

KAILAN IKAN MASIN DAN UDANG



Bahan-bahan:

- 1) Sayur kailan-dipotong
- 2) 5 ekor udang - buang kulit
- 3) 1 keping ikan tenggiri jeruk - potong kecil
- 4) 1 sk air dari botol ikan masin jeruk
- 5) 1 biji bawang besar- dimayang bulat
- 6) 1 inci halia-diketuk
- 7) 3 ulas bawang putih-diketuk
- 🕶️ 1 sb sos tiram
- 9) 1 sb sos ikan
- 10) Sedikit air asam limau nipis
- 11) Sedikit serbuk lada sulah

Cara Memasak

- 1) Panaskan minyak dan tumis ikan masin tenggiri hingga naik bau sambil dikacau rata.
- 2) Kemudian masukkan bawang putih, bawang besar dan halia. Selepas itu, masukkan udang dan sos tiram.
- 3) Masukkan batang kailan dulu dan tambah air dr botol ikan masin tadi. Akhir sekali, masukkan daun kailan, sos ikan dan dikacau rata.
- 4) Masukkan dalam 2 sudu besar, biarkan seketika dan angkat. Semasa dihidangkan, tabur sedikit lada sulah dan perah air asam limau.

Selamat Menjamu Selera ~ Pasti Terangkat.