

resep ringkas dan cepat
Alamilah keseronokan memasak bersama Olēmas

'Scallop' Dan Buncis Goreng Cili



Bahan-bahan



- 500g isi 'scallop' atau Kekapis
- 350g isi kacang buncis, dipotong panjang-panjang
- 1 sudu minyak masak
- 1 sudu sos tiram
- 1 sudu gula
- 2 ulas bawang putih
- 2 ulas bawang dipotong 2 cm
- 2 sudu Sos Cili Padi *Olémas*
- 2 sudu minyak masak
- 2 sudu halia dihiris halus

SOSCILIPADI

Cara-caranya

- Panaskan minyak masak di dalam kuali. Tumiskan bawang putih, halia dan goreng sehingga wangi.
- Campurkan sos tiram, gula dan Sos Cili Padi *Olémas* dan kacau sehingga sebatи.
- Masukkan kacang buncis dan goreng selama 2 minit, kemudian masukkan 'scallop' dan daun bawang ; masaklah sehingga daun bawang layu. Masukkan minyak bijan dan renehkan selama 1 minit dan kacau sehingga sebatи.
- Hidangkan bersama nasi atau mee.

Sedia dimakan dalam masa 25 minit. Hidangan untuk 4 orang

