

Udang Asam Madu



Bahan utama:

- 1.2 kg udang mentah
- 1 sdm minyak sayur
- 3 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah segar, iris tipis-tipis
- 1 buah paprika merah, iris tipis-tipis
- 150 gr kacang kapri
- 2 sdm asam jawa bubuk KOEPOE KOEPOE
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm madu

230 gr rebung yang sudah dicuci

450 gr buah nanas potong kasar

4 batang daun bawang, iris tipis-tipis

Cara membuat:

1. Kupas udang dari cangkangnya, jangan buang bagian ekornya.
2. Panaskan minyak diatas wajan, tumis udang, bawang putih, cabai, paprika, dan kacang kapri hingga udang berubah warna. Tambahkan bahan-bahan lain, dan tumis hingga panas dan matang.