

RESEPI UDANG KHAMPED (RESEPI DARI THAILAND)



Bahan utama

1kg udang (seeloknya udang besar @ udang galah) garam kunyitkn dan goreng sekejap

Bahan blend halus

- 2 biji bwg besar
 - 5 ulas bwg putih
 - 1 inci halia
 - 1/2 inci lengkuas
 - 2 btg serai potong halus
 - 2 biji cili hidup (merah)
 - 5 biji cili api (hijau)
-
- 2 sudu cili kisar
 - 1 sudu pes tomyam
 - 1 sudu sos tiram
 - 1 sudu sos cili
 - 1 sudu sos ikan

Bahan perasa

- Garam
- Gula
- Gula merah

Bahan hiasan

- Daun limau purut

Cara2

Panaskan myk bks goreng udang, tumis bahan2 blend hingga naik bau, masukkn cili kisar masak smpai pecah myk, masuk sos tiram, sos cili & sos ikan masak hingga mendidih.. Jika kering masukkan air.. Masuk udang gaul2 hingga sehati.. Perasakan

Kredit Resepi : mami mirza