

Remas.nu

Menu MPASI Tinggi Kalori - Bubur Udang Wortel

~ Arita FierTa ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **5 ekor** udang
- **2** centong nasi
- **3 ruas** wortel, parut

- **Bumbu aromatik : 1 siung bawang merah, 1 siung bawang putih**

- UB untuk menumis
- **300 mL** air matang

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih udang, lumuri udang dengan air perasan jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan selama 15 menit..
- Tumis bumbu aromatik menggunakan UB hingga harum.. Masukkan udang yg sudah dimarinasi, aduk merata.. Apabila udangnya sudah berubah warna sedikit pucat (sudah masak), masukkan wortel, aduk - aduk, lalu masukkan air.. Tunggu hingga mendidih dan masukkan nasi, aduk merata sampai airnya mulai menyusut, tambahkan sedikit garam (boleh diskip), aduk merata.. matikan kompor..

resepmasakan







- Saring bubur menggunakan saringan kawat (sesuaikan dengan kemampuan anak) dan bagi per porsi makan..

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Menu Utama MPASI - Sup Udang Tahu](#)



- [Menu Utama MPASI - Sup Daging Sapi By dr. Deva Putriane](#)



- [Menu MPASI BB Booster - Bubur Daging Santan](#)



- [Snack MPASI Tinggi Kalori - Roti Kukus Keju by dr.Meta Hanindita](#)

