



## Nestum Udang Butter Rangup

### Bahan-bahan

- 12 Larges Udang
- 2 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 0.75 cup Minyak Masak
- 1.5 cups NESTUM (Perisa Asli)
- 3 tbsp Tepung Gandum
- 0.25 cup Tepung Jagung
- 1 Telur
- 2 tbsp Mentega
- 2 sprigs Cili Padi Merah / Hijau
- 3 cloves Bawang Putih
- 2 sprigs Daun Kari
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tbsp Bijirin NESTUM® (Perisa Asli)

### Langkah Penyediaan

1. Dalam mangkuk, gaulkan udang dan MAGGI CukupRasa. Perapkan selama 15 – 20 minit.
2. Letakkan tepung gandum, tepung jagung di dalam udang dan gaul rata. Celupkan udang didalam telur dan Nestum Original. Ulang sehingga udang habis.
3. Panaskan minyak, dan gorengkan udang dengan api yang sederhana. Ketepikan.
4. Dengan periuk lain, panaskan mentega dan tumiskan cilipadi merah, bawang putih dan daun kari sehingga wangi.
5. Masukkan MAGGI CukupRasa dan udang yang digoreng, gaulkan sebentar. Taburkan nestum dan padamkan api.

Pemakanan

🕒 43 Min

Karbohidrat 27.07 g

⊕ 6

Protein 8.28 g