

Chicken Donburi

Bahan:

- 1 sachet Bamboe Saus Teriyaki
- 150 gr daging ayam potong dadu
- ½ batang daun bawang potong serong tipis
- ½ buah bawang bombay, potong tipis
- 3 sdm minyak
- 3 butir telur
- 150 ml air

Cara Memasak:

1. Tumis daging ayam dengan minyak hingga setengah matang. Masukkan air dan Bamboe Saus Teriyaki, aduk rata.
2. Masukkan bawang bombay dan daun bawang, masak hingga matang ± 3 menit.
3. Kocok lepas telur, tuang diatas ayam, dan tutup dengan penutup panci, masak telur hingga $\frac{3}{4}$ matang/sesuai selera.
4. Angkat dan sajikan diatas 2 mangkok nasi

*) Variasi: Tambahkan irisan ½ wortel & 1 jamur

