

Remas.nu

Udang Saus Gochujang

~ Farhah ~

Simple enakkkkk! Asem pedesnya nampuuulll



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **150 gram** udang pacet/ galah
- **Sejumput** garam
- **3 sdm** saus gochujang
- **2 siung** bawang putih, iris
- **2 siung** bawang merah, iris
- **50 ml** air matang
- **Biji** wijen untuk taburan
- **Secukupnya** minyak goreng untuk menumis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Bersihkan udang. Buang kulitnya.. Kerat kepalanya buang kotorannya. Kerat2 badannya. Bersihkan. Beri garam sambil diperas2.

resepmasakan.us



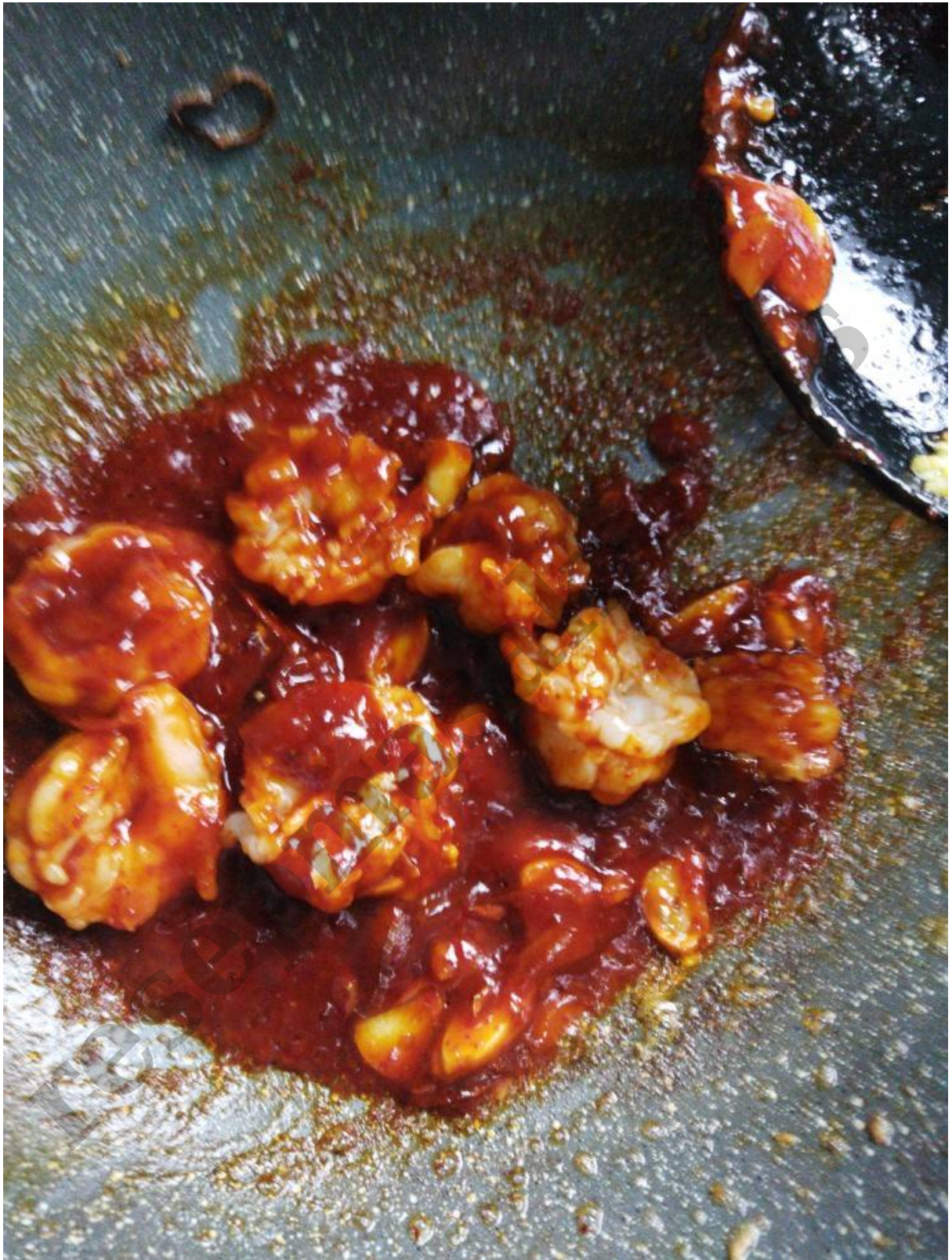




- Tumis duo bawang hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Masukkan saus gochujang. Tuang air matang, masak hingga bumbu meresap. Matikan api

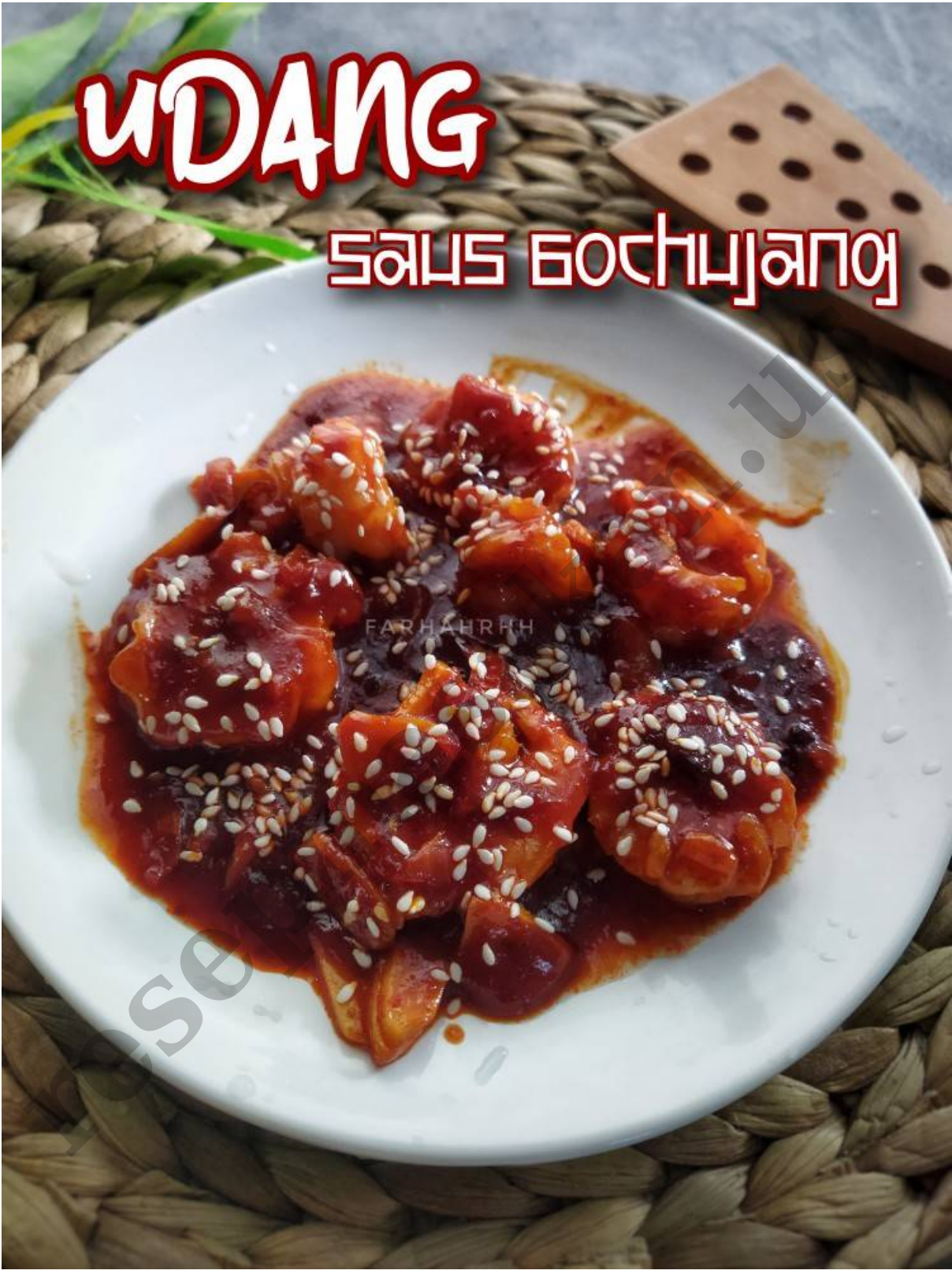






- Angkat, taburi wijen. Siap disajikan.





Resep-resep Terkait

- [Balado Kering Kentang Tapis](#)



- [Pentol Ayam Tahu](#)



- [Balado Terong Teri Ampela](#)



- [Tumis Sapi Cabe Ijo](#)

