



www.sunpride.co.id

Resep Udang Sambal Nanas



Bahan Utama:

- 1 kaleng Sunpride Pineapple Slices
- 400 gram udang
- 60 ml santan instan
- 250 ml air
- 3 lembar daun salam
- Garam, gula, dan kaldu jamur secukupnya

Bumbu halus:

- 7 buah cabai merah keriting

- 7 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 sdt terasi
- 2 cm kunyit
- 2 cm lengkuas

Cara Membuat

1. Tiriskan pineapple slice sunpride dari airnya, lalu iris tipis.
2. Bersihkan udang dan buang kepalanya, kupas kulit udang.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum kemudian masukkan nanas.
4. Aduk-aduk lalu masukkan garam, gula, dan kaldu jamur.
5. Tuang air dan masak hingga air agak menyusut, lalu masukan santan, aduk rata, dan masukkan udang. Masak hingga udang matang dan kuahnya agak mengering, koreksi rasa.
6. Udang sambal nanas siap disajikan.