



Mie Ayam MMI

Bilik » Dapur | Ahad, 5 Desember 2010 19:00

Penulis : Lizsa Anggraeny

Bahan

- # Ayam utuh 1 ekor.
- # Bawang merah 5 buah.
- # Bawang putih 1~2 buah.
- # Kemiri 4 buah.
- # Ketumbar 1 sdm.
- # Kunyit bubuk (atau 1/2 ruang).
- # Jahe 1/2 ruas.
- # Lengkuas 1/2 ruas.
- # 1 Bawang daun (hijaunya saja).
- # Gula, garam, merica secukupnya.
- # Kecap manis secukupnya.
- # Mie.
- # Daun sawi hijau.
- # Kulit pangsit (1~2 bungkus).

Langkah Masak

- # Potong kecil-kecil ayam utuh (menggunakan ayam utuh dengan tulang agar terasa lebih sedap kaldunya).
- # Haluskan semua bumbu (kecuali bawang daun).
- # Tumis bumbu hingga harum.
- # Masukkan ayam yang sudah dipotong kecil-kecil.
- # Tambahkan kecap manis, biarkan masak sambil diaduk-aduk.
- # Matikan api setelah terlihat ayam terpisah dari kaldu minyaknya.

Tambahan

- # Seduh mie (saran dari MMI : lebih enak pake mie dari Indomie goreng).
- # Rebus sawi hijau.
- # Goreng kulit pangsit.
- # Hidangkan dengan pangsit goreng, taburan bawang goreng, kecap manis, saos, sesuai selera.

** Terima kasih buat Mama Indah, yang sangat baik hati datang ke rumah buat ngajarin bikin mie ayam special. Sesuai nama sang pembuat, biar lain dari yang lain, mie ayam tersebut diberi judul MMI.*