

Udang Kukus Dengan Bihun

Bahan :

10 ekor udang

1 bongkah bihun

5 sdm bawang putih

1 biji cabe merah cincang

Sedikit minyak

Bumbu-Bumbu :

1 sdt garam

1 sdt gula

1 sdm minyak wijen

1 sdt kecap asin

Bumbu :

Sedikit Lada Sedikit Garam

Cara Memasak :

Cuci Udang, kupas kulit udang kepalanya. Campur bumbu 1. Rendam bihun dalam air. Tiriskan dan letakkan diatas piring Panaskan sedikit minyak untuk menggoreng bawang putih, cabe, udang dan bumbu 2. Letakkan bumbu (3) diatas bihun kukus selama 5 menit.