

Resep Fiesta Seafood, Opor Fiesta Seafood Shrimp Shumai



Keterangan

Untuk 3 Porsi

Bahan:

- 180 gram Fiesta Seafood Shrimp Shumai
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok teh gula merah
- 800 ml santan, dari 1 butir kelapa
- 2 sendok makan minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 10 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 1 cm kunyit, bakar
- 2 sendok teh ketumbar sangrai
- 1/8 sendok teh jintan

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, jahe, dan serai sampai harum.
2. Tuangkan santan. Aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula merah. Aduk rata. Masak sambil diaduk sampai santan mengental.
3. Masukkan Fiesta Seafood Shrimp Shumai. Aduk rata. Masak sampai matang.