

## 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.