

UDANG LIDI PANGGANG

Bahan-bahan:

16 udang besar, dikupas sampai ekor
16 batang lidi, rendam di dalam air selama 20 minit.

Bahan-bahan Perap:

100ml Santan Kelapa M&S Lemak Dikurangkan
1 sudu besar jus limau purut
1 sudu besar sos ikan
1 sudu besar halia, dipotong kasar

Hidangan:

4

Cara Penyediaan:

1. Perap udang selama 1 jam atau lebih.
2. Cuduk udang dengan lidi dan panggang sampai masak.

GRILLED PRAWNS IN SKEWERS

Ingredients:

16 large prawns, leave tail shell intact
16 bamboo skewers, soaked in warm water for 20 minutes

Ingredients for Marinade:

100ml M&S Reduced Fat Coconut Milk
1 tbsp kaffir lime juice
1 tbsp fish sauce
1 tbsp ginger, chopped

Serves:

4

Method:

1. Marinate prawns for at least an hour.
2. Pierce prawns with skewers and grill until cooked.

