

Laksa Lemak Ravioli

RESEPI

MASA PERSEDIAAN: 10 MINS

MASA DI MASAK: 30 MINS

HIDANGAN: 3

Ingredients

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

Nutrition count

- Protein : 36.7g
- Karbohidrat : 42.1g
- Lemak : 36.7g
- Energy : 594kcal

Step by step

Bahagian A: Kuah Laksa Lemak

Hasilkan sup kerang venus dengan merenehkannya dalam 3-liter air dengan api sederhana, ditutup.

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.

Selepas 30 minit, toskan kerang dan simpan sup di dalam periuk.

Campurkan susu tepung ENERCAL PLUS, daun limau purut & minyak kelapa muda.

Rebus sup sehingga menjadi separuh atau sehingga naik bau wangi.

Dalam periuk yang berasingan, kacau tepung jagung bersama 2 sudu air untuk memekatkan kuah.

Pekatkan kuah dengan mengacau kuah perlahan-lahan.

Perahkan jus limau, tambah secubit gula dan garam sehingga dapat rasa yang diinginkan.

Step by step

Bahagian B: Ravioli

Dalam periuk, masukkan garam ke dalam air mendidih

Masukkan pasta ravioli dan reneh selama 7 minit dengan api sederhana.

Setelah siap, toskan air dan renjis dengan 1 sudu minyak kelapa muda.