

Udang Bakso Saus Padang

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai keriting.
2	Masukkan bawang bombay, jahe, daun jeruk. Aduk sampai harum.
3	Masukkan bakso dan udang.
4	Masukkan tomat, saus tiram, saus tomat, saus sambal, kecap manis, garam dan gula.
5	Tambahkan air secukupnya secara bertahap.
6	Masukkan maizena yang sudah dilarutkan dengan air. Masak hingga matang. Angkat lalu sajikan

Bahan-Bahan

200 gram	Udang Frosh
100 gram	bakso ikan Shifudo, dipotong dua
6	bawang merah
2	bawang putih
3	cabai merah (dibuang bijinya)
6	cabai keriting
1 siung	bawang bombay (dipotong kasar)
1 buah	tomat (dipotong kasar)
3 buah	daun jeruk tak bertulang
1/2 ruas jari	jahe (digeprek)
2 sdm	saus tiram
2 sdm	saos tomat
1 sdm	kecap manis
4 sdm	saos sambal
1 sdm	maizena (dilarutkan di air)
2 sdt	garam
1 sdt	gula
300 ml	air