

Bihun Jamur



BAHAN:

- 1 sachet Bamboe Semur
- 140 gr mie sohun RRT
- 100 gr daging giling / ayam,
- 100 gr jamur kuping, potong-potong
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 bh cabe merah
- 1 sdm gula
- 3 sdm minyak
- 100 ml air

CARA MEMASAK:

1. Rendam mie sohun dengan air hingga mengembang, lalu tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan jamur kuping dan daging giling/ayam sampai berubah warna.
4. Masukkan bumbu semur bamboe dan air, aduk hingga rata.
5. Masukkan mie, aduk hingga meresap. Sajikan selagi hangat.