

Bihun Goreng Udang

Kway Teow Paad Thai

4 sendok makan minyak sayur
4 sendok makan bawang merah iris
4 butir telur
450 g udang ukuran sedang
200 g bihun, rendam dalam air
2 sendok makan daging asam jawa, rendam dalam 125 ml (1/2 cangkir) air, saring
4 sendok makan gula
4 sendok makan kecap ikan Thailand
2 sendok makan saus tiram
2 sendok makan kecap asin
1 sendok teh lada putih bubuk
360 g (3 cangkir) taoge
80 g (2/3 cangkir) kucai atau daun bawang, potong 2 1/2 cm
4 sendok makan kacang tanah sangrai tumbuk
2 helai daun jeruk purut, iris halus

1. Panaskan minyak dalam wajan, masukkan bawang merah dan telur, aduk-aduk sampai matang, tambahkan udang, aduk rata.
2. Tambahkan bihun, setelah mulai lunak, tambahkan semua bumbu (air asam, gula, kecap ikan, saus tiram, kecap asin, lada bubuk) dan cicipi.
3. Masukkan taoge, kucai, kacang tanah dan sajikan panas.
4. Saat menyajikan masakan ini, hias dengan taoge mentah, kucai dan pelengkap (gula, cabai, kecap ikan, seiris jeruk nipis) di sisinya.

Udang dapat diganti dengan daging atau seafood lain. Ganti 450 g udang dengan campuran seafood, daging ayam, daging babi atau sapi.

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 10 menit Waktu memasak: 10 menit

