



# Mie Yamin Pangsit Udang

Oleh Bang Bango

Sajian Lezat Mie Yamin Pangsit Udang



## Bahan - Bahan

- 1) 4 porsi mie telur segar
- 2) Air, untuk merebus
- 3) 2 sdm Bango Kecap Manis
- 4) 1 sdt Royco Kaldu Ayam
- 5) 12 lembar kulit pangsit
- 6) Minyak, untuk menggoreng
- 7) 150 g udang cincang
- 8) 150 g daging ayam cincang
- 9) 5 sdm tepung tapioka
- 10) 1 sdm minyak wijen
- 11) 1 sdt Royco Kaldu Ayam
- 12) ½ sdt merica putih bubuk
- 13) 1 butir telur, kocok lepas
- 14) 2 filet paha ayam utuh, cincang
- 15) 1 sdt garam
- 16) ¼ sdt merica putih bubuk
- 17) 5 siung bawang putih, cincang
- 18) 2 batang daun bawang, iris tipis
- 19) 4 sdm Bango Kecap Manis
- 20) 150 ml air
- 21) 3 sdm minyak, untuk menumis
- 22) 600 ml kaldu ayam
- 23) Sambal rawit merah
- 24) 90 g sawi hijau, rebus
- 25) 8 buah bakso sapi
- 26) 2 sdm daun bawang, iris
- 27) 2 sdm bawang goreng

## Cara Pembuatan

- 1) Pangsit: Aduk rata semua bahan isi termasuk Royco Kaldu Ayam. Ambil 1 lembar pangsit, taruh 1 sdm bahan isi. Lipat pangsit. Ulangi proses serupa pada sisa bahan. Panaskan minyak, goreng pangsit hingga matang. Angkat. Tiriskan. Sisihkan.
- 2) Topping ayam: Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam, tumis hingga kaku. Tambahkan semua sisa bahan termasuk Bango Kecap Manis, masak hingga matang. Angkat. Sisihkan.
- 3) Didihkan air, rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
- 4) Siapkan mangkuk besar, aduk rata Bango Kecap Manis, Royco Kaldu Ayam, dan 4 sdm kuah topping ayam. Masukkan mie, aduk rata.
- 5) Siapkan mangkuk saji yang sudah diisi dengan mie. Beri topping ayam dan pangsit ke atasnya. Sajikan dengan pelengkap.