



45 min



Kwetiau Ayam Madu

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr kwetiau basah seduh
- 2 butir telur kocok
- 5 batang caisim potong-potong
- 100 gr taoge
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus tiram
- 1/4 sdt merica bubuk
- 3 sdm minyak untuk menumis
- [Sasa Penyedap Rasa](#) secukupnya
- 4 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah paha ayam tanpa tulang
- 3 siung bawang putih haluskan
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm madu
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1/4 sdt garam



Melezatkan!

- Sasa Saus Sambal

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu tumbuk kasar sampai harum. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir kasar. Tambahkan caisim dan taoge. Aduk sampai setengah layu. Masukkan kecap ikan dan saus tiram. Aduk rata.
3. Masukkan kwetiaw, merica bubuk dan Sasa Penyedap Rasa. Aduk sampai matang. Sisihkan.
4. Panggang ayam di atas wajan antilengket hingga matang. Potong-potong. Sajikan di atas kwetiau.