



75 min



Ramen Jepang ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 100 gr mie ramen
- 150 gr jamur kancing
- 5 iris ayam, rebus dengan [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 1 buah telur, iris jadi dua bagian
- Minyak goreng, secukupnya
- Air, secukupnya
- Kacang polong, secukupnya
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 buah bawang bombay, iris halus
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula
- 1 sdm kecap ikan
- Sasa Kaldu Rasa Ayam, secukupnya
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dalam 1 sdm air

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

tiriskan dan sisihkan.

2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan kacang polong, jamur kancing dan bumbu halus ke dalamnya.
3. Tambahkan air dan didihkan. Jika sudah mendidih, masukkan mie dan aduk hingga rata.
4. Tambahkan tepung sagu yang sudah dilarutkan ke dalam mie ramen dan masak hingga meletup-letup.
5. Sajikan di mangkok saji dan tambahkan irisan ayam juga telur di atasnya.