



Udang Bakar Madu



superadmin

Udang Bakar Madu dengan perpaduan rasa manis dan gurih yang meresap, dilengkapi aroma menggoda dari madu, saus sambal, dan sentuhan smokey saat dibakar. Tekstur udangnya tetap juicy, bikin makin nikmat disantap hangat bersama nasi.

Bahan-Bahan

 3-4 Porsi

Bahan:

- 500 gr - udang utuh
- $\frac{1}{2}$ sdt - garam
- $\frac{1}{4}$ sdt - merica
- 1 buah - jeruk nipis

Bahan saus madu:

- 3 sdm - madu
- 2 sdm - saus tomat
- 2 sdm - saus sambal rasa bawang putih
- 1 sdm - saus tiram
- 2 sdm - margarin (suhu ruang)
- 2 sdm - air

Langkah-Langkah

1. Buang bagian kepala udang atau pada bagian yang tajam kemudian belah punggung udang. Buang bagian kotoran pada udang
2. Marinasi udang dengan perasan jeruk nipis, garam, dan merica aduk rata. Diamkan beberapa saat
3. Di dalam mangkuk, campurkan madu, saus sambal, saus tomat, saus tiram, dan margarin, aduk rata
4. Tambahkan sedikit air, aduk rata
5. Panaskan sedikit minyak, masukkan udang, masak hingga setengah matang di kedua sisi
6. Masukkan saus, aduk sesaat, sisihkan
7. Udang bakar madu siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/194-udang-bakar-madu>