

[%](#)[🏠](#) > [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**

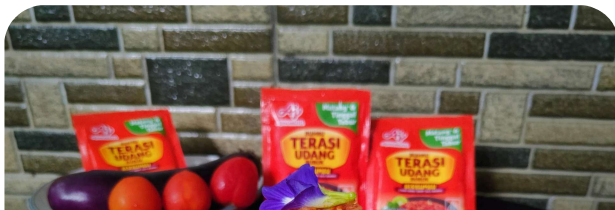


Anisa putri

★ 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](#)



%