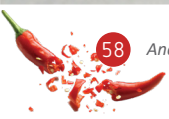
- Cabe hijau keriting, iris serong
- Daun salam
- Tauco
- Bawang merah, iris halus
- Serai, ambil putihnya, geprak
- Tomat, potong-potong kecil
- Lengkuas
- Gula
- Garam
- kaldu bubuk

Bumbu halus:

- Cabe rawit merah
- Bawang merah
- Bawang putih

Cara membuat:

- Haluskan cabe rawit merah, bawang merah putih, sisihkan
- Panaskan minyak diwajan, tumis bawang merah putih sampai harum, masukkan daun salam, serai, lengkuas, bumbu halus (tauco, gula pasir, garam, kaldu bubuk, cabe hijau keriting dan tomat. aduk rata.
- Tambah air, lalu masak sampai matang





Sambal Embe

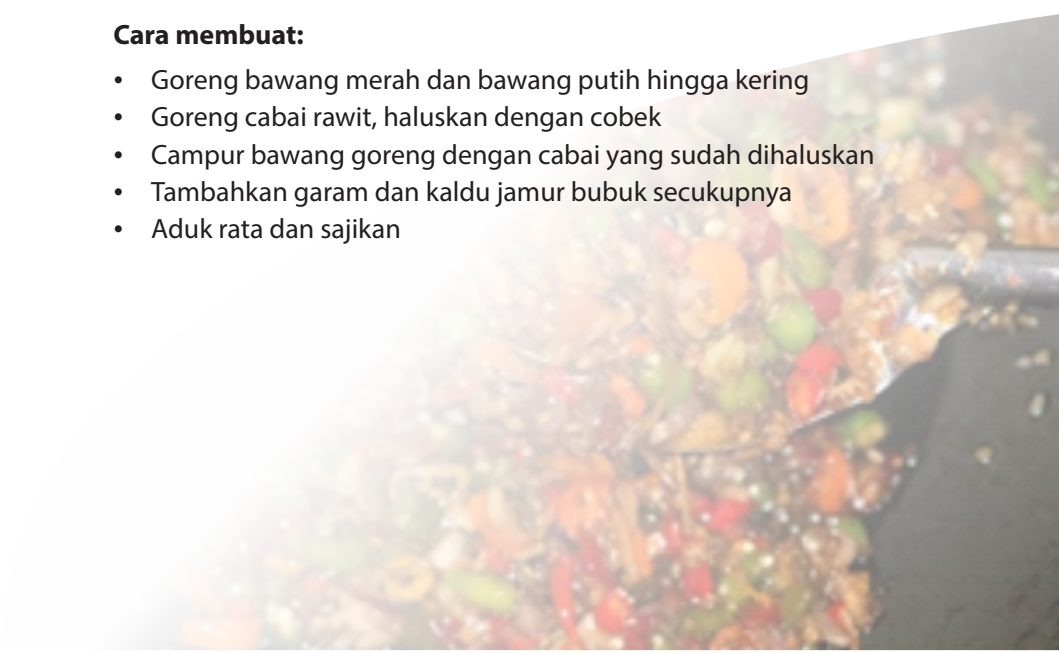


<https://cdn.idntimes.com/content-images/post/20210705/121235519-637925606892256-6234308506062457643-n.jpg>

Bahan-Bahan:

- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 5 siung bawang putih, iris tipis
- 10 buah cabai rawit
- Garam, secukupnya
- Air jeruk limau, secukupnya
- Kaldu jamur, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

Cara membuat:

- Goreng bawang merah dan bawang putih hingga kering
 - Goreng cabai rawit, haluskan dengan cobek
 - Campur bawang goreng dengan cabai yang sudah dihaluskan
 - Tambahkan garam dan kaldu jamur bubuk secukupnya
 - Aduk rata dan sajikan
- 





<https://i0.wp.com/resepkoki.id/wp-content/uploads/2018/08/Resep-Sambel-Tumpang.jpg?fit=1236%2C1284&ssl=1>



Sambal Tumpang Tempe Semangit

Bahan:

- 200 gram tempe semangit
- 4 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah
- 3 lembar daun jeruk
- 200 gram daging sapi tetelan
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas
- 2 cm kencur Kerupuk kulit atau rambak secukupnya
- 1 papan petai
- 400 ml santan

Cara membuat:

- Rebus menjadi satu tempe semangit, bawang merah, bawang putih, cabai, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan daging sapi tetelan.
- Setelah daging empuk, angkat, potong kecil.
- Semua bahan diulek halus kecuali daun salam, lengkuas, dan daging. Potong daging dan masukkan kembali dalam rebusan, tuang santan.
- Rebus kembali, kalau sudah mendidih, masukkan petai dan kerupuk kulit.
- Tuang garam dan sedikit gula.
- Biarkan sampai air tinggal sedikit.
- Angkat dan hidangkan.





