

Udang goreng mentega saus tiram.



 **Seafood**



BAHAN

- 300 gram Udang (bersihkan dan beri perasan air jeruk nipis dan sedikit garam)
- 1/2 buah bawang bombai (iris memanjang)
- 3 sdm mentega (untuk menggoreng udang)
- 1 sdm mentega (untuk menumis)
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1/2 sdt gula pasir Merica secukupnya
- 1 sdt perasan air jeruk nipis/limo
- 1/2 sdm tepung maizena larutkan dengan 50 ml air

CARA PEMBUATAN

1. Panaskan 3 sdm mentega lalu goreng udang sampai matang, sisihkan.
2. Kemudian masak bumbu saus dengan api sedang-kecil.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum kemudian tuang saus tiram, kecap manis, aduk rata, beri gula dan merica.
4. Koreksi rasa.
5. Tuang larutan maizena, aduk hingga mendidih dan kental.
6. Masukkan udang yang sudah digoreng ke dalam bahan saus, beri perasan air jeruk dan aduk sampai udang tercampur bumbu hingga rata.
7. Angkat dan sajikan.