



Gulai Udang Nanas

Bahan-bahan

- 500 gr udang windu
- 1 buah nanas madu, potong-potong
- 195 gr santan kental
- 600 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar Daun salam
- 2 batang serai, geprek
- 4 cm lengkuas, geprek
- 4 buah bunga pekak
- 6 buah kapulaga
- 6 buah Cengkeh
- 6 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 4 siung bawang merah, untuk bahan halus
- 3 buah Cabai merah
- 2 cm Jahe
- 2 cm lengkuas
- 6 cm kunyit
- 1 sdt merica
- 3 buah kemiri
- 2 sdt jinten
- 2 sdt Maggi Magic Lezat

Cara Membuat

1. Haluskan semua bahan bumbu dengan blender hingga benar-benar halus.
2. Tumis bumbu halus hingga harum dan layu, tambahkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, pekak, kapulaga dan cengkeh. Masak hingga harum.
3. Tambahkan santan cair, Maggi Magic Lezat, dan air lalu masak hingga mendidih.
4. Tambahkan udang dan nanas. Masak hingga mendidih.
5. Angkat dan sajikan selagi panas.

Nutrisi

Karbohidrat	13.29 g
Energi	219.14 kcal
Lemak	9.92 g
Protein	21.3 g

40 Menit

5 porsi