


# Udon Sambal Matah

## BAHAN-BAHAN

- 500 gr udon
- 3 sdm minyak kelapa
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 5 buah udang
- 200 gr paha ayam, potong dadu
- 50 ml air
- 1 bungkus Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah
- 3 lembar daun jeruk, iris tipis
- 1 Serai diiris tipis
- 1 buah telur mata sapi
- 1 Sasa BonTabur

## CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak di dalam pan.
2. Setelah panas masukkan kocokan telur ayam, aduk-aduk hingga telur hancur.
3. Kemudian masukkan daging ayam. Masak hingga daging ayam matang, kemudian tambahkan udang.
4. Masukkan udon, Sasa Bumbu Nasi Goreng Sambal Matah. Aduk hingga rata dan masak hingga matang.
5. Sajikan dengan telur mata sapi, irisan daun jeruk, irisan serai, dan disertai Sasa BonTabur.