

Fuyunghai



BAHAN:

Bahan Telur:

- 3 Butir telur
- 1 sdm tepung terigu
- 3 udang kupas, potong kecil (optional)
- 30 gr kubis, potong-potong
- ¼ bh wortel, potong dadu kecil
- ¼ bh daun bawang, potong tipis
- ¼ sdt kaldu ayam
- Garam Secukupnya
- 2 sdm air
- Minyak agak banyak, supaya gorengan telur terendam

Bahan Saus:

- 1 Sachet Bamboe Saus Asam Manis
- 150 ml air
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm air + maizena
- ¼ bh bawang Bombay, potong tipis
- ¼ bh wortel potong korek api

CARA MEMASAK:

1. Campur semua bahan telur.
2. Panaskan minyak, Goreng adonan telur dengan sekali dibalik hingga matang, tiriskan diatas piring.
3. Saus : tumis bawang Bombay dengan 2 sdm minyak, masukkan semua bahan saos hingga matang.
4. Penyajian: Tuang saus diatas telur. Sajikan selagi panas.