



50 min



Mie Wonton Kuah

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Mi:

- 500 gr mi Hongkong
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap asin
- 3 sdm minyak wien

Bahan Pelengkap:

- baby pakcoy
- jamur shitake kering (rendam air mendidih selama 20 menit, potong sesuai selera)
- daun ketumbar/ wansui

Bahan Kuah:

- 2 siung bawang putih geprek
- 2 btg daun bawang
- 2 bh jamur shitake kering



Melezatkan!

- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap ikan
- 2 liter air
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm Sasa MSG
- 1 sdm Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- sdt merica bubuk

Bahan Wonton Isian:

- 150 gr udang
- 250 gr paha ayam
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 25 gr tepung maizena
- 2 siung bawang putih cincang
- 2bh jamur shitake kering, direbus air mendidih, cincang kasar
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt Sasa MSG
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

Bahan Kulit:

- kulit pangsit rebus

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Kuah:

1. Siapkan air di panci. Masukkan daun bawang potong kasar dan bawang putih yang digeprek. Kemudian, masukkan jamur shitake kering untuk aroma pada kaldu. Rebus hingga mendidih.
2. Masukkan Sasa MSG, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, merica, kecap asin, dan kecap ikan.
3. Lalu, angkat jamur shitake, bawang putih, dan daun bawang (simpan untuk isian wonton). Koreksi rasa dengan gula dan garam. Sisihkan.

Cara Membuat Wonton:

1. Masukkan semua Bahan Isi ke food processor, giling hingga rata
2. Cetak adonan ke dalam kulit pangsit, lipat pangsit dengan bentuk segitiga atau varian lainnya.
3. Siapkan air mendidih lalu rebus pangsit yang sudah dibentuk.
4. Jika sudah mengapung, angkat dan tiriskan.

Cara Membuat Mi:

1. Rebus 500 gr mi bersama baby pakcoy selama 3 menit. Tiriskan jika sudah matang.
2. Tuang ke mangkok saus tiram, minyak wijen dan kecap asin.
3. Campur dengan mi yang sudah direbus dan aduk hingga bumbu tercampur rata.
4. Sajikan mi dengan kuah, sayuran pelengkap dan wonton (ala) MAIN RASA