



Melezatkan!



30 min



Udang Paprika Sambal Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 300 gr udang ukuran sedang, utuh
- 1 buah paprika merah, hijau, dan kuning
- 1/2 buah bawang bombai
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt lemon zest
- 3 sdm air jeruk lemon
- 4 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 2 sdm saus tiram
- 100 ml air
- 1 sdm gula pasir
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Margarin untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay hingga harum, masukkan bawang putih.
2. Masukkan udang, tumis hingga matang. Lalu bumbu dengan air jeruk lemon, parutan kulit lemon, Sasa Sambal Ekstra Pedas, saus tiram, gula, garam, lada, dan masukkan sedikit air hingga tidak terlalu kering.
3. Terakhir masukkan semua paprika, aduk sebentar hingga sedikit layu, dan bumbu meresap sempurna. Sajikan.