



## Mi Goreng Khas Aceh Ala Bango Bumbu Kuliner Khas Nusantara

Oleh Bang Bango



### Bahan - Bahan

- 1) 150 g mi hokian segar
- 2) 1 bungkus Bango Bumbu Kuliner Nusantara Mi Aceh
- 3) 4 ekor udang berukuran sedang kupas, sisakan ekornya
- 4) 30 g daging sapi has dalam, iris tipis
- 5) 2 lembar kol, potong-potong
- 6) 25 g taoge
- 7) ½ buah tomat, potong-potong
- 8) 2 butir bawang merah, iris tipis
- 9) 2 siung bawang putih, iris tipis
- 10) 1 sdm daun bawang iris tipis
- 11) 1 sdm daun seledri iris tipis
- 12) 100 ml air

### Cara Pembuatan

- 1) Di dalam wajan, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, udang, dan Bango Bumbu Kuliner Nusantara Mi Aceh, masak hingga matang.
- 2) Masukkan mi, kol, taoge, tomat, dan air. Masak hingga bumbu meresap.
- 3) Masukkan daun bawang dan seledri, aduk rata.
- 4) Sajikan segera dengan lalapan.