

Resep Fiesta Seafood, Shrimp Roll Asam Manis



Keterangan

untuk 6 porsi

Bahan:

- 3 bungkus Fiesta Seafood Shrimp Roll
- minyak untuk menggoreng
- 4 buah tomat, rebus, buang bijinya, cincang halus
- 3 siung bawang putih cincang halus
- 1/2 buah bawang bombay diiris halus panjang
- 2 buah cabai merah, potong serong tipis
- 1 batang daun bawang, potong serong
- 1 sendok makan kecap inggris
- 1 1/2 sendok makan air jeruk lemon
- 3 sendok makan saus tomat • 1 sendok teh garam
- 1 sendok makan gula pasir • 250 ml air
- 1/2 sendok makan maizena larutkan bersama 1/2 sendok makan air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Goreng Fiesta Seafood Shrimp Roll dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Angkat. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan cabai merah sampai harum. Masukkan air rebusan tomat, saus tomat, kecap inggris, air jeruk, garam, dan gula. Aduk rata.
3. Tuangkan air. Aduk rata. Tuangkan larutan maizena. Biarkan meletup-letup. Aduk rata. Masukkan air jeruk lemon. Angkat. Siramkan di atas Fiesta Seafood Shrimp Roll