



MAGGI Mi Udang Istimewa

Bahan-bahan

- 1 tbsp Minyak Masak
- 2 Bawang Besar
- 1 packet MAGGI® Sambal Tumis
- 5 packets MAGGI Perisa Udang Pedas Utara
- 2 tbsp Sos Tomato MAGGI®
- 5 cups Air
- 1 Keledek Oren
- 14 pcs Udang
- 3 Telur Rebus
- 2 keping Tauhu
- 2 packets Sayur Sawi
- 2 cups Taugeh
- 3 Limau Kasturi
- 1 sprig Cili Merah

Langkah Penyediaan

1. Renehkan air, rebus Mi MAGGI® selama 1 minit dan keluarkan.
2. Panaskan minyak masak, tumis bawang merah yang telah ditumbuk. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis. Tumis sebentar.
3. Masukkan Perencah Mi MAGGI® Udang Pedas Utara, tumis seketika.
4. Masukkan Sos Tomato MAGGI®, air dan keledek oren yang telah lenyek. Renehkan.
5. Masukkan udang. Rebus sehingga masak.
6. Untuk menghidang, letakkan Mi MAGGI® yang telah direbus. Tuangkan kuah dan letakkan tauhu goreng, sawi dan taugeh yang telah dicelur, limau kasturi dan hirisan cili merah.

Pemakanan

🕒 17 Min

Karbohidrat 51.98 g

⊕ 7

Protein 17.95 g