



Melezatkan!



35 min



Cilok Udang

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 10 ekor Udang, ukuran sedang
- 100 gram Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral
- 120 gram Tepung Tapioka
- 3 siung Bawang Putih
- 1 tangkai Daun Bawang, iris
- Air hangat secukupnya
- 2 sdm Minyak Goreng

BAHAN SAMBAL KACANG:

- 150 gram Kacang Tanah, goreng
- 6 buah Cabai Rawit Merah
- 5 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 50 gram Gula Merah, iris
- Air Asam Jawa
- Kecap Manis, Garam, Gula, Minyak, Daun Salam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Blender bawang putih dan udang sampai halus.
2. Tuang adonan udang ke dalam wadah berisi campuran tepung tapioka, Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dan daun bawang.
3. Aduk-aduk sambil tuang air hangat sedikit demi sedikit, uleni dan bentuk bola-bola kecil.
4. Didihkan air bersama 2 sendok makan minyak goreng.
5. Rebus cilok sampai terapung, tiriskan.
6. Siapkan sambal dengan blender kacang tanah, rawit, bawang merah dan putih, gula merah, air asam jawa, gula, garam, kecap manis.



Melezatkan!

7. Masak sambal dengan daun salam hingga mengental.