



 60 min

Sate Udang Bakar Madu

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 400 gr udang
- 1 buah jeruk nipis
- 1/2 sdt parsley kering

Bumbu Saus Marinasi dan Olesan :

- 4 sdm madu
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 2 sdm kecap manis
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1 sdm minyak

CARA MEMBUAT

1. Pertama-tama bersihkan udang, kupas kulit dan sisakan ekor, lalu buang kotorannya, bersihkan dengan air mengalir. Tiriskan
2. Campur semua bumbu saus marinasi di mangkok, lalu baluri udang dengan setengah porsi saus marinasi, sisakan setengah bagian untuk saus olesan. Istirahat atau diamkan minimal 30 menit agar bumbu meresap



Melezatkan!

4. Langkah terakhir panaskan grill pan atau teflon, olesi margarin, lalu bakar udang sampai setengah matang.
5. Kemudian sesekali diolesi saus setiap sisinya sampai matang dan bumbu meresap.
6. Angkat lalu taburi dengan parsley kering dan sajikan dengan nasi selagi hangat.

TIPS PENYAJIAN:

Sate udang bakar madu memang sangat cocok untuk disajikan bersama keluarga, Anda bisa menambahkan [saus sambal ekstra pedas](#) sebagai bahanocolan yang nikmat. Sate udang bakar madu ini juga lebih baik disajikan saat kondisinya masih hangat karena rasa bumbunya akan lebih terasa dilidah dan membuat siapa saja jadi pengen nambah.

Itulah resep membuat sate udang bakar madu yang bisa Anda coba sendiri di rumah untuk membuatnya. Jangan lupa untuk menggunakan saus tomat Sasa karena dapat memberikan cita rasa yang nikmat pada udang bakar madu. Tempukan berbagai [resep pilihan Sasa](#) yang bisa Anda gunakan sebagai inspirasi masakan Anda setiap hari.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Sate Cumi Saus Merah](#)
2. [Sate Taichan Goreng Ala Sasa](#)
3. [Sate Sayuran Bumbu Kacang](#)