

## Yaki Ramen Semur



### BAHAN

- 1/2 sachet BAMBOE SEMUR
- 50 g paprika merah dan hijau, potong bentuk korek api
- 250 g dada ayam, potong dadu
- 30 g bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang kasar
- 4 bungkus mie kering
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm saus sambal
- 2 sdt kecap manis
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt penyedap rasa
- 1 liter air
- Minyak goreng untuk menumis
- Bawang goreng sebagai taburan

### CARA MEMBUAT

1. Rebus mie dan ayam sampai matang secara terpisah kemudian angkat dan tiriskan. Sisakan air kaldu 50 ml untuk saus.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng. Tumis bawang putih, bawang bombay, bumbu BAMBOE SEMUR, paprika merah dan hijau serta ayam sampai matang. Tambahkan air kaldu.
3. Masukkan mie yang sudah direbus. Tambahkan bumbu-bumbu lain dan masak sampai semua meresap.
4. Angkat dan taburi dengan bawang goreng.