



Mi Garing Ayam Berkeju

Bahan-bahan

- 30 g Keju
- 2 paket Mi MAGGI® Big Kari
- 3 Telur
- 30 g Yogurt, Greek, Kosong, Susu Penuh
- 0.5 cawan Sos Tomato MAGGI®
- 2 ulas Bawang Putih
- 30 g Lobak Merah
- 1 ulas Bawang Merah
- 10 g Kerisik
- 500 g Dada Ayam
- 3 pcs Daun Limau Purut
- 1 pc Daun Kunyit
- 1 sudu besar Minyak Jagung

Langkah Penyediaan

1. Mula dengan panaskan oven pada suhu 180°C.
2. Kemudian, didihkan mi MAGGI® BIG Kari tanpa perencah. Toskan mi dan buang airnya.
3. Campurkan mi dengan telur dan tuangkan ke dalam dulang pembakar.
4. Masukkan ke dalam oven selama 15 minit atau sehingga ia masak.
5. Ketika mi sedang masak, panaskan minyak dalam kuili dan masukkan Nestlé Green Yogurt Natural, Sos tomato MAGGI®, perencah MAGGI® BIG Kari, bawang putih, lobak merah, bawang merah, kerisik, isi ayam, daun limau purut dan daun kunyit dan kacau semuanya.
6. Bila ayam telah empuk, taburkan semuanya ke atas mi yang telah siap dibakar tadi.
7. Taburkan keju yang telah disagat dan bakar selama 5 minit lagi.
8. Hidangkan ketika panas, pastinya mendapat pujian keluarga!

Nutrisi

Karbohidrat	30.22 g
Tenaga	367.22 kcal
Lemak	14.1 g
Protein	28.34 g

34 Min

6 hidangan