

## Chawan Mushi Siomay Sayur

Oleh: Makanseafod.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 1 Porsi



### Cara Memasak

- 1 Campurkan air kaldu, kecap asin ke dalam kocokan telur, kemudian saring.
- 2 Tata Siomay Sayur di atas mangkuk. Tuang campuran telur dan air kaldu ke mangkuk.
- 3 Tambahkan wortel (lewati jika tidak sesuai selera), tutup dengan plastic wrap.
- 4 Kukus 10 menit dengan api kecil, taburi daun bawang dan chili oil. Tambahkan parsley. Sajikan.

### Bahan-Bahan

6 buah	Shifudo Siomay Sayur
2 butir	telur, kocok lepas
250 ml	air kaldu
1 sdm	kecap asin
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
secukupnya	daun bawang
secukupnya	chili oil
secukupnya	daun parsley