

Mi Rebus Kuah Telur

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Mi telur 250 gram, mi ukuran lebar
- Bawang putih 4 siung, cincang halus
- Bawang Bombay ½ buah, cincang halus
- Jahe 1 cm, memarkan
- Daging ayam 250 gram, rebus, suwirsuwir
- Baso 6 buah, potong jadi dua
- Jamur shitake 100 gram, potong panjang
- Telur ayam 2 butir, kocok lepas
- Air 750 ml
- Minyak wijen 1 sendok makan
- Merica bubuk 1 sendok teh
- Garam ½ sendok teh
- Minyak goreng 2 sendok makan
- Bahan taburan:
- Daun bawang 2 sendok makan, potong halus

Cara membuat:

1. Rendam mi dalam air panas hingga mengembang, tiriskan. Campur dengan sedikit minyak, aduk rata. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih, bawang bombay dan jahe hingga harum.
3. Didihkan air masukkan tumisan bawang, bumbu dan minyak wijen.
4. Tambahkan baso, jamur dan daging ayam, aduk rata.
5. Masukkan mi dan telur kocok, aduk cepat hingga telur tercampur rata. Angkat
6. Sajikan panas dan tambahkan daun bawang.