



Kari Udang CukupRasa MAZZATON MIZA

Bahan-bahan

- 4 sudu besar Minyak Masak
- 5 Bawang Merah
- 3 ulas Bawang Putih
- 1 in Halia
- 3 sprigs Daun Kari
- 30 g MAGGI® Sambal Tumis
- 6 sudu besar Serbuk Kari
- 2 sudu besar Asam Jawa
- 300 ml Air
- 100 ml Santan
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 1 sudu kecil Gula
- 1 kg Udang
- 3 Stalks Bendi
- 1 Tomato
- 2 Cili Hijau

Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak dan tumis hirisan bawang merah, bawang putih dan halia bersama daun kari hingga garing.
2. Masukkan MAGGI Sambal Tumis dan pes kari . Masak guna api perlahan selama 30 minit sehingga rempah masak sempurna dan pecah minyak. Tambah sedikit air supaya tidak hangit.
3. Masukkan air asam jawa dan air. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan santan, gula dan Maggi CukupRasa. Kacau hingga sebati.
5. Masukkan bendi dan udang. Biar hingga udang masak.
6. Akhir sekali, masukkan tomato dan cili hijau. Reneh seketika dan sedia untuk dihidang.

Nutrisi		50 Min
Karbohidrat	10.99 g	8
Tenaga	213.95 kcal	
Lemak	10.77 g	
Protein	19.12 g	