Udang Kukus Bawang Putih Keriangan

Bahan-bahan

- 16 Larges Udang Segar
- 90 g Bihun Kering
- 1 cup Minyak Masak
- 30 cloves Bawang Putih
- 2 sprigs Cili Padi
- 2 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 tsp Sos Tiram MAGGI®
- 2 tbsp Air
- 1 cup Air
- 1 tbsp Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 0.25 tsp Kicap Pekat

Langkah Penyediaan

1. Basuh, bersihkan, toskan dan buang kepala udang. Perlahan-lahan potong udang kepada separuh supaya ia terbuka. Ketepikan.
2. Panaskan minyak dengan api perlahan, masukkan separuh bawang putih yang dicincang dan tumis sehingga bertukar warna kepada perang dan tapis sebelum bawang putih bertukar kepada warna perang muda.
3. Dalam mangkuk, campurkan 2 sudu besar bawang putih goreng, 1 sudu besar bawang putih cincang mentah, cili api kisar, MAGGI® CukupRasa, MAGGI® sos Tiram dan air. Gaul sebati.
4. Dalam periuk, tuangkan air, Stok Ayam Pekat MAGGI® , kicap pekat dan 1 sudu besar adunan bawang putih. Didih dan reneh selama 5 minit.
5. Di atas pinggan, letakkan bee hoon yang telah di celur dan di gaul bersama 1 sudu teh minyak bawang putih.
6. Sapukan adunan bawang putih di atas udang. Kemudian susun udang di atas bee hoon.
7. Sediakan pengukus. Kukus udang selama 5 minit atau sehingga betul-betul masak.
8. Tuangkan kuah dan hidangkan segera.

Pemakanan

Karbohidrat	16.59 g
Protein	11.72 g

33 Min

8