

## 52. Udang goreng kremes simple

~ Rifahsani ~

---

Hai hai udah lama ni ga posting resep☐

Ada menu yang super simple bahan utama nya cuma udang, kemiri dan bawang putih, bikin kremesan nya dari bumbu halus ajaaah sedgepp banget! cara lain utk memasak udang dengan mudah selamat mencoba mom☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **250 gr** udang galah (sedang/besar)
- **2 lembar** daun jeruk (optional)
- **Secukupnya** gula dan garam
- **Secukupnya** kaldu jamur
- Air matang
- Minyak untuk menumis
- Bumbu halus
- **13 butir** kemiri
- **5 siung** bawang putih
  
- **Jahe : kunyit (1:1) jahe boleh sedikit lebih banyak utk menghilangkan bau amis udang**

remmas.id

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Bersihkan udang belek bagian punggung udang buang kotorannya, buang kepala udang (optional) setelah itu beri perasan jeruk nipis dan garam diamkan +/-30menit bersihkan
- Haluskan bumbu halus dengan blender boleh tambahkan sedikit air/minyak agar halusnya merata
- Siapkan wajan, tumis bumbu halus sampai wangi masukkan daun jeruk, udang yang sudah di bersihkan, aduk sebentar masukkan air hingga udang terendam, masukkan garam, gula dan kaldu jamur lalu ungkep udang sampai air nya menyusut/asat koreksi rasa
- Setelah bumbu sudah pas dan air asat matikan api, simpan udang di wadah tertutup, apabila mau dimasak goreng udang dan bumbu hingga keemasan, sisanya bisa simpan di chiller



Yg nanyain kremesannya itu dari  
bumbu halus yaa digorengnya  
bersamaan dengan udangnya goreng  
sebentar sampai kecoklatan





.



# Resep-resep Terkait

---

- [51. Gulai cincang padang](#)



- [50. Semur bola bola daging](#)



- [49. Sambal matah](#)



- [48. Ayam betutu khas bali](#)

