



Hidangan Penuh Kebahagiaan Timun Laut, Tiram dan Cendawan bersama Lumut Hitam

Bahan-bahan

- 10 pcs Tiram Kering
- 8 pcs Cendawan Shiitake
- 200 g Timun Laut
- 3 g Lumut Hitam
- 2 pcs Kekapis Kering
- 100 g Kacang Buncis / Kacang Polong
- 1 sudu besar Minyak Masak
- 0.5 in Halia
- 500 ml Air
- 3 sprigs Daun Ketumbar
- 2 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 2 sudu besar Stok Ayam Pekat MAGGI®
- 0.5 sudu kecil Kicap Pekat
- 1 sudu kecil Minyak Bijan
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 50 ml Air
- 1 sudu besar Wain Shao Xing
- 1 sudu besar Tepung Jagung
- 2 sudu besar Air

Langkah Penyediaan

1. Mula-mula tumis halia hingga naik bau. Masukkan cendawan, tiram kering, kekapis kering dan timun laut. Kacau sekata beberapa minit sebelum ditambah perasa. Masukkan air dan biar hingga mendidih.
2. Kemudian reneh ia pada api kecil selama 30-45 minit atau sehingga timun laut lembut. Masukkan lumut hitam dan kacang buncis serta reneh lagi 3 – 4 minit. Masukkan bahan pemekat dan kacau rata.
3. Gunakan daun ketumbar sebagai hiasan dan hidangkan.

Nutrisi

Karbohidrat	14.04 g
Tenaga	140.83 kcal
Lemak	5 g
Protein	11.1 g

56 Min

4 hidangan