

## Udang Telur Asin



## Udang Telur Asin

10 porsi



= **33** porsi



### Bahan-bahan

Udang segar	1 kg	Kuning telur asin	80 g
Tepung jagung (maizena)	300 g	<b>Knorr Chicken Powder</b>	5 g
<b>Blue Band Margarine</b>	120 g	Gula	5 g
Daun kari	10 g	<b>Knorr Potato Flakes</b>	150 g
Cili padi (diiris halus)	5 g		
Kuning telur	2 butir		

### Cara membuat

- 1 Lapiasi udang dengan maizena dan goreng dengan banyak minyak (deep fry) hingga renyah, lalu diampkan.
- 2 Panaskan margarin dalam wajan wok pada panas sedang-tinggi, lalu masukkan daun kari, cili padi, kuning telur, **Knorr Chicken Powder** dan gula, terus diaduk hingga mengeluarkan aroma.
- 3 Terakhir, tambahkan udang dan **Knorr Potato Flakes** lalu aduk selama 1-2 menit hingga semua bahan tercampur merata.

Info lebih lanjut: [ufs.com](https://www.ufs.com)

