



Udang Tumis Tomat



superadmin

Udang Tumis Tomat memiliki cita rasa gurih, manis, dan segar dari saus tomat yang meresap sempurna ke setiap udang. Tekstur udangnya renyah dan tidak terlalu menciut, cocok disajikan dengan nasi hangat.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan lainnya

- ¾ buah - bawang bombai
- 3 siung - bawang putih
- 1 cm - jahe
- 1 sdm - saus tiram
- 3 sdm - saus tomat
- 1 sdm - saus sambal (opsional)
- 75 ml - air
- 1 sdt - gula pasir

Bahan marinasi udang

- 275 gr - udang kupas frozen
- 3 sdm - maizena
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - kaldu bubuk

Pelengkap

- - nasi putih
- - iceberg lettuce, iris

Langkah-Langkah

1. Marinasi udang dengan maizena, merica dan kaldu bubuk, aduk rata. Diamkan beberapa saat
2. Potong kotak kecil bawang bombai, cincang bawang putih dan cincang jahe
3. Panaskan sedikit minyak, goreng udang di api besar beberapa saat, tiriskan
4. Sisihkan sebagian minyak, tumis bawang bombai, bawang putih dan jahe hingga wangi kemudian tambahkan saus tiram, saus tomat, saus sambal, gula pasir dan air, masak sesaat
5. Masukkan udang yang sudah digoreng dan masak hingga meresap
6. Udang tumis tomat siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/125-udang-tumis-tomat>