

RESEPI UDANG NESTUM



Bahan-bahan :

- 20 ekor udang
- 10 helai daun kari
- 3 ulas bawang putih dicincang halus
- 3 sudu besar butter
- 3 biji cili api dihiris kasar
- 1 sudu kecil serbuk stok ayam
- 1/2 cawan nestum
- minyak untuk menggoreng udang

Cara penyediaan :

1. Udang digaul dengan sedikit garam. Panaskan minyak dan goreng jangan sampai garing. Angkat dan toskan.
2. Panaskan butter. Masukkan bawang putih, daun kari dan cili api. Masak sehingga berbau wangi.
3. Masukkan pula nestum dan gaul sehingga nestum nampak garing. Matikan api. Masukkan udang yang telah digoreng ke dalam kuah. Gaulkan dia bersama nestum hingga sebati. Angkat dan hidangkan panas