Sambal Hitam Madura



<https://www.fimela.com/food/read/5232645/resep-bebek-madura-bumbu-hitam-yang-meng-gugah-selera>

Bahan:

- 10 buah cabai hijau keriting, goreng
- 40 buah cabai rawit hijau, goreng
- 2 butir kemiri, goreng
- 2 cm kunyit, bakar
- 1/4 sdt ketumbar, sangrai
- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 1 batang serai, ambil bagian putihnya
- 5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1/4 sdt kaldu ayam bubuk
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica
- 100 ml air
- 5 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Haluskan cabai hijau keriting, cabai rawit hijau, kemiri, kunyit, ketumbar, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, dan serai.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang sudah dihaluskan dan tambahkan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan kaldu ayam bubuk, garam, merica, dan air.
4. Masak sambal terus diaduk dengan api kecil sampai matang.





Sambal Apel Malang

<https://www.fimela.com/food/read/3773604/30-resep-cara-membuat-sambal-asli-nusantara-yang-enak-dan-sederhana>

Bahan:

- 2 buah cabai merah besar
- 2 buah apel Malang ukuran kecil
- 5 buah cabe rawit
- ½ sendok teh garam
- Gula pasir secukupnya
- Terasi secukupnya

Cara Membuat:

- Cuci cabai dan apel hingga bersih.
- Serut atau cacah kasar apel Malang
- Ulek terasi, cabai dan garam hingga halus.
- Tambahkan gula sesuai selera
- Tambahkan serutan / cacahan buah apel, lalu hingga tercampur rata
- Sambal apel Malang siap disajikan bersama teman ikan goreng dan lalapan.





Sambal Jahe Pedas



<https://www.fimela.com/food/read/3773604/30-resep-cara-membuat-sambal-asli-nusantara-yang-enak-dan-sederhana>

Bahan:

- 5 siung bawang putih
- 10 siung bawang merah
- 6 cm jahe
- 10 buah cabai rawit
- 3 buah cabai merah
- 1 buah tomat merah
- 1 buah bawang bombay, potong-potong
- 2 sdm gula merah, sisir
- garam secukupnya
- minyak secukupnya

Cara membuat:

- Haluskan bahan sambal bawang putih, bawang merah, jahe, semua cabai, tomat, dan garam secukupnya.
- Panaskan minyak, tumis bawang bombay hingga layu. Masukkan sambal, tumis hingga harum.
- Masukkan gula merah, aduk rata dan masak hingga sambal matang.
- Sambal jahe siap disajikan dengan ikan bakar dan lalapan.





Sambal Sotong

<https://www.indogo.com.tw/2021/02/26/resep-sambal-sotong-pedas-dijamin-bikin-nambah-terus/>

Bahan:

- 1 ekor sotong, cuci dan buang bagian kotoran dan organ dalamnya
- 3 batang bawang daun, potong dengan panjang sekitar 2 cm
- 1 buah bawang bombay
- 1 sdt asam jawa, rendam dalam 2-3 sdm air panas
- 1 buah tomat
- 1 sdm sambal belacan
- 1 sdm bawang putih cincang
- 1 sdm minyak zaitun/minyak sayur

Cara Membuat:

- Potong melintang daging sotong.
- Panaskan minyak di wajan, tumis bawang putih hingga beraroma harum, masukkan bawang daun dan bawang bombay. Tumis hingga layu.
- Masukkan sambal belacan, potongan buah tomat, dan air rendaman asam jawa.
- Masukkan daging sotong, tumis hingga matang.





Sambal Pari Asap



<https://www.fimela.com/food/read/3773604/30-resep-cara-membuat-sambal-asli-nusantara-yang-enak-dan-sederhana>

Bahan:

- 100 gram ikan pari asap, suwir-suwir halus
- 10 buah cabai merah keriting
- 8 buah cabai merah besar
- 4 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah tomat
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis

Cara Membuat:

- Rebus cabai, bawang merah, bawang putih, dan tomat hingga matang, lalu angkat dan haluskan.
- Tumis cabai, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
- Masukkan garam, gula, dan ikan asap, aduk rata. Lalu masak hingga sambal pari asap matang.





