

# *Sambal Udang Sunquick Limau*

*by Florence Tan*

*Viewer: Puan Khatijah Chua Abdullah*

<i>Udang</i>	<i>600 g</i>
<i>Minyak Masak</i>	<i>100 ml</i>
<i>Hirisan Daun Limau Purut</i>	<i>½ sudu besar</i>

## ***Bahan Kisar***

<i>Cili Kering</i>	<i>15 ulas</i>
<i>Cili Merah</i>	<i>4 ulas</i>
<i>Bawang Merah</i>	<i>150 g</i>
<i>Serbuk Belacan</i>	<i>1 sudu kecil</i>
<i>Buah Keras</i>	<i>3 biji</i>

## ***Bahan perasa***

<i>Garam</i>	<i>¾ sudu kecil</i>
<i>Gula</i>	<i>1 ¼ sudu besar</i>
<i>Sunquick Limau (Lemon)</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Jus Limau Kasturi</i>	<i>½ sudu besar</i>



# *Kerabu Bendi*

## *Oren & Limau Sunquick*

*by Florence Tan*

<i>Kacang Bendi</i>	<i>200 g</i>
<i>Udang Kering</i>	<i>30 g</i>
<i>Bawang Merah</i>	<i>8 biji</i>
<i>Daun Limau Purut</i>	<i>3 helai</i>
<i>Bunga Kantan</i>	<i>½ kuntum</i>
<i>Sambal Belacan</i>	<i>2 sudu besar</i>

### *Bahan Perasa*

<i>Sunquick Limau (Lemon)</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Gula</i>	<i>1½ sudu besar</i>
<i>Garam</i>	<i>¼ sudu kecil</i>
<i>Jus Limau Kasturi</i>	<i>1 sudu kecil</i>



# *Swiss Rolls with Sunquick Mango*

## *by Chef Kim Lund*

<i>Telur</i>	<i>3 biji</i>
<i>Gula</i>	<i>125 g</i>
<i>Tepung Gandum</i>	<i>75 g</i>
<i>Serbuk Penaiik (Baking Powder)</i>	<i>1 sudu kecil</i>
<i>Krim Putar (Whipping Cream)</i>	<i>250 g</i>
<i>Sunquick Blackcurrant</i>	<i>40 g</i>
<i>Gula Aising</i>	<i>2 sudu kecil (20 g)</i>



# *Tropical Milk Shake*

*by Fizz Fairuz*

<i>Sunquick Tropika</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Pisang</i>	<i>½ ulas</i>
<i>Tembikai</i>	<i>50 g</i>
<i>Ketulan Ice</i>	<i>50 ml</i>
<i>Susu</i>	<i>50ml</i>

