



## Udang Bakar Kecap Bango

Oleh Sweethy Amore

Udang dapat dijadikan menu pavorit keluarga menggunakan resep udang bakar kecap enak spesial. Kecap yang digunakan adalah kecap Bango. Rasa udang berpadu dengan bumbu olesan mantap menghasilkan makanan bercita rasa nikmat.



### Bahan - Bahan

- 1) 4 ekor udang windu besar segar pilihan
- 2) 1/2 sendok makan air jeruk nipis
- 3) 1/2 sendok makan margarin
- 4) 1/2 siung bawang putih
- 5) 1/2 sendok teh garam
- 6) 1/2 sendok makan bawang merah goreng
- 7) 1/2 sendok makan air jeruk nipis
- 8) 1 sendok makan saus sambal botol
- 9) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
- 10) 50 ml Kecap Manis Bango

### Cara Pembuatan

- 1) Pertama gunting sungut udang windu, belah punggungnya dan cuci bersih.
- 2) Lumuri udang menggunakan bawang putih yang telah diparut, air jeruk nipis dan garam sampai rata, biarkan sekitar 30 menit.
- 3) Aduk semua bahan bumbu olesan jadi satu yaitu kecap manis Bango, saus sambal botol, bawang merah goreng yang di haluskan, air jeruk nipis dan lada putih bubuk.
- 4) Lelehkan margarin kemudian aduk dengan bumbu olesan sampai menjadi rata.
- 5) Setelah 30 menit, maka olesi kembali udang menggunakan bumbu olesan yang telah dibuat.
- 6) Proses terakhir yaitu bakar udang dengan bara api sampai matang sambil diolesi dengan bumbu yang masih tersisa.
- 7) Setelah matang, maka segera angkat dan pindahkan ke piring saji. Resep udang bakar kecap, dibuat untuk 3 porsi. Selamat mencoba!!