

Udang Bakar Saus Asam Manis

Goong Sam Rod

200 g udang ukuran besar,
cuci, buang nadinya
sedikit garam dan lada
125 ml (1/2 cangkir) Saus
Asam Manis

Saus Asam Manis (*Sam Rod*)

1 sendok makan minyak
3-4 buah cabai rawit merah,
iris halus
2 sendok makan bawang
putih cincang
2 akar ketumbar atau
4 tangkai (1 cangkir) daun
ketumbar
175 ml (2/3 cangkir) cuka
2 sendok makan gula
2 sendok makan kecap ikan
Thailand
2 sendok makan saus tiram
250 g (1 cangkir) kaldu
ayam

1. Menyiapkan Saus Asam
Manis, panaskan minyak
dalam wajan, tumis
bawang putih, cabai dan
daun ketumbar sampai
layu.

2. Tambahkan bumbu-
bumbu yang lain,
didihkan di atas api kecil
sekitar 5 menit, sambil
terus diaduk. Hasilnya
375 ml (1 1/2 cangkir)
saus yang dapat disimpan
di kulkas.

3. Menyiapkan udang,
lumuri udang dengan
garam dan lada (sekitar
5 menit) dan bakar di atas
bara atau pemanggang
sampai matang; sisihkan.

4. Hangatkan saus dan
siramkan di atas udang
bakar. Sajikan.

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 10 menit

Waktu memasak: 10 menit

