



Bahan-bahan

- 400 g Bihun
- 2 kiub Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 2 tbsp Rempah Sup
- 2 cloves Bawang Kecil
- 4 cloves Bawang Putih
- 2 in Halia
- 1 Lobak Merah
- 1 Daun Bawang
- 1 g Empat sekawan
- 300 g Paha Ayam
- 1 packet Taugeh
- 1 Daun Bawang
- 1 tandan Daun Sup
- 1 Limau

Langkah Penyediaan

1. Celur bihun dengan air panas. (tips: untuk bihun kuning, rendam didalam air kunyit.)
2. Secara asing, tumis bahan kisar (bawang merah, garlic , halia empat sekawan), dan rempah sup.
3. Masukkan lobak merah dan ayam. Tumis sehingga naik bau.
4. Masukkan air, MAGGI® Kiub Pati Ayam dan daun sup. Biar mendidih selama 5-10 minit.
5. Siap dihidang, taburkan taugeh, daun bawang, bawang goreng dan limau.

Pemakanan

Karbohidrat 93.36 g
Protein 18.85 g

🕒 18 Min

⊕ 2