



Udang Goreng Bihun



superadmin

Udang Goreng Bihun ini tampil unik dengan lapisan luar yang garing renyah, berisi bihun lembut dan udang empuk di bagian dalam. Setiap gigitannya menawarkan perpaduan tekstur yang kontras namun harmonis, berpadu dengan rasa gurih. Disajikan bersama spicy mayo pedas dan wangi, cita rasanya makin lengkap dan bikin nagih.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan

- 16 pcs - udang, kupas sisa buntut
- 125 gr - bihun

Bahan adonan basah

- 2 butir - telur
- 1 sdm - kaldu ayam bubuk
- 6 sdm - tepung terigu protein sedang

Bahan saus

- 4 sdm - mayones
- 1 sdm - saus sambal
- 3 buah - cabai rawit merah
- ½ sdt - air jeruk nipis
- 1 sdt - minyak wijen

Langkah-Langkah

1. Rebus air hingga mendidih lalu siram ke dalam bihun. Diamkan selama 10 menit
2. Cincang halus cabai rawit kemudian masukkan ke dalam mayones
3. Tambahkan air perasan jeruk nipis, saus sambal, dan minyak wijen, aduk hingga rata
4. Campurkan tepung terigu, kaldu ayam bubuk, dan telur, aduk rata.
5. Sayat bagian bawah udang perlahan, ratakan lalu masukkan udang ke dalam tepung basah
6. Tiriskan bihun lalu gunting. Tuang 4 sdm adonan basah, ratakan
7. Masukkan udang ke dalam bihun sambil di ratakan
8. Panaskan minyak, goreng udang hingga kuning keemasan, tiriskan
9. Udang goreng bihun siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/129-udang-goreng-bihun>