



40 min



Mie Celor Vegan

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 500 gr mie kuning
- 100 gr toge
- 250 ml Sasa santan omega 3
- 1 1/2 sdt garam



Melezatkan!

- 1 1/2 sdt gula
- 1 sdt Sasa MSG
- 1/2 sdt lada
- 400 ml air
- 100 ml minyak sayur
- 100 gr tepung terigu dilarutkan dengan 100 ml air

Bumbu Halus :

- 10 buah cabai merah keriting 4 cm lengkuas
- 1 buah tomat
- 4 buah kemiri, sangrai

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan garam, gula, Sasa MSG.
2. Lalu masukkan air & Sasa santan omega 3 sambil diaduk sampai mendidih, setelah itu tambahkan lada.
3. Masukkan larutan tepung terigu perlahan-lahan sambil diaduk hingga agak kental. Setelah matang matikan api.
4. Seduh mie kuning & taoge dengan air panas selama 5 menit (seduh terpisah).
5. Siapkan piring, kemudian tata mie dan taoge.
6. Siram kuahnya di atas mie dengan perlahan, taburkan daun seledri & sajikan selagi hangat.