



 40 min

## Jajangmyeon

### DESKRIPSI

3226

### BAHAN-BAHAN

- 1/4 kg daging ayam fillet
- 1 buah Timun
- 1 buah kentang
- 1 buah wortel
- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai rawit
- 2 sdm pasta kedelai hitam Korea
- 400 gr mie
- 1 sdm tepung maizena
- Garam sesuai selera
- Gula sesuai selera
- [Sasa MSG](#), sesuai selera
- [Sasa Kaldu Sapi](#), sesuai selera

### CARA MEMBUAT

1. Haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit hingga halus.
2. Potong seperti korek api wortel dan potong kentang berbentuk dadu.
3. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang sempurna.
4. Masukkan bumbu pasta kedelai hitam dan aduk kembali, masukkan potongan ayam, wortel, kentang.
5. Tambahkan sedikit air, aduk rata, dan berikan bumbu sesuai selera.
6. Lalu, tambahkan sedikit maizena sebagai pengental.
7. Angkat dan sajikan di atas mie yang telah direbus.