Melezatkan!

Kari Udang Ala Sasa

DESKRIPSI
5048

BAHAN-BAHAN

- 1 kg udang segar berukuran sedang
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, ambil putihnya dan memarkan
- 1 bungkus Sasa Santan Cair
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Air asam jawa secukupnya
- Minyak secukupnya

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 3 buah cabai merah keriting
- 1 ruas kunyit, bakar
- 1/2 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas

CARA MEMBUAT

1. Haluskan semua bahan bumbu hingga benar-benar halus.
2. Panaskan minyak dengan menggunakan api sedang. Lanjutkan dengan menumis bumbu halus beserta dengan daun salam dan juga serai sampai wangi harum.
3. Tambahkan garam dan gula pasir, masak hingga mendidih.
4. Lalu tuangkan Sasa Santan Cair dan masukkan udang.
5. Kemudian lanjutkan memasak sampai matang dan kuah menjadi kental.

Melezatkan!

6. Beberapa saat menjelang masakan diangkat, jangan lupa untuk menambahkan air asam jawa. Kemudian anda aduk hingga merata.