



 30 min

Udang Panggang Saus Peri-Peri

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 5 ekor udang macan ukuran besar, bersihkan
- Saus peri-peri
- 4 siung bawang putih
- 2 sdm bubuk paprika
- 1 1/2 sdm oregano
- 1 sdm cuka anggur merah
- 2 sdm air lemon
- 6-8 buah cabai merah
- 3 sdm minyak zaitun
- Garam & merica, secukupnya
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#), secukupnya
- [Sasa Saus Tomat](#), secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Haluskan semua bahan untuk membuat saus peri-peri dengan menggunakan blender.
2. Belah udang menjadi dua bagian dan bersihkan. Marinasi udang dengan menggunakan saus peri-peri selama 20-30 menit.
3. Pindahkan udang ke dalam panggangan dan oleskan saus peri-peri di atasnya. Masak hingga matang.



Melezatkan!

4. Sajikan Udang Panggang Saus Peri-Peri bersama mashed potato dan Sasa Saus Tomat.