

Laksa Lemak Ravioli

Masa persediaan



10 mins

Masa di masak



30 mins

Hidangan



3

Maklumat Pemakanan setiap hidangan

Protein 36.7g

Karbohidrat 42.1g

Lemak 36.7g

Energy 594kcal

We need

Bahagian A: Kuah Laksa Lemak

600g Kerang Venus

75g Campuran Rempah Otah

50g Bawang Merah & Bawang Putih

50g Minyak Kelapa Muda

3L Air

3 penceduk Susu Tepung [ENERCAL PLUS®](#)

Daun Limau Purut

50g Tepung Jagung

4 Biji Limau

Sedikit Garam

Sedikit Gula

Bahagian B: Ravioli

Sebungkus Pasta Ravioli

Step by step



Bahagian A: Kuah Laksa Lemak

1. Hasilkan sup kerang venus dengan merenehkannya dalam 3-liter air dengan api sederhana, ditutup.
2. Pada masa yang sama, di atas dapur lain, tumis bawang merah dan bawang putih dengan satu sudu minyak masak. Setelah wangi, tambahkan campuran rempah otah dan terus kacau selama 3 minit.
3. Selepas 30 minit, toskan kerang dan simpan sup di dalam periuk.

4. Campurkan susu tepung [ENERCAL PLUS®](#), daun limau purut & minyak kelapa muda.
5. Rebus sup sehingga menjadi separuh atau sehingga naik bau wangi.
6. Dalam periuk yang berasingan, kacau tepung jagung bersama 2 sudu air untuk memekatkan kuah.
7. Pekatkan kuah dengan mengacau kuah perlahan-lahan.
8. Perahkan jus limau, tambah secubit gula dan garam sehingga dapat rasa yang diinginkan.



Bahagian B: Ravioli

1. Dalam periuk, masukkan garam ke dalam air mendidih
2. Masukkan pasta ravioli dan reneh selama 7 minit dengan api sederhana.
3. Setelah siap, toskan air dan renjis dengan 1 sudu minyak kelapa muda.