

RESEPI UDANG BLACKPEPPER



Bahan-bahan

- 350gm udang ~ saiz sederhana
- brokoli secukupnya
- 1 labu bawang besar ~ dipotong
- 3 ulas bawang putih ~ dicincang
- 1/2 in halia ~ dihiris halus
- 3 sudu besar sos blackpepper
- 2 sudu besar sos tiram
- 1/2 sudu teh garam halus
- 1/2 sudu teh serbuk kunyit
- minyak
- capsicum merah ~ optional

Cara penyediaan :

1. Perap udang bersama garam dan serbuk kunyit.
 2. Panaskan sedikit minyak dan goreng udang hingga 3/4 masak. Ketepikan.
 3. Sementara tu kukus brokoli selama 5 minit dlm air panas mendidih dan angkat.
 4. Susun atur brokoli dlm pinggan.
 5. Panaskan sedikit minyak dan tumis bawang putih dan halia hingga wangi.
 6. Masukkan bawang besar dan goreng hingga bawang hampir layu.
 7. Masukkan sos blackpepper dan sos tiram. Kacau hingga wangi dan masukkan udang.
 8. Kacau2 sekejap. Jgn terlalu lama, nanti udang menjadi overcook.
 9. K.Nor dah tak masukkan garam sbb dah ada rasa masin dr garam yg kita perap dgn udang dan juga dr sos tiram dan sos blackpepper.
 10. Terpulanglah pd selera masing2, samada nak tambah garam lg atau masukkan gula skit.
 11. Masukkan capsicum yg didadukan dan kacau sekejap.
 12. Padamkan api dan bolehlah diletak atas pinggan yg dah diatur brokoli.
- Siap!! dan boleh la menjamu selera ya.....