



Melezatkan!



50 min



Mie Merah Putih

DESKRIPSI

3212

BAHAN-BAHAN

- 3 pack Japanese Ramen
- Noodle
- 4 butir telur
- 4 pcs bakso sapi
- 4 pcs bakso ikan
- 200 gr udang kupas
- 200 gr daging sapi
- Toge secukupnya.
- Sawi hijau secukupnya
- 2 sachet [Sasa Bumbu Nasi Goreng Rasa Sambal Matah](#)
- Minyak goreng
- 5 pcs buah bit

CARA MEMBUAT

1. Iris bakso sapi, bakso ikan, daging sapi, udang dan sawi.
2. Peras buah bit.
3. Rebus 3 pack Mie telur hingga matang, kemudian tiriskan dan beri sedikit
4. minyak lalu tunggu hingga dingin.
5. Warnai setengah mie kedalam perasan buah bit dan tunggu hingga warna
6. berubah menjadi merah pekat.
7. Panaskan wajan, beri sedikit minyak dan tumis 2 butir telur, bakso sapi,
8. bakso ikan, daging, udang. Masak hingga setengah matang.
9. Masukkan mie merah serta 1 sachet Sasa Bumbu Nasi Goreng Rasa
10. Sambal Matah. Masak hingga matang.
11. Masukkan mie putih serta 1 sachet Sasa Bumbu Nasi Goreng Rasa Sambal Matah. Masak hingga matang.
12. Kemudian hias sesuai selera.