

## Resepi Udang Thai dan Kari Nanas

Sajian untuk 2 orang | Tempoh penyediaan: 15 minit | Tempoh Memasak : 5 Minit

### Bahan-bahan:

1 ½ sudu besar minyak masak  
2 sudu besar pes kari merah Thai (yang sedia terjual)  
½ cawan santan  
½ cawan air  
3 – 4 daun limau purut, dititik (pilihan)  
8 auns udang dibuang kulit dan perut (ekor dibiarkan)  
1 cawan kiub nanas  
½ sudu besar sos ikan  
½ sudu besar gula / gula kabung  
Sedikit perahan jus limau nipis

### Cara-cara :

- Panaskan minyak masak dalam. Apabila minyak sudah panas, masukkan pes kari dan kacau sehingga bangkit aroma. Pastikan pes sentiasa dikacau untuk mengelakkan hangit.
- Masukkan santan, air dan daun limau purut sehingga mendidih. Masukkan semua udang dan nanas dan biarkan masak selama kira-kira 5 minit atas api sederhana.
- Tambahkan sos ikan, gula, dan jus limau nipis, kacau dan gaul sehati.
- Tutup api dan hidangkan dengan nasi kukus.

### Nota tukang masak:

Anda boleh menggunakan nanas dalam tin untuk menyediakan hidangan ini.

Pilih Nanas gegelang dan potong kiub.

