

# RESIPI SEDAAP



## Salad Udang Mi Sedaap

### Bahan Salad:

- ¥ 1 bungkus Mi Sedaap Mi Sup Perisa Soto, rebus selama 3 minit kemudian toskan
- ¥ Daun selada, dipotong-potong, dicuci bersih
- ¥ 6 ekor udang besar, dibuang kulitnya kemudian rebus dan toskan
- ¥ 1/4 buah nanas, dipotong kecil
- ¥ 1 buah kiwi, kulit dikupas dan hiris nipis

### Bahan Sos:

- ¥ Perencah Mi Sedaap Mi Sup Perisa Soto
- ¥ 50 ml kicap ikan
- ¥ 3 sudu besar gula pasir untuk dijadikan karamel
- ¥ 75 ml air panas
- ¥ 2 batang serai, ambil bahagian yang muda, hiris nipis
- ¥ 2 cm halia, dikupas, hiris nipis
- ¥ 3 biji cili padi, hiris nipis

### Cara Membuat:

1. Campurkan bahan salad di mangkuk lalu simpan di peti sejuk hingga dingin.
2. Campurkan dan gaul semua bahan sos.
3. Hidangkan salad dingin bersama sosnya.

*Resipi ini telah diuji cuba di dapur Mi Sedaap.*

**Cuba rasa, Baru Terasa!**



**Jelas Terasa Sedapnya!**