



30 min



Oyakodon - Ayam Telur ala Jepang

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 150 ml air
- 70 ml kecap asin jepang
- 10 gr gula pasir
- 1/2 buah bawang bombai
- 1 potong dada ayam
- 2 butir telur ayam
- 1 batang daun bawang
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)

CARA MEMBUAT

1. Buat kaldu dengan menyampurkan 150 ml air dengan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, kecap asin jepang, dan gula pasir, aduk hingga rata.
2. Masukkan bawang bombai, campuran kaldu, dada ayam, masak hingga mendidih.
3. Masukkan telur ayam yang sudah dikocok.
4. Tambahkan daun bawang, masak hingga matang.
5. Sajikan dengan nasi hangat.
6. Masaknya gampang, rasanya enak! Yuk, langsung beli bahannya lalu masak untuk keluarga tersayang



Melezatkan!

7. Kira-kira siapa anggota keluarga ibu-ibu disini yang akan suka banget sama Oyakodon ini? Kasih tau di kolom komen ya, Bu!