



40 min



Coconut Curry Noodle

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1/2 Paprika
- 1/2 Bawang merah besar
- 1/4 daging ayam fillet
- Minyak goreng
- 1 sdt Cabai bubuk kasar
- Sejumput jintan
- 1 sdm bubuk kari/pasta kari
- 1 bks Sasa [Santan Omega 3](#)
- Air Garam, gula secukupnya
- 1 porsi Mie kering
- Daun bawang untuk taburan

CARA MEMBUAT

1. Potong paprika, daging ayam dan bawang merah.
2. Panaskan minyak goreng, tumis cabai bubuk kasar dan jintan 1 menit sampai wangi.
3. Masukkan bawang merah, paprika tumis hingga layu.
4. Masukkan daging ayam hingga setengah matang.
5. Beri bubuk kari atau pasta kari



Melezatkan!

- 7. Masukkan air secukupnya. Bumbui dengan garam dan gula sesuai selera.
- 8. Tunggu hingga mendidih lalu masukan mie kering.
- 9. Masak hingga mie matang lalu sajikan dengan daun bawang di atasnya.