



Mi Tom Yum Kilat



Informasi Resep

Tipe Resep: Asia

Jenis Bahan: Seafood

Porsi: 2

Bahan - Bahan

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak

Air kaldu sapi/ ayam 800 ml

Bawang putih goreng 1 sdm

Bakso ikan 6 buah, potong jadi 2 bagian

Udang kupas 100 gram

Kecap ikan 2 sdm

Air jeruk nipis 2-3 sdm

Gula pasir dan garam secukupnya

Bumbu Iris:

Cabai rawit 6 buah, potong bulat

Daun jeruk 3 lembar, iris tipis

Serai 2 batang, ambil putihnya dan potong tipis

Daun ketumbar 2 batang, potong-potong

Cara Memasak

1. Didihkan air kaldu bersama bawang putih dan bumbu iris.
2. Masukkan semua bahan lainnya, aduk sebentar dan tutup. Masak hingga mi matang, angkat.
3. Sajikan.