



RESIPI SEDAAP

Sup Santan Udang Mi Sedaap

Bahan:

- 1 pek **Mi Sedaap Mi Sup Perisa Soto**, rebus selama 3 minit dan tuskan
- Perencah **Mi Sedaap Mi Sup Perisa Soto**
- 500ml santan kelapa
- 1 helai daun limau purut
- 1 sudu daun bawang dihiris
- 200gram udang sederhana besar, dibuang kulitnya dan digoreng
- 2 sudu teh cili padi ditumbuk, digoreng
- Jeruk sayur

Cara Membuat:

1. Masakkan santan kelapa dengan daun limau purut dan perencah **Mi Sedaap Mi Sup Perisa Soto**.
2. Selepas santan kelapa mendidih, tambahkan udang, cili padi dan daun bawang.
3. Gaul sehingga sebati untuk mengelakkan santan kelapa daripada berketul-ketul.
4. Hidang sementara masih panas bersama jeruk sayur.

Cuba rasa, Baru Terasa!



Jelas Terasa Sedapnya!

Resipi ini telah diuji coba di dapur Mi Sedaap.



HALAL