



Sup Udang Cemplung

Bilik » Dapur | Senin, 2 Maret 2009 06:59

Penulis : Eva Mislia

Bahan Utama

- # 300 gram udang, haluskan.
- # 1/2 butir kelapa setengah tua, parut.
- # 1 sdm tepung maizena/sagu.
- # 3 lembar daun jeruk.
- # 1 lembar daun salam.
- # 1 batang serai, memarkan.
- # 750 ml air.
- # 5 sdm air asam Jawa.
- # 1 sdt kaldu bubuk.
- # 10 cabai rawit merah.
- # 1 buah tomat iris.
- # 2 sdm minyak goreng.

Bahan yang Dihaluskan

- # 6 butir bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 cm kunyit bakar.
- # 3 butir kemiri sangrai.
- # 1 sdt garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk

Bahan Taburan

- # Irisan seledri.

Cara Membuat

- # Campur udang yang telah dihaluskan dengan kelapa parut dan maizena, aduk rata. Atau dapat juga menggunakan food processor, aduk semua bahan menjadi satu.
- # Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Kemudian masukkan ke

dalam kaldu, tambahkan daun jeruk, salam, serai, dan air asam Jawa, lalu didihkan.

Setelah mendidih, gunakan sendok untuk membentuk adonan udang bola-bola. Lalu masukkan ke dalam kuah, masak hingga mengapung. Tambahkan air asam Jawa, kaldu bubuk, cabai rawit, dan tomat. Lalu masak sebentar, angkat.

Sajikan hangat, taburi dengan irisan seledri.

Porsi untuk 4 orang.