



Mie Goreng Jawa

Oleh

Resep Mie Goreng Jawa ini sangat populer karena citarasanya yang begitu khas Jawa, lezat dan nikmat dengan campuran bumbu Kecap Bango Manis Pedas Gurih. Membuatnya pun begitu mudah! Tinggal tumis dan sreng-sreng, jadilah si Mie Goreng Jawa!



Bahan - Bahan

- 1) 1 bungkus (2 potong) mie telur kering, rebus hingga matang lalu tiriskan dan tambahkan 1 sendok makan minyak goreng, aduk rata
- 2) 5 butir kemiri sangrai
- 3) 4 siung bawang putih
- 4) 2 sendok makan Kecap Bango Manis Pedas Gurih
- 5) 1/4 sendok teh lada putih bubuk
- 6) 1/4 sendok teh garam
- 7) 1 sendok teh gula pasir
- 8) 5 butir bakso sapi, potong
- 9) 100 gram udang pancet atau udang galah kupas
- 10) 200 gram kol, potong
- 11) 200 gram sawi hijau / caisim, potong-potong
- 12) 2 tangkai daun bawang, potong bulat 1 cm
- 13) 1 tangkai daun seledri, potong kasar
- 14) 1 bungkus Royco sapi
- 15) 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 16) 5 sendok makan minyak goreng

Cara Pembuatan

- 1) Tumis bumbu halus hingga harum dan matang betul, kemudian masukkan bakso, udang, tumis hingga berubah warna lalu tambahkan telur. Setelah telur matang, masukkan sayuran, Royco, garam, dan gula.
- 2) Tambahkan mie dan kecap. Aduk hingga bumbu merata dengan mie.