



Melezatkan!



Mie Hokkian

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 3 sdm Minyak Goreng
- 1 sdm Minyak Wijen
- 1/2 buah Bawang Bombay, iris tipis
- 2 batang Daun Bawang, iris tipis
- 100 gram Mi Kuning
- 10 buah Bakso Ayam, iris tipis
- 10 buah Udang, kupas kulit
- 1 sdm Kecap Manis
- Sasa Saus Tomat
- Sasa Saus Sambal Asli
- Merica dan Garam secukupnya
- 1 buah Wortel, iris tipis memanjang

BUMBU HALUS

- 3 siung Bawang Putih
- 2 butir Kemiri

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak goreng dan minyak wijen lalu tumis semua bumbu hingga harum, masukkan udang, bakso, aduk rata hingga matang.
- Tambahkan mi kuning, kecap manis Sasa Saus Sambal Asli dan Sasa Saus Tomat, aduk rata.
- Tambahkan semua bahan lalu masak hingga semua matang, angkat dan sajikan hangat.