

NONA Udang Kam Heong dari Azie Kitchen



Bahan-bahan Istimewa NONA

2 sudu besar Sos Tiram **NONA**
2-3 sudu besar Kicap Manis **NONA**

Bahan- bahan:

1 biji bawang besar - potong dadu
3 ulas bawang putih - potong dadu
8 biji cili padi
2 tangkai daun kari

Bahan-bahan Sos:

3 sudu besar sos cili
1/2 kg udang
Serbuk kunyit, gula dan garam
1 sudu besar serbuk kari - bancuh dengan air
Daun ketumbar
Minyak masak

Cara-cara memasak:

1. Gaul udang dengan gula, garam dan serbuk kunyit. Panaskan minyak sedikit goreng udang sehingga masak. Angkat dan ketepikan.
2. Kemudian, panaskan minyak masak dan tumis bawang besar, bawang putih, cili padi dan daun kari sehingga naik bau.
3. Masukkan pes kari, Kicap Manis **NONA**, Sos Berperisa Tiram **NONA** dan juga sos cili. Tuangkan sedikit air dan kacau sebati sehingga mendidih. Masukkan udang dan kacau rata.
4. Tutup api dan tabur daun kari. Siap!