



Grandma's Million Dollar Thai Chicken Noodles



Informasi Resep

Jenis Bahan: Ayam

Porsi: 2

Bahan - Bahan

Bahan Ayam Kukus:

- ½ ekor fillet dada ayam
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm kecap asin

Untuk Bahan Sup:

- 2 keping **Mi URAI Original**
- 4 siung bawang putih, cincang
- 4 batang daun ketumbar, pisahkan batang dan daunnya
- 4 butir bakso ayam, potong 4 bagian
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm kecap asin
- 750 ml air kaldu ayam
- 4 lembar pokchoy
- 25 g taoge, siangi
- 1 sdt kaldu ayam bubuk
- Garam secukupnya
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 2 sdm minyak goreng

Cara Memasak

1. Rebus **Mi URAI** sesuai petunjuk dalam kemasan, angkat dan sisihkan.
2. **Untuk Ayam Kukus:** Campur ayam dengan semua bahan ayam kukus, diamkan selama kurang lebih 30 menit. Kukus hingga matang, angkat dan suwir kasar. Sisihkan.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dengan potongan batang daun ketumbar hingga harum.
4. Masukkan bakso ayam, kecap ikan dan kecap asin. Aduk rata.
5. Tuang air kaldu, didihkan. Masukkan pokchoy dan taoge, bumbui dengan garam dan kaldu bubuk.
6. Masukkan mi dan daun ketumbar, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan ayam suwir dan taburan daun bawang.