

Rendang Kerang

Maklumat Pemakanan

- Kalori: 12350.00 kcal
- Karbo: 1888.85 g
- Protin: 301.60 g
- Lemak: 197.54 g
- Fiber: 2.85 g

Bahan-bahan

- Minyak masak - ¼ cawan
- Santan - ½ kotak
- Air - ¼ cawan
- Daun limau purut - 1 helai
- AJI-NO-MOTO® (70g) - 1 sudu kecil
- Garam - ¾ sudu kecil
- Gula nipah, diparut - 15 g
- Kerisik - 1 ½ sudu besar
- Isi kerang, dibersihkan grated coconut - 300 g
- Daun kunyit, dihiris nipis - 1 ½ helai
- Bawang merah - 4 biji
- Bawang putih - 4 ulasan
- Cili kering, direbus - 5 ulasan
- Halia - 1 inci
- Lengkuas - 1 inci
- Serai, diketuk - 1 tangkai
- Fresh turmeric - 2 inci
- Air - ¼ cawan

Cara-cara

1. Panaskan minyak di dalam kuahi, tumis bahan kisar (A) sehingga naik bau.
2. Masukkan santan, air dan daun limau purut.
3. Perasa dengan AJI-NO-MOTO®, garam dan gula melaka.
4. Masukkan kerisik, masak sehingga pecah minyak.
5. Masukkan kerang dan daun kunyit, kacau sehingga kerang masak dan kuah sedikit kering.
6. Sedia untuk dihidang.