

Resep Fiesta Seafood, Sate Shrimp Shumai



Keterangan

untuk 10 tusuk

Bahan:

1 bungkus Fiesta Seafood Shrimp Shumai
50 gram selai kacang
100 ml kecap manis
10 buah tusuk sate

Bahan Kacang:

200 gram kacang mede, goreng, haluskan
2 siung bawang putih, goreng
3 buah cabai merah keriting, goreng
1 sendok teh garam
1 1/2 sendok teh gula merah, sisir halus
4 sendok makan kecap manis
600 ml santan dari 1/4 butir kelapa
1 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok
makan asam jawa dilarutkan dalam 2 sendok makan air

Bahan Pelengkap:

Lontong dan acar

Cara membuat:

1. Tusuk-tusuk Fiesta Seafood Shrimp Shumai.

Campur selai kacang dan kecap manis. Aduk rata. Lumuri Fiesta Seafood Shrimp Shumai. Bakar hingga matang.

2. Kacang, ulek bawang putih, cabai merah, garam, dan gula merah. Tambahkan kacang mede. Ulek rata.

3. Campur ulekan kacang dan santan. Aduk rata. Masak sambil diaduk hingga berminyak. Tambahkan kecap manis dan air asam. Aduk rata.

4. Sajikan Fiesta Seafood Shrimp Shumai dan saus kacang.