



Mi Ayam Bangka



Informasi Resep

Tipe Resep: Nusantara

Jenis Bahan: Ayam

Porsi: 2

Bahan - Bahan

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak

Ayam cincang 200 gram

Air 50 ml

Sawi hijau 6 batang, cuci bersih dan potong-potong

Taoge 50 gram, cuci bersih

Minyak bawang 3 sdm

Kecap asin 2 sdt

Kecap manis 1 sdt

Merica bubuk 1/2 sdt

Daun bawang 1 batang, potong-potong

Bawang merah goreng

Minyak goreng 2 sdm

Bumbu Ayam Topping:

Bawang merah 4 butir, haluskan

Bawang putih 5 siung, haluskan

Kecap manis 2 sdm

Kecap asin 1 sdt

Saus tiram 1 sdm

Kaldu bubuk 1/2 sdt

Merica bubuk 1/4 sdt

Minyak wijen 1/2 sdt

Garam secukupnya

Bahan Pendamping:

Kecap manis

Sambal cabai

Lemon cui (bila ada)

Air kaldu ayam

Bakso ayam

Pangsit goreng

Cara Memasak

1. Ayam Topping: Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam cincang. Masak hingga berubah warna. Tambahkan bumbu lainnya dan air, masak hingga air menyusut. Angkat.
2. Campur minyak bawang, merica, kecap asin, kecap manis dalam mangkuk. Aduk rata.
3. Masukkan **Mi Burung Dara Pipih** selagi hangat, aduk rata.
4. Tambahkan sawi, taoge, dan ayam di atas mi. Taburi dengan daun bawang dan bawang merah goreng.

5. Sajikan dengan bahan pendampingnya.

miburungdara.com