



Cari resep favoritmu di sini

%

[Home](#) > Resep > Udang Balado ala Saori

# Udang Balado ala Saori

 5  30 Menit  4 Porsi

## Tentang Masakan

Udang Balado ala Saori

## Bahan-Bahan



%

3 siung Bawang Putih

10 buah Cabe Merah

½ buah Tomat Merah

1 sdm Gula

Sejumput Garam

3 lembar Daun Jeruk

## Cara Membuat

1

Langkah 1/3





%



Beri Saori Saus Tiram, gula dan sejumput garam.

3

Langkah 3/3



Masukan udang dan buncis. Masak hingga sambal menyusut dan matang.

## Sudah Mencoba

Bagikan pengalaman saat kamu membuat dan menyantap resep ini, dan dapatkan Umami coins!

[Tulis Jurnal Umami](#)

## Tantang resep ini

Ajak teman untuk memasak resep ini dengan versi dan keunikannya sendiri.

[Challenge Recook](#)



Login / Register



%



SAORI®

Beli Produk

## Inspirasi Resep Lainnya



Udang Balado Sederhana



Yuli Yanti

★ 4.63

❤ 44

🕒 40



Udang Balado Terasi



Anisa putri

★ 4.57

❤ 37

🕒 30





[Login / Register](#)



%

Dapatkan akses ke ribuan Resep Teruji Umami dan seluruh fitur menarik di aplikasi Dapur Umami. Download sekarang!



[Resep](#)

[Produk](#)

[Campaign](#)

[Artikel & Tips](#)

[Promo & Event](#)



[Syarat & Ketentuan](#)

[Kebijakan Privasi](#)

Copyright © 2025 PT Ajinomoto Indonesia. All rights reserved.



[Login / Register](#)



%