



45 min



Prawn Rose Pasta

DESKRIPSI



Melezatkan!

BAHAN-BAHAN

- 100 gram pasta spaghetti
- 30 gr udang
- 50 ml [Sasa Santan Cair](#)
- ½ bawang bombay
- 1 sdm bumbu gochujang
- 1/2 sdt bubuk paprika
- 1/2 sdm bubuk bawang putih
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Daun bawang secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus spaghetti hingga matang. Tiriskan dan sisihkan.
2. Panaskan minyak sayur dalam wajan, tumis udang dan bawang bombay hingga harum.
3. Tambahkan bumbu gochujang, dan bumbu lainnya, 30 ml air rebusan pasta dan aduk rata.
4. Tuangkan santan kental ke dalam wajan. Masak dengan api sedang hingga mendidih sambil terus diaduk agar saus tidak pecah.
5. Masukkan pasta ke dalam wajan, aduk merata dengan saus.
6. Angkat dan sajikan Rose Pasta dalam mangkuk saji.