



Resep PRIMADONA

UDANG BAKAR SANTAN DENGAN MANGO AVOCADO SALSA



Special Oleh



CHEF BRIAN WICAKSONO
MasterChef
INDONESIA
SEASON 3



Oleh:
PrimGas

Udang Bakar Santan dengan Mango Avocado Salsa

Print



Share



Waktu Masak

± 60 Menit

Bahan:

- 6 ekor udang galah
- 2 batang serai geprek
- 2 lembar daun salam
- 300 ml santan kental
- 1/2 sdm garam
- 1/2 sdm gula pasir
- 1/4 sdm kaldu jamur
- tusuk sate
- air secukupnya
- minyak kelapa

Bahan Bumbu Halus:

- 2 butir kemiri yang sudah disangrai
- 50 gr cabai keriting merah
- 8 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 4 cm kunyit tua dibakar
- 2 cm jahe
- 30 gr kacang tanah goreng

Bumbu Halus:

- daun pisang
- 1 buah lemon
- 1 pack tomat ceri tangkai
- edible flower

- red sorel
- peashoot

Mango Avocado Salsa:

- 1 buah jeruk lemon
 - 1 buah alpukat mentega
 - 1 buah mangga
 - 1 buah spanish onion
 - 2 siung bawang putih cincang
 - 10 gr daun ketumbar cincang
 - 2 buah tomat merah
- garam gula merica secukupnya

Cara Masak :

1. Bersihkan udang dan belah bagian punggungnya lalu tusuk dengan tusukan sate agar udang lurus, kemudian lumuri dengan air lemon.
2. Haluskan semua bumbu halus kemudian tumis menggunakan minyak kelapa dan masukan daun serai, daun salam lalu masak hingga wangi.
3. Masukan santan dan bumbu perasa (seasoning), kemudian masak hingga sedikit mengental lalu masukan udang dan aduk hingga bumbu merata keseluruhan udang. Masak selama 5 menit
4. Setelah matang panggang udang diatas grill pan/bakaran hingga matang.
5. Mango avocado salsa : potong semua bahan small dice kemudian campurkan semua bahan menjadi satu
6. Sajikan udang dengan siraman mango avocado salsa dan garnish

Inspirasi Resep PrimaDona Lainnya



Kebijakan Privasi

PrimGas LPG Customer Service

0815-5300-9000



PrimGas LPG Sosial Media



©2022 Hak Cipta Oleh PT. Kimia Yasa dilindungi Undang-Undang. Tidak diperkenankan mengambil materi/su website dan mempublikasikan dalam bentuk apapun tanpa izin tertulis dari PT. Kimia Yasa. Saran komentar & pertanyaan mengenai website ditujukan ke kontak kami.

