



40 min



## Udang Ronggeng Bakar

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Utama:

- 500 gr udang ronggeng
- 2 bh jeruk nipis
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)

#### Bumbu halus:

- 1/2 sdt ketumbar
- 1/2 sdt jinten
- 1/2 sdt merica putih
- 4 siung bawang putih

#### Sambal matah:

- 10 buah cabe rawit
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 1 buah terasi bakar
- 1 buah jeruk nipis
- 6 siung bawang putih
- 16 siung bawang merah
- 8 lembar daun jeruk
- 4 buah cabai keriting
- Minyak goreng, secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Haluskan bumbu halus.
2. Lalu marinasi bumbu halus ke udang ronggeng.



Melezatkan!

- 4. Selanjutnya buat sambal matah.
- 5. Iris bawang-bawang.
- 6. Lalu siram dengan minyak panas.

**TIPS PENYAJIAN:**

Sebagai pencita seafood tentu rasanya rugi jika tidak pernah menikmati salah satu hidangan laut ini, untuk menambah kelezatan saat menyantapnya Anda dapat menyajikan udang ronggeng bakar ini bersama [saus sambal Sasa](#) sebagai bahan cocolan dengan rasa pedas yang pastinya bikin nagih.

Itulah resep dan cara membuat udang ronggeng bakar yang enak dan lezat, sekarang Anda tidak perlu lagi membelinya ke resetoran. Kini Anda hanya perlu membeli udang ronggengnya di pasar lalu membuatnya sendiri di rumah dengan mengikuti resep yang sudah Sasa bagikan di atas.

**Lihat Resep Lainnya:**

- 1. [Udang Panggang Saus Peri-Peri](#)
- 2. [Bakwan Udang Misoa](#)
- 3. [Udang Paprika Sambal Ala Sasa](#)