

Ramen Tomyum



BAHAN:

- 1 Sachet Bamboe Tomyum
- 135 gr mie telur kering
- 70 gr ayam fillet, potong kecil
- 2 udang kupas
- ¼ bh bawang Bombay potong tipis
- ¼ bh wortel potong korek api
- ¼ bh kubis potong kotak
- ¼ bh daun bawang potong serong
- 1 btg serai (geprek)
- 2 lbr daun jeruk
- 1 siung bawang putih (cincang halus)
- 2 sdm minyak goreng
- 700 ml air kaldu ayam

CARA MEMASAK:

1. Rebus mie hingga matang, tiriskan dalam mangkok.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan ayam, tumis hingga berubah warna. tambahkan air kaldu ayam, serai, daun jeruk, tunggu hingga mendidih.
4. Masukkan bumbu tom yum, dan semua bahan lainnya, masak ± 2menit / sampai mendidih.
5. Tuang diatas mie dan sajikan selagi panas.