



Salad Tomyam Udang

Bahan-bahan

- 150 g Udang
- 1 cube Kiub Pati Tom Yam MAGGI®
- 1 paket Salad
- 1 Timun
- 1 Bawang Merah
- 1 paket Tomato Ceri
- 0.5 cawan Jus Limau
- 3 Cili Padi
- 1 sudu kecil Sos Ikan
- 2 sudu kecil Gula Melaka

Langkah Penyediaan

1. Deraikan kiub di atas udang dan perap.
2. Seterusnya, sediakan sos dengan mencampurkan jus limau, cili padi dihiris ini, sos ikan dan gula melaka.
3. Panggang udang selama 3-5 minit sehingga masak.
4. Masukkan udang, salad, timun, bawang dan tomato dalam mangkuk salad yang besar, renjiskan dengan sos salad, gaulkan perlahan-lahan dan hidangkan.

Nutrisi

Karbohidrat	13.42 g
Tenaga	85.13 kcal
Lemak	1.08 g
Protein	7.41 g

19 Min

4 hidangan