



 45 min

Kwetiau Siram Seafood

BAHAN-BAHAN

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- 4 ekor cumi, buang kepalanya, iris tebal
- 6 buah bakso ikan, potong 4 bagian
- 500 ml kaldu ikan
- 1/2 sdm saus tiram
- 2 sdt kecap ikan
- 1 sdt garam
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1/2 sdt merica bubuk
- 300 gr caisim, potong 3 cm
- 1 batang daun bawang, iris tipis
- 1 1/2 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 1 butir telur, kocok lepas
- 400 g kwetiau basah, seduh air panas, tiriskan
- 1/2 sdm minyak wijen

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan cumi dan bakso ikan, aduk hingga cumi setengah kaku.
3. Tuang kaldu ikan, saus tiram, kecap ikan, garam, dan merica bubuk, masak hingga mendidih. Masukkan caisim dan daun bawang, aduk hingga layu.
4. Tambahkan larutan tepung sagu, aduk sampai meletup-letup.
5. Masukkan telur, aduk hingga berserabut. Angkat.
6. Dalam wadah, masukkan kwetiau dan minyak wijen, aduk rata.
7. Tata kwetiau di atas piring, siram dengan tumisan. Sajikan bersama taburan bawang goreng dan telur.