



40 min

Udang Madu Bawang Putih

DESKRIPSI



Melezatkan!

BAHAN-BAHAN

- 500 gr udang pancet
- Lada dan garam
- [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 3 bawang putih
- 1 sdm kecap asin
- Mentega
- Madu

CARA MEMBUAT

1. Marinasi udang dengan lada dan garam.
2. Balur udang dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna.
3. Goreng sampai kecoklatan.
4. Selanjutnya, tumis bawang putih lalu tambahkan kecap asin, mentega, matikan kompor dan tambah madu.
5. Masukkan udang dan diaduk rata.
6. Siapkan di piring, jangan lupa tabur biji wijen dan daun bawang.