



 45 min

Udang Bakar Jimbaran

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 750 gr udang pancet atau udang galah, (pilih yang ukurannya cukup besar dan fresh), kupas kulitnya dan sisakan bagian ekor, lalu kerat bagian punggungnya
- 1 buah Jeruk nipis

Bumbu Jimbaran:

- 5 siung bawang putih
- 1/2 buah bawang bombay
- 1/2 buah nanas madu
- 1/2 sdt terasi bakar
- 1 sdm Sasa Saus Tomat
- 1 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 1 sdm saus tiram
- 1/2 sdt palm sugar/brown sugar
- 1 sdm kecap
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 1 sdm madu
- Minyak goreng secukupnya
- Sedikit air

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Haluskan bawang bombay, bawang putih, nanas dan terasi. Tumis dengan minyak hingga matang, harum dan berwarna kecoklatan.
3. Tambahkan sedikit air, saus tiram, saus tomat, saus sambal, madu, palm sugar, kecap, dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi.
4. Aduk rata semua bumbu, masak sebentar dan jika rasa sudah pas, matikan api.
5. Oles bumbu ke seluruh bagian udang, bakar hingga udang matang kecoklatan.
6. Sajikan bersama nasi hangat dan sambal kecap.