



Melezatkan!



Laksa Singapore

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus udon
- 10 buah udang windu/tiger
- 10 buah kulit/kepala udang kupas
- 10 buah kerang tahu
- 1000 ml air
- 500 ml [Sasa Santan Cair](#)
- 1 sdm gula
- 1 sdt garam
- 1 Sdm [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)

Bumbu Halus:

- 5 gr cabe merah kering
- 25 gr ebi kering
- 3 buah kemiri
- 1 batang serai
- 1 ruas jari lengkuas
- 1 ruas jari kunyit
- 1 buah cabe merah
- 50 gr bawang merah
- 25 gr bawang putih
- 1 gr terasi
- 2 sdm Minyak

Bahan Pelengkap:

- Tauge, Telur Rebus, Fiish Cake, Bakso Ikan, Kerang, Tahu, Udang, dan Daun Bawang.



Melezatkan!

CARA MEMBUAT

1. Buat kaldu udang, rebus kepala udang dan kerang tahu dengan air sampai kerang terbuka dan air mendidih, buang buihnya lalu sisihkan
2. Menghaluskan bumbu (pastikan semua bahan yang akan di blender dingin dan beku agar konsistensinya bagus saat selesai di blender).
3. Tumis bumbu halus sampai harum wangi, kemudian masukan Sasa Santan Cair dan kaldu udang. Aduk hingga rata.
4. Bumbui dengan Sasa Kaldu Ayam, gula, garam, dan lada. Masak hingga air laksa menyusut.
5. Sajikan dengan bahan pelengkap.

Tips dan Trik Membuat Laksa Singapore yang Lezat

Untuk menciptakan Laksa Singapore yang sangat lezat, ada beberapa tips dan trik yang dapat diikuti. Berikut adalah beberapa di antaranya:

1. Menyesuaikan Tingkat Kepedasan

Jika kamu tidak terbiasa dengan makanan pedas, kamu bisa mengurangi jumlah cabai merah atau cabai rawit di dalam kuah. Jika sebaliknya, Anda dapat menambahkan cabai lebih banyak untuk memperoleh rasa yang lebih pedas.

2. Menggunakan Bahan-bahan Segar

Pastikan bahan-bahan yang digunakan segar untuk menjaga cita rasa yang autentik. Sebagai contoh, gunakan santan yang masih segar dan bukan santan kemasan kaleng.

3. Menambahkan Bumbu-Bumbu Lain

Anda dapat menambahkan rempah-rempah lain, seperti serai dan daun salam, untuk memberikan rasa yang lebih kompleks pada kuah. Jangan lupa untuk membuang serai dan daun salam sebelum menyajikan.

4. Menambahkan Bahan Topping

Anda dapat menambahkan bahan topping seperti irisan ketupat, tauge, dan udang segar untuk memberikan tekstur yang berbeda pada hidangan. Jangan lupa untuk menambahkan setiap topping di atas Laksa Singapore yang sudah matang.

5. Menyajikan Laksa Singapore dengan Cara yang Tepat

Agar tampilannya semakin menarik, Anda dapat menggunakan mangkuk yang besar atau piring yang dalam untuk menyajikan Laksa Singapore. Sebelum disajikan, tambahkan potongan daun ketumbar segar untuk memberikan aroma yang segar.