



Misoa Kuah Pedas

Oleh: Makanseafood.com



Waktu Memasak: 60 menit

Sajian: 4 porsi

Cara Memasak

1	