

resepi ringkas dan cepat

Alamilah keseronokan memasak bersama Olémas

Kupang Pedas Bersama Daun Ketumbar



Bahan-bahan



- 1.5kg kupang
- 1 sudu besar minyak masak
- 1 sudu besar halia dihiris
- 2 biji bawang putih dihiris
- 2 batang cili merah dihiris
- 2 sudu besar jus limau nipis
- 1 sudu kecil gula
- 4 sudu besar Sos Pedas Berkicap *Olémas*
- 15gm daun ketumbar dipotong halus

SOSPEDASBERKICAP

Cara-caranya

- Kupang dibersihkan
- Panaskan minyak di dalam kuali besar dan dalam. Tumiskan bawang putih, halia dan cili merah sehingga berbau harum.
- Masukkan Sos Pedas Berkicap *Olémas*, gula dan kupang. Gaulkan sehingga sebati, tutup kuali dan masak selama 4 minit sehingga kulit kupang terbuka.
- Asingkan kupang di atas pinggan tanpa kuah. Masukkan jus limau dan daun ketumbar ke dalam kuali bersama kuah kupang dan renehkan selama 30 saat. Tuangkan kuah keatas kupang. Hidangkan bersama nasi.

Sedia dimakan dalam masa 25 minit. Hidangan untuk 4 orang

