



50 min



## Tom Yum Seafood

### DESKRIPSI

6336

### BAHAN-BAHAN

#### Bumbu Halus:

- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 btg sereh (bagian putih)
- 3 cm lengkuas
- 2 cm terasi
- 12 bh cabai keriting merah
- 12 bh cabai kering, rendam air panas
- 4 sdm minyak

#### Bahan Kaldu Udang:

- Cangkang udang
- 1 sdm minyak
- 2 liter air



Melezatkan!

## Bahan Tom Yum:

- 100 gr udang, kupas cangkang untuk kaldu
- 100 gr ikan dori
- 80 gr jamur salju/enoki
- 100 gr jamur chesnut/champignon bagi 2
- 1 bh tomat potong dadu
- 16 lbr daun jeruk remas-remas
- 3 btg sereh bagian hijau geprek
- 10 bh cabai rawit
- 2 btg akar daun ketumbar (biarkan utuh)
- 2 sdm Santan Sasa Cair Omega 3
- 1 sdt kecap ikan
- ½ sdt garam
- 1 sdt Sasa MSG
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- 4 sdm gula pasir
- ½ sdt parutan kulit jeruk nipis
- (jangan terkena bagian putihnya)
- 80 gr air jeruk nipis

## CARA MEMBUAT

1. Buat kaldu udang. Bersihkan udang dan leas cangkangnya. Tuang minyak di wajan, tumis cangkang udang di wajan selama 5 menit. Tambahkan air, masak selama 10 menit. Saring dan buang cangkang udang. Air kaldu udang siap dipakai.
2. Blender semua bumbu halus dan tumis di wajan hingga harum. Tuang bumbu halus yang sudah ditumis kedalam air kaldu dang. Aduk-aduk hingga rata.
3. Masukkan daun jeruk, sereh, cabai rawit, daun ketumbar, parutan kulit jeruk nipis, dan air jeruk nipis kedalam campuran air kaldu udang dan bumbu halus.
4. Bumbui dengan kecap ikan, garam, Sasa MSG, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, dan gula pasir. Masak selama 15 menit dengan api kecil
5. Masukkan ikan dori, jamur salju, jamur chesnut dan tomat. Masak hingga ikan matang kurang lebih 3 menit. Tambahkan udang masak selama 1 menit. Kemudian matikan api.
6. Tom Yum siap disajikan.