

## UDANG NENAS MASAM MANIS

### Bahan-bahan:

400 gm udang sederhana besar  
2 sudu cili boh  
4 sudu sos tomato  
3 sudu sos cili  
3 ulas bawang putih – hiris halus  
4 ulas bawang merah – hiris halus  
½ biji bawang merah – dihiris kasar  
hirisan nenas  
daun bawang  
Sedikit air  
minyak untuk menumis  
gula  
garam



### Cara-cara:

- Bersihkan udang.
- Tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik bau
- Masukkan cili boh, tumis sebentar. Masukkan sos cili dan sos tomato.
- Masukkan bawang besar dan tambah sedikit air. Masukkan gula, garam. Sesuaikan rasa masam dan manis.
- Masukkan udang dan nenas dan. Kacau hingga kuah pekat. Masukkan daun bawang. Siap untuk dihidang.