



Mi MAGGI Hot & Sour

Bahan-bahan

- 2 packets Mi MAGGI® 2-Minit Ayam
- 800 ml Air
- 200 g Dada Ayam
- 2 Cendawan Shiitake kering
- 50 g Lobak Merah
- 3 sprigs Cili Padi
- 2 tbsp Cuka
- 1 tsp Kicap Pekat
- 1 tsp Minyak Bijan
- 0.5 tsp Lada Putih
- 2 tbsp Tepung Jagung
- 1 Telur
- 100 g Bok Choy
- 3 sprigs Daun Bawang

Langkah Penyediaan

1. Masukkan air, dada ayam, cendawan shiitake, lobak merah dan cili padi kedalam periuk. Biarkan mendidih.
2. Masukkan Perencah MAGGI Ayam, cuka, kicap pekat minyak bijan dan lada putih, gaulkan rata.
3. Masukkan tepung jagung dan gaulkan. Biarkan ia reneh seketika.
4. Pecahkan telur, padamkan api dan tuangkan telur. Biarkan sekejap dan gaulkan perlahan.
5. Di dalam mangkuk, letakkan MAGGI Mi yang telah direbus and tuangkan kuah Hot and Sour.
6. Hidangkan bersama hirisan daun bawang dan pok choy yang direbus.

Pemakanan

🕒 20 Min

Karbohidrat 46.38 g

⊕ 3

Protein 23.51 g