



 25 menit min

---

## Kwietiau Korean Spicy

### BAHAN-BAHAN

- 1 pack kwetiau basah
- 4bh bakso ikan
- 4bh bakso salmon
- 4bh chikuwa
- 3 sdm [santan](#), aduk dgn sedikit air, kental
- 1bh daun bawang, iris tipis
- 1sdt gula pasir
- 1sdm kaldu jamur
- 1sdt garam Himalaya
- 2 sdm minyak zaitun utk menumis
- Air secukupnya

### Bumbu Halus:

- 3 siung bawang putih
- 2 sdm gochujang
- 1 sdt soyu sauce
- 1 sdm bubuk cabe
- 1 sdt madu
- 2 sdm minyak wijen
- 7 bh cabe rawit
- Topping wijen hitam dan putih sangrai
- 2 sdm irisan daun bawang



Melezatkan!

## CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan chikuwa, besarkan api.
2. Masukkan air, semua bumbu, bakso ikan, salmon dan chikuwa iris, setelah mendidih masukkan santan, aduk perlahan, api sedang. Masukkan kwetiau.
3. Setelah mendidih, sajikan di mangkok, taburin wijen sangrai dan irisan daun bawang. Semoga bermanfaat