Sambal Bunga Kecombrang

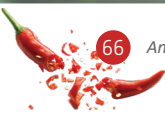
<https://www.fimela.com/food/read/3773604/30-resep-cara-membuat-sambal-asli-nusantara-yang-enak-dan-sederhana>

Bahan:

- 3 - 4 kuntum bunga kecombrang belah dua dan rajang halus, sekitar 300 - 400 gram
- 10 buah cabai merah keriting, haluskan
- 10 buah cabai rawit, haluskan
- 1 buah bawang bombay, belah dua dan rajang tipis
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 sendok teh terasi dibakar
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh garam
- 3 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh kaldu bubuk
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat:

- Siapkan wajan, panaskan 2 sendok makan minyak.
- Tumis bawang bombay dengan api sedang hingga harum, transparan dan berubah menjadi kecoklatan.
- Masukkan bawang putih cincang, tumis sebentar hingga harum dan matang.
- Masukkan cabai yang telah dihaluskan dan terasi bakar, tumis dan masak hingga cabai matang dan harum. Tambahkan petai dan irisan kecombrang, aduk dan tumis hingga bunga layu. Masukkan merica, garam, gula pasir dan kaldu bubuk jika pakai.
- Aduk rata dan masak hingga bunga matang dan empuk. Cicipi rasanya dan angkat.





Sambal Bangkok



<https://www.fimela.com/food/read/3773604/30-resep-cara-membuat-sambal-asli-nusantara-yang-enak-dan-sederhana>

Bahan:

- 120 cc cuka
- 120 cc air
- 100 gram gula
- 15 buah cabai rawit
- 4 siung bawang putih
- 2 sdm jahe parut
- 30 gram daikon (lobak putih)
- 30 gram wortel parut
- 3 sdm tepung maizena
- 2 sdm air

Cara Membuat:

- Proses cabai rawit, bawang putih, jahe, cuka, dan 120 cc air dalam blender. Tuang dalam panci saus, dengan api sedang masak sambil diaduk perlahan. Masukkan gula, didihkan sambil terus diaduk. Matikan api, masukkan wortel dan daikon parut, aduk rata.
- Di mangkuk terpisah, campurkan tepung maizena dengan 2 sdm air. Kemudian tuang dalam adonan saus. Aduk rata. Kalau masih belum mengental, nyalakan api sedang, lalu aduk perlahan hingga mengental.





<https://www.detik.com/sumut/kuliner/d-7111882/resep-sambal-ganja-khas-aceh-yang-bikin-ketagihan>



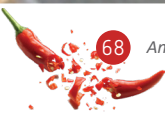
Sambal Ganja Khas Aceh

Bahan:

- 10 ekor udang (direbus hingga menguning)
- 10 buah cabe rawit merah (sesuai selera)
- 8 buah bawang merah
- 2 buah bawang putih
- 2 batang serai
- 5 helai daun jeruk
- 10 buah belimbing wuluh
- Jeruk nipis (opsional)
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu ayam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

- Bersihkan udang. Lepas kulitnya, belah punggungnya, dan buang bagian hitamnya
- Rebus udang hingga matang, kemudian diangkat dan tiriskan.
- Tumbuk semua bumbu dan jangan terlalu halus.
- Masukkan udang yang sudah ditiriskan, kemudian tumbuk kembali. Tambahkan garam, kaldu ayam dan gula. Aduk hingga merata.
- Sambal siap untuk dihidangkan.





Sambal Kandas



[https://remas.nu
idVUEweGZaVGi3VmIPQIEwNkp0YTFYZz09/
kandas-sarai-sambal-serai-khas-dayak-oleh-
nidarudi/](https://remas.nu/idVUEweGZaVGi3VmIPQIEwNkp0YTFYZz09/kandas-sarai-sambal-serai-khas-dayak-oleh-nidarudi/)

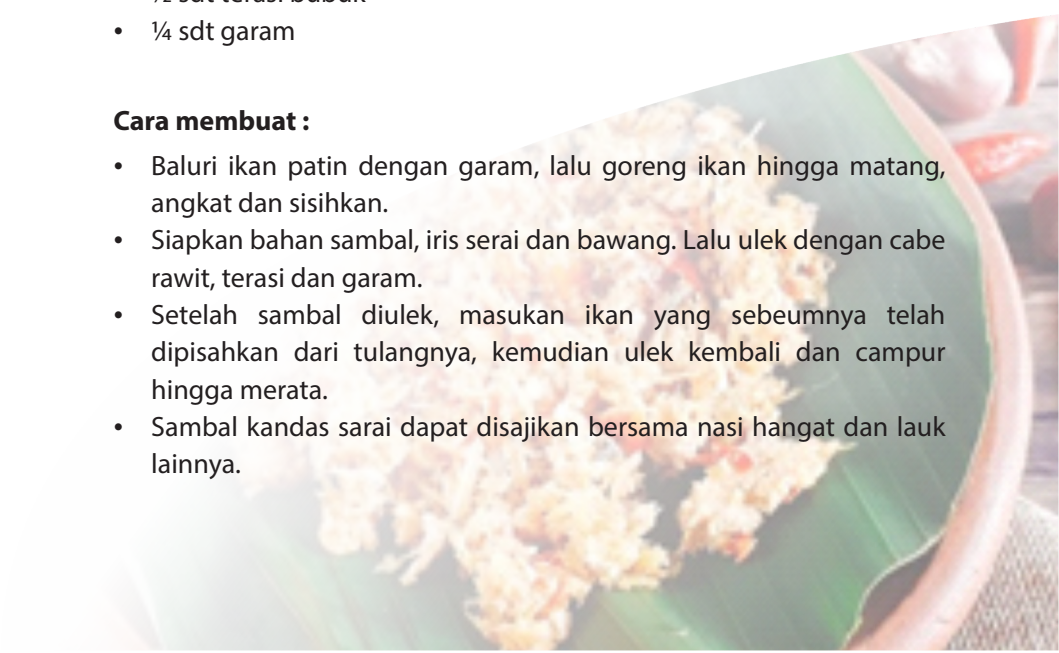
Bahan:

- 2 potong ikan patin berukuran sedang, cuci bersih.
- 1/3 sdt garam

Bahan Sambal:

- 2 batang serai
- 3 siung bawang merah
- 6 buah cabe rawit, sesuai selera dapat ditambahkan atau dikurangi.
- ½ sdt terasi bubuk
- ¼ sdt garam

Cara membuat :

- Baluri ikan patin dengan garam, lalu goreng ikan hingga matang, angkat dan sisihkan.
 - Siapkan bahan sambal, iris serai dan bawang. Lalu ulek dengan cabe rawit, terasi dan garam.
 - Setelah sambal diulek, masukan ikan yang sebeumnya telah dipisahkan dari tulangnya, kemudian ulek kembali dan campur hingga merata.
 - Sambal kandas sarai dapat disajikan bersama nasi hangat dan lauk lainnya.
- 





Sambal Tanak

<https://cookpad.com/id/resep/15903070-sambalado-tanak-khas-minang>

Bahan:

- 4 papan pete, belah 2
- 50 gr teri medan
- 200 ml santan kental
- 200 ml air kelapa
- 2 asam kandis
- 1 daun Kunyit
- 2 daun jeruk
- 1 sere, geprek
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula

Haluskan:

- 100 gr cabe merah Cabe rawit secukupnya
- 5 bawang merah
- 1 bawang putih
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit

Cara Membuat :

- Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun kunyit, sere hingga harum. Masukkan teri santan dan air kelapa aduk hingga rata.
- Masukkan pete garam dan gula aduk terus jangan sampai pecah santan dan masak dengan api sedang hingga kering.





Sambal Luat



<https://www.fimela.com/food/read/5385959/resep-sambal-luat>

Bahan:

- 250 gram cabai rawit
- 2 buah jeruk nipis, ambil air perasannya
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm kulit jeruk nipis yang diiris tipis
- daun kemangi secukupnya

Cara Membuat:

- Haluskan cabai. Tambahkan garam.
- Campurkan kulit jeruk nipis dan daun kemangi ke sambal. Aduk rata.
- Tambahkan air perasan jeruk nipis. Aduk rata.
- Sambal luat bisa diinapkan semalam sebelum dinikmati.





Sambal Gani Mandai

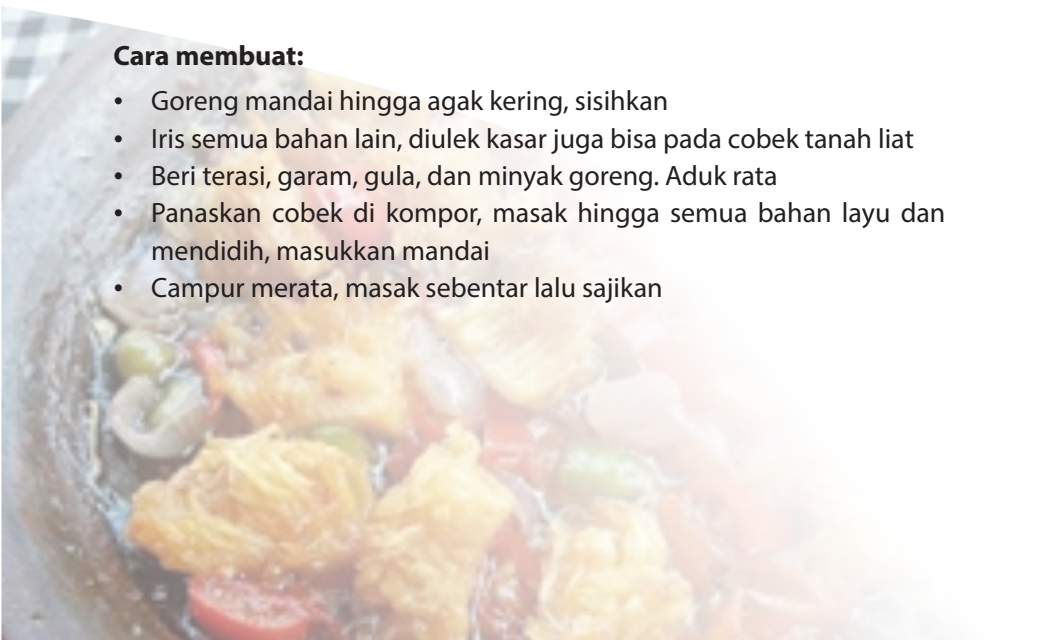
<https://www.briliofood.net/resep/resep-sambal-gami-mandai-olahan-cempedak-yang-lezat-dan-mudah-dibuat-2301098.html>

Bahan:

- 2 potong mandai, potong kotak
- 4 siung bawang merah
- 1 buah cabai merah besar
- 9 biji cabai rawit
- 1 buah tomat
- 1/2 sdt terasi
- sejumput garam dan secukupnya gula
- minyak goreng

Cara membuat:

- Goreng mandai hingga agak kering, sisihkan
- Iris semua bahan lain, diulek kasar juga bisa pada cobek tanah liat
- Beri terasi, garam, gula, dan minyak goreng. Aduk rata
- Panaskan cobek di kompor, masak hingga semua bahan layu dan mendidih, masukkan mandai
- Campur merata, masak sebentar lalu sajikan





Daftar Pustaka

<https://www.briliofood.net/resep/35-resep-sambal-khas-nusantara-menggugah-selera-190516g.html>

<https://www.fimela.com/food/read/5314585/resep-sambal-goang-betawi>

<https://www.briliofood.net/resep/resep-pencok-kacang-panjang-sederhana-nikmat-dan-antiribet-saat-masak-230223g.html>

<https://www.briliofood.net/resep/resep-sambal-rampai-khas-lampung-sederhana-dan-mudah-dibuat-230102m.html>

<https://www.kompas.com/food/read/2020/07/23/210800975/resep-sambal-pecak-cocok-untuk-lauk-ikan-dan-ayam>

<https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5833593/resep-pembaca-resep-plecing-kangkung-khas-lombok-yang-segar-pedas-nendang>

<https://www.briliofood.net/resep/resep-sambal-rica-mudah-dibuat-dan-bikin-makan-pun-nikmat-2301045.html>

<https://gaya.tempo.co/read/1797908/resep-sambal-roa-asli-manado-yang-sehat-dan-bergizi>

<https://www.kompas.com/food/read/2020/10/03/082100475/resep-sambal-tauco-yang-pedas-gurih-dan-harum>

<https://food.detik.com/info-kuliner/d-4852124/resep-sambal-embe-khas-bali-yang-pedas-gurih>

<https://www.kompas.com/food/read/2023/05/17/100900375/resep-sambal-tumpang-tempe-semangit-lauk-spesial-tetelan-daging>





Pcs
Pustaka Cerdas

Karangmojo, Wedomartani,
Sleman, Yogyakarta



ISBN: Proses Pengajuan