



40 min

Sayur Labu Udang

BAHAN-BAHAN

- 2 buah labu siam, kupas, lalu potong
- 400 gr udang, kupas kulit dan sisakan ekor
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang sereh, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 liter air

CARA MEMBUAT

1. Rendam ayam dalam air jeruk beberapa saat. Cuci kembali ayam, tiriskan.
2. Tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, serai dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang air, kemudian taburkan Sasa Santan Bubuk, aduk hingga rata.
4. Masak dengan api sedang sampai santan mengental. Angkat, kemudian panggang ayam atau masukkan sebentar ke dalam oven hingga bumbunya sedikit mengering.
5. Sayur Labu Udang siap disediakan.