



Udang Asam Manis

BAHAN-BAHAN

- 15 ekor udang, kupas kulitnya
- minyak goreng secukupnya
- 1 butir bawang bombai, iris tipis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 5 siung bawang merah, cincang halus
- 3 buah cabai merah besar, buang isi, lalu iris serong
- Sasa saus tomat secukupnya
- 1 sendok teh air asam
- 1sdt micin sasa
- garam secukupnya
- gula secukupnya
- kaldu penyedap secukupnya (opsional)
- lada bubuk secukupnya
- 100ml Air
- 1 buah Nanas sayur, diiris tipis memanjang

CARA MEMBUAT

1. Kupas udang, sisakan ekornya lalu cuci bersih dan tiriskan. Belah punggung udang lalu sisihkan.



Melezatkan!

4. Masukkan daun bawang dan paprika, setelah itu masukan nanasnya untuk dimasak bersamaan, aduk hingga layu,
5. Tambahkan saus tomat, saus cabe, saus tiram, kaldu jamur, cuka, gula, garam dan air.
6. Masak hingga mendidih dan seluruhnya matang.
7. Angkat dan sajikan hangat.