



Mi Godog a la Risky



Informasi Resep

Tipe Resep: Nusantara

Jenis Bahan: Ayam

Porsi: 2

Bahan - Bahan

2 keping **Mi Burung Dara** Original
2 butir telur
100 g kol, iris kasar
1 tomat, potong wedges
1 daun bawang, potong serong
Garam, penyedap, gula dan lada secukupnya

Base kaldu:

150 g kepala dan kulit udang
3 siung bawang putih, geprek
5 butir bawang merah, geprek
1,5 liter air
½ ekor ayam kampung
Minyak secukupnya

Bumbu Halus:

3 siung bawang putih
3 butir bawang merah
5 butir kemiri
½ sdm ebi
Air secukupnya

Taburan:

Bawang goreng
daun seledri

Cara Memasak

1. Rebus **Mi Burung Dara** sesuai instruksi di kemasan, angkat dan sisihkan
2. **Base kaldu:** Panaskan minyak di atas saucepan, tumis kepala udang hingga berubah warna dan wangi, masukan bawang merah dan bawang putih, aduk rata, setelah wangi masukan air dan ayam kampung, masak hingga mendidih dan ayam matang. Angkat ayam, suwir dagingnya, sisihkan.
3. Di dalam pan, panaskan minyak dengan api sedang, tumis bumbu halus hingga wangi, masukan telur, aduk rata hingga telur menjadi orak-arik. Setelah itu tuang kaldu. Masukan kol dan tomat.
4. Setelah itu masukan mi dan beri bumbu. Sesaat sebelum matang masukan daun bawang.
5. Sajikan mi godhog dengan topping ayam suwir, taburan bawang goreng dan seledri