

MAGGI® Mi Kari Udang

Bahan-bahan

- 3 packets Mi MAGGI® Kari 2 Minit
- 1 cube Kiub Kari MAGGI®
- 1 packet MAGGI® Sambal Tumis
- 6 tbsp Minyak Masak
- 1 sprig Daun Sup
- 3 stems Serai
- 4 cups Air
- 8 Udang
- 4 pcs Taupok
- 0.25 cup Santan Kelapa
- 0.25 tbsp Gula Melaka
- 1 Bawang Besar
- 3 cloves Bawang Putih
- 0.5 tbsp Udang Kering
- 0.5 in Kunyit Hidup
- 0.5 cup Air
- 1 slice Dada Ayam
- 3 tandan Sawi
- 1 sprig Cili Merah
- 2 sprigs Daun Bawang
- 2 Level tablespoons Bawang Goreng
- 1 cup Taugeh

Langkah Penyediaan

1. Tumiskan bahan-bahan kisar bersama MAGGI® Sambal Tumis dan serai sehingga garing. Masukkan MAGGI® Kiub Kari dan perencah MAGGI® 2-Minit Kari. Gaul rata.
2. Masukkan air. Didihkan. Masukkan udang dan tauhu goreng. Renehkan.
3. Masukkan santan dan gula melaka. Renehkan sehingga naik minyak.
4. Celurkan MAGGI® Mi dan sayur sawi.
5. Untuk menghidang, letakkan MAGGI® Mi yang telah direbus, tuangkan kuah, letakkan bahan sampingan.

Nutrisi

30 Min

Carbohydrates	34.38 g
Energy	393.02 kcal
Fats	23.81 g
Protein	11.95 g