



UDANG GORENG BIJI GAJUS

Bahan-bahan:

300g Udang Besar/Sederhana – dibuang kulit
180g Biji Gajus Panggang – ditumbuk
2 tbsp Minyak Masak

Bahan-bahan A:

15g Halia – dikisar
3 pips Bawang Putih – dikisar

Bahan-bahan B:

150ml Santan Kelapa Rendah Lemak M&S
½ tsp Garam
¼ tsp Serbuk Lada
½ tsp Gula

Untuk Hiasan:

Hirisan Daun Bawang, Cili Merah – Dipotong Dadu,
Hirisan Daun Ketumbar

Cara Penyediaan:

1. Panaskan minyak masak di dalam kuali. Masukkan bahan-bahan A dan udang dan goreng seketika.
2. Masukkan bahan-bahan B, biarkan sampai mendidih, rendahkan api dan reneh sehingga kering. Masukkan kacang gajus dan gaul rata.
3. Hiaskan sebelum dihidangkan.



CASHEW NUT PRAWNS

Ingredients:

300g Shelled Big/Medium Prawns
180g Ground Roasted Cashew Nut
2 tbsp Oil

Ingredients A:

15g Minced Ginger
3 pips Minced Garlic

Ingredients B:

150ml M&S Reduced Fat Coconut Milk
½ tsp Salt
¼ tsp Pepper
½ tsp Sugar

Garnishing:

Diced Spring Onion, Diced Chilli, Corriander Leaves

Method:

1. Fragrant Ingredients A with 2 tbsp Oil, Add in Prawns & stir fry for a while.
2. Add Ingredients B, bring to boil, lower down flame & simmer till dry.
3. Add Ground Cashew Nut, mix well.

