



Bahan-bahan

- 250 g Kuey Teow
- 0.5 tsp Kicap Pekat
- 0.5 tbsp Minyak Jagung
- 1 tsp Minyak Jagung
- 2 Bawang Putih
- 10 Smalls Udang
- 2 pcs Sotong
- 1 Small Lobak Merah
- 0.25 packet Kailan
- 1.33 cups Air
- 2 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 2 tbsp Tepung Jagung
- 1 Telur

Langkah Penyediaan

1. Warnakan kuey teow dengan kicap pekat.
2. Dalam kualiti, panaskan minyak jagung dan masukkan kuey teow. Angkat dan letak di dalam pinggan.
3. Panaskan minyak jagung. Masukkan bawang putih, udang dan sotong. Masak seketika.
4. Masukkan kailan, lobak merah dan air.
5. Masukkan MAGGI® CukupRasa™ dan larutan tepung jagung.
6. Apabila kuah memekat, tambahkan telur.
7. Tuang kuah ke atas kuey teow. Hidangkan panas.

Pemakanan

Karbohidrat 62.37 g
Protein 14.87 g

🕒 14 Min

⊕ 4 hidangan