

Remas.nu

Mix Seafood Saus Padang

~ Elinda Putri F (IG @elinda_putrii) ~

Favorit suamikk ♥♥♥♥



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Seafood sesuai selera (sya pakai udang+kerang)
- **iris** Bawang bombay
- **iris** Tomat merah

- **Bumbu halus:**

- **4 siung** bawang merah
- **4 siung** bawang putih
- **secukupnya** Cabe merah
- **secukupnya** Cabe rawit

- **Saus:**

- Saus cabe
- Kecap manis
- Saori saus tiram (boleh skip)
- Garam,merica bubuk,penyedap/kaldu bubuk

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih kerang udang, lanjut rebus sampai terbuka cangkangnya



- Pisahkan udang dgn kepalanya, sisihkan
- Haluskan bumbu nya

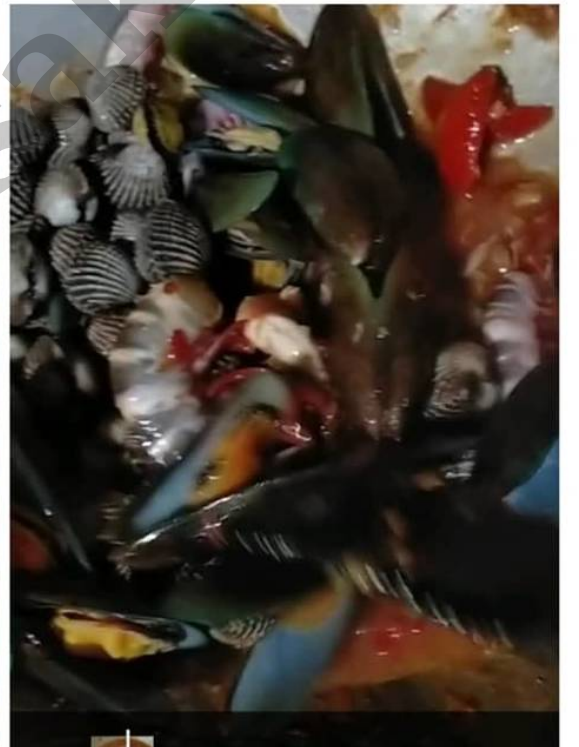


- Tumis bawang bombay dan bumbu yang sudah dihaluskan



- Tambah sedikit air, kemudian masukkan kecap manis, saus pedas, merica bubuk, garam, penyedap, kaldu bubuk..tes rasa
- Masukkan kerang, udang yang sudah direbus tadi, dan tomat iris nya aduk sampai rata, tunggu udang matang dan bumbu sedikit menyusut..





- Siap disajikan

Resep-resep Terkait

- [Ikan Panggang Bumbu Sederhana](#)



- [Sandwich Simple isi Scramble Egg+sosis + sayur](#)



- [Garang Asem Ati ampela](#)



- [Orak Arik Sosis Pelangi](#)

