

## Resep Fiesta Seafood, Udang Goreng Balado



### Keterangan

untuk 5 Porsi

Bahan:

1 bungkus Fiesta Seafood Ebi Fry

Minyak untuk menggoreng

Bahan Balado:

3 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya, disobek-sobek

1 buah tomat merah, dipotong-potong

1 sendok teh garam

1/2 sendok teh gula pasir

100 ml minyak goreng untuk menumis

Bumbu Tumbuk Kasar:

5 buah cabai merah besar

6 buah cabai merah keriting

5 butir bawang merah

Cara Membuat:

1. Goreng Fiesta Seafood Ebi Fry di dalam minyak goreng yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan.
2. Sambal balado, tumis bumbu tumbuk kasar, tomat dan daun jeruk sampai harum.
3. Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang.
4. Masukkan Fiesta Seafood Ebi Fry. Aduk rata. Angkat.