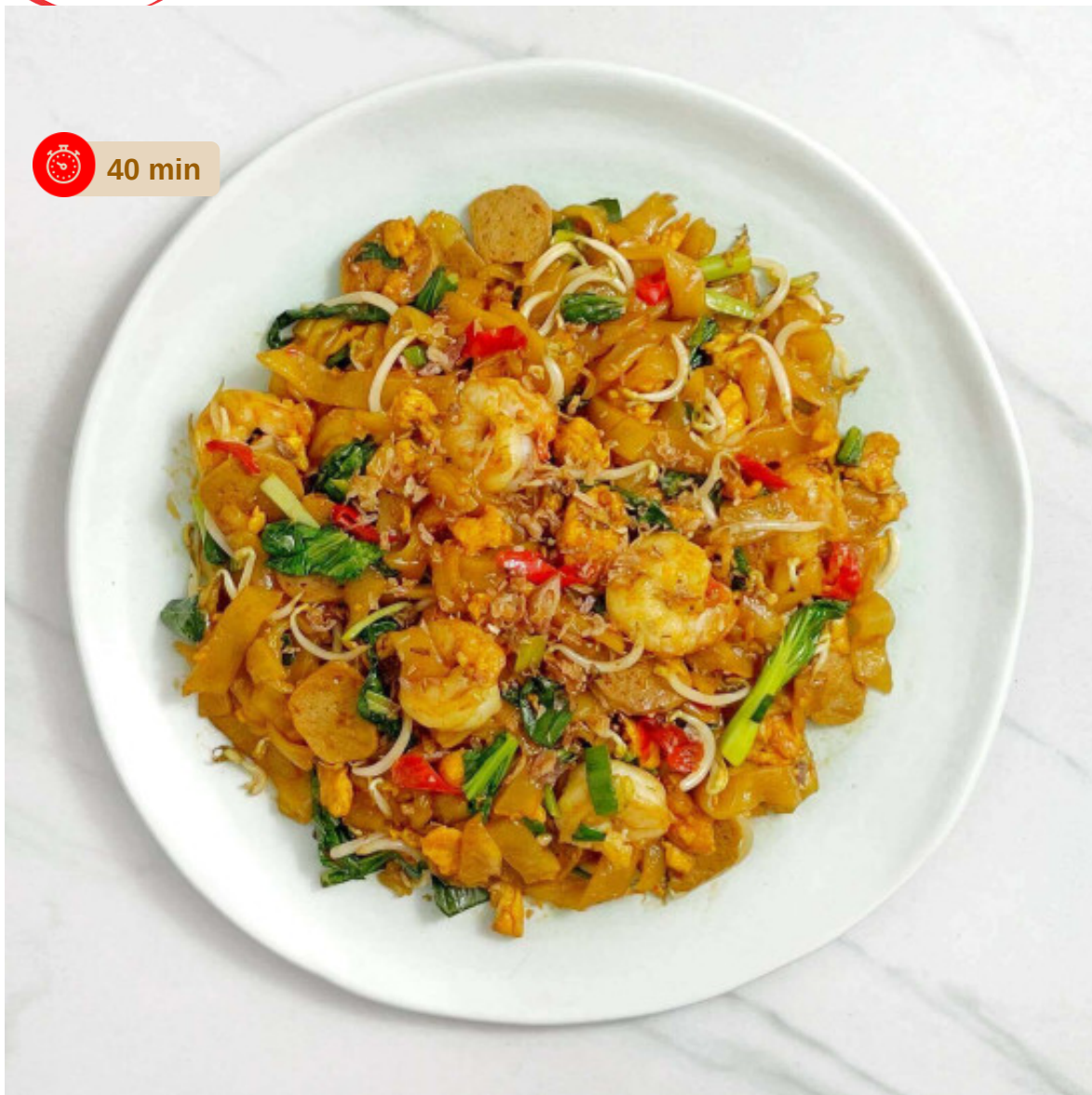




40 min



Kwetiau Goreng

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 200 gram kwetiau basah
- 2 sdm Sasa Sambal Terasi
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 batang daun bawang, iris 1cm
- 2 butir cabe keriting merah, iris tipis
- 10 ekor udang kupas
- 2 butir telur
- 5 butir bakso
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt Sasa MSG
- 50 gram tauge
- 50 gram sawi hijau

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Dalam mixing bowl, campurkan kwetiau dengan Sasa Sambal Terasi, kecap manis dan saus tiram.
3. Panaskan minyak di wajan, masak udang lalu tiriskan udangnya. Lanjut tumis bawang merah, bawang putih, cabe keriting dan bagian putih daun bawang hingga harum.
4. Masukkan kocokan telur dan bakso, aduk rata, masukkan kwetiau, garam dan Sasa MSG. Aduk rata.
5. Masukkan sawi dan tauge juga udang yang sudah dimasak lalu aduk sebentar hingga sayuran agak layu, kurang lebih 1-2 menit. Angkat dan sajikan.