

# Udang Bumbu Masala



## Bahan utama:

- 3 sdm minyak sayur
- 2 sdt jinten bubuk KOEPOE KOEPOE
- 3 bawang bombai ukuran sedang, potong
- 3 sdm jahe parut
- 3 sdm bawang putih parut
- 2 sdm cuka Dua Belibis
- 1 sdm gula aren
- 3 buah tomat ukuran medium, potong-potong
- ½ sdt kayu manis KOEPOE KOEPOE

- ½ sdt cengkeh bubuk KOEPOE KOEPOE
- 1 sdt bubuk cabai KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt pala bubuk KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt kunyit bubuk KOEPOE KOEPOE
- ½ sdt lada hitam bubuk KOEPOE KOEPOE
- 1 ¼ sdt garam
- 500 gr udang ukuran besar, kupas cangkangnya
- 2 sdm daun ketumbar yang sudah dipotong-potong

## Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng dan bubuk jinten hingga harum. Tambahkan bawang dan tumis hingga berubah coklat keemasan, kira-kira 5-10 menit
2. Masukkan bahan-bahan lain kecuali udang dan daun ketumbar, lanjutkan memasak dengan api kecil hingga minyaknya terpisah
3. Tambahkan udang dan aduk merata. Tutup panci dan biarkan mendidih dalam api kecil hingga udang matang, sekitar 10 menit
4. Taburi daun ketumbar, sajikan