



## Udang Bumbu Asam

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr udang pancet
- 1 sdt asam Jawa, larutkan dengan 50 ml air
- 4 butir jeruk limau
- 4 sdm air
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 4 buah cabai merah keriting (tumbuk kasar)
- 2 butir bawang merah (tumbuk kasar)
- 1 sdm margarine
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)

### CARA MEMBUAT

1. Besihkan udang buang kepala dan belah punggungnya. Aduk bersama larutan asam jawa. Bilas sampai bersih.
2. Campur bawang merah, sabai merah keriting dengan air jeruk dan air.
3. Tambahkan Sasa Bubuk MSG. Aduk sampai bumbu larut dan tercampur rata.
4. Masukkan udang kedalamnya. Diamkan selama 15 menit.
5. Masak udang diatas wajan panas sampai berubah warna.
6. Beri margarin, aduk dan lanjutkan memasak sampai udang matang. Angkat.