Mie Gomak Goreng

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 200 gr mie lidi
- 250 gr udang, cincang kasar
- 1 batang serai, geprek
- 2 lembar daun jeruk
- 1 ikat pakcoy, iris kasar
- 50 gr jamur kancing, di iris tipis
- 150 ml Sasa Santan Cair

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah keriting
- 1 sdm andaliman (merica batak)
- 1 ruas jari kunyit

Bahan pelengkap:

- Telur ceplok

CARA MEMBUAT

1. Rebus air dengan sedikit minyak, saat sudah mendidih masukkan mie dan tunggu kurang lebih 10 menit agar mie melunak. Setelahnya angkat dan tiriskan.
2. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum kemudian masukkan udang. Tumis udang sampai berubah warna.
3. Masukkan sawi dan jamur lalu tumis hingga sedikit layu, kemudian masukkan mie lidi yang sudah direbus lalu aduk rata. Tambahkan Sasa Santan Cair dan garam, masak hingga kuah menyusut dan mengental.
4. Angkat dan sajikan dengan bahan pelengkap.
5. Mie Gomak siap disantap!