



Melezatkan!



Kwetiau Kuah Seafood Pedas

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr kwetiau basah, siram dengan air panas, sisihkan
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 1 ruas jari jahe, memarkan
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- ½ buah bawang bombay, iris tipis
- 50 gr udang, kupas sisakan ekor
- 50 gr cumi, iris-iris
- 100 ml [Sasa Sambal Asli](#)
- 500 ml air
- Garam secukupnya
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdm seledri cincang

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen lalu tumis semua bumbu hingga harum lalu masukkan udang.
2. Tambahkan Sasa Sambal Asli, aduk rata lalu tuang air, masak hingga mendidih
3. Tambahkan garam dan Sasa Bubuk MSG, aduk rata lalu siram diatas kwetiau.
4. Siram kuah diatas kwetiau, Sajikan panas dengan jeruk nipis dan taburan seledri cincang.