



Udang Goreng Asam Jawa



superadmin

Udang Goreng Asam Jawa menyajikan perpaduan rasa gurih manis dan sedikit aroma asam jawa yang kompleks. Sangat cocok disantap bersama sambal kecap segar yang pedas, manis, dan beraroma jeruk limau. Sajian ini sempurna untuk lauk makan siang atau makan malam yang cepat dan menggiurkan!

Bahan-Bahan

 4 Porsi

Bahan marinasi

- 400 gr - udang
- 6 siung - bawang putih
- 1 sdm - asam jawa
- 1 sdm - air
- ½ sdm - garam
- ½ sdm - kaldu jamur
- 1/8 sdt - merica
- 1-2 sdm - tapioka

Bahan sambal kecap

- 1 siung - bawang putih
- 5 buah - cabai rawit merah
- 15 buah - cabai rawit hijau
- 2 sdm - gula merah
- 1 sdm - bawang merah goreng
- 2 sdm - kecap manis
- ½ sdt - garam
- ½ buah - tomat merah, potong kotak
- ½ buah - jeruk limau

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Potong bagian ujung kepala udang lalu belah 3 ruas pertama punggung udang dan bersihkan kotorannya
2. Haluskan bawang putih dengan ulekan lalu pindahkan ke dalam mangkuk
3. Masukkan asam jawa dan air, aduk rata lalu masukkan udang, garam, kaldu jamur, merica dan tapioka, aduk rata secara perlahan. Diamkan selama 10 menit
4. Di dalam ulekan, masukkan bawang putih dan garam, ulek hingga halus
5. Masukkan cabai rawit hijau dan cabai rawit merah, ulek kasar kemudian tambahkan gula merah, ulek kembali. Pindahkan ke dalam mangkuk
6. Masukkan kecap manis, bawang goreng, tomat merah dan perasan jeruk limau, aduk rata
7. Panaskan minyak, goreng udang di api besar beberapa saat, tiriskan
8. Udang goreng asam jawa siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/84-udang-goreng-asam-jawa>