



Kacang Panjang Udang Belacan

Bahan-bahan

- 250 gr kacang panjang, potong panjang
- 75 gr udang ukuran kecil, bersihkan, sisakan kulit pada ekor
- 0.25 sdt lada putih
- 1.5 sdm gula merah
- 1 sdt Maggi Magic Lezat Ayam
- 0.5 sdm asam jawa, campur dengan 2 sdm air
- 1 sdm minyak goreng segar
- 0.25 cangkir air
- 4 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 6 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 4 buah cabai merah besar untuk bumbu halus
- 3 buah cabai rawit merah untuk bumbu halus
- 2 sdm terasi, bumbu halus

Cara Membuat

1. Rebus udang sebentar hingga berubah warna menjadi orange, tiriskan.
2. Tumis bumbu halus dengan minyak goreng segar. Kemudian, masukkan gula merah, lada putih, asam jawa, dan Maggi Magic Lezat Rasa Ayam. Masak hingga kecokelatan.
3. Jika sudah kering, masukkan 4-5 sendok makan air, kemudian masukkan kacang panjang, masak hingga matang, lalu masukkan udang, aduk sebentar.

Nutrisi

| | |
|-------------|-------------|
| Karbohidrat | 38.87 g |
| Energi | 248.78 kcal |
| Lemak | 3.75 g |
| Protein | 16.89 g |

25 Menit

5 Porsi