

Maggi Mi Goreng Banjir Pantas

Bahan-bahan

- 1 paket Mi MAGGI® Big Kari
- 1 sudu besar Minyak Jagung
- 1 sudu besar Bawang Merah
- 1 sudu besar Bawang Putih
- 50 g Sotong
- 50 g Udang
- 300 ml Air
- 1 sudu besar Tepung Jagung
- 50 g Daun Sawi
- 1 Telur

Langkah Penyediaan

1. Mula-mula, celur mi MAGGI Big Kari di dalam periuk dan toskan. Masukkan mi ke dalam mangkuk besar.
2. Bersihkan periuk dan panaskan sebelum tuangkan minyak. Masukkan bawang merah, bawang putih, sotong dan udang. Kacau selama 3 minit atau sehingga naik bau.
3. Masukkan air dan Perencah MAGGI Kari serta tepung jagung. Kacau sehati sehingga kuahnya bertukar warna sedikit.
4. Selepas kuahnya mendidih, masukkan sawi dan telur sambil anda mengacau.
5. Teruskan mengacau kuahnya sehingga telur kelihatan masak.
6. Tuang kuah ke dalam mangkuk besar mi MAGGI Big Kari tadi. Nikmatinya panas-panas!

Nutrisi

Karbohidrat	46.06 g
Tenaga	410.15 kcal
Lemak	17.36 g
Protein	17.26 g

17 Min

2 hidangan