

## Resepi Misteri Episod 1

### BATTERED SHRIMP WITH ROASTED GREEN CHILI & HONEY DIP

#### Bahan-bahan:

1 cawan **Tepung Blue Key Self Raising**  
1 ½ sudu kecil serbuk lada cayenne  
1 sudu kecil garam  
1 sudu kecil gula pasir  
235 ml air sejuk  
¼ cawan **Tepung Blue Key Superfine**  
1 liter **minyak masak Seri Murni** untuk menggoreng  
½ kg udang harimau- dibersihkan  
2 sudu kecil herba dill- dicincang

#### Kaedah:

1. Campurkan 1 cawan **Tepung Blue Key Self Raising**, serbuk lada cayenne, garam, gula didalam mangkuk dan tuangkan air sejuk serta dikacau hingga sehati. Rehatkan selama 20 minit.
2. Panaskan **minyak masak Seri Murni** didalam kualiti.
3. Gaulkan udang harimau dengan sedikit garam, serbuk lada cayenne, herba dill dan **Tepung Blue Key Superfine**.
4. Celupkan udang kedalam adunan tepung dan gorengkan hingga kekuningan.
5. Hidangkan dengan sos roasted green chili-honey.

### ROASTED GREEN CHILI & HONEY DIPPING SAUCE

#### Bahan-bahan:

4 biji cili hijau besar- dibakar, buang kulitnya  
1 biji tomato- buang bijinya dan dipotong dadu  
½ biji bawang besar- dikupas dan dimayang  
1 ulas bawang putih- dicincang  
½ cawan air  
½ sudu kecil garam  
¼ cawan madu  
2 sudu besar cuka epal

**Kaedahnya:**

1. Campurkan cili hijau yang dicincang, tomato, air, bawang besar, bawang putih, garam dan didihkan selama 15 minit.
2. Kisar bahan-bahan tadi hingga halus. Masukkan cuka epal dan madu. Hidangkan bersama udang yang telah digoreng tadi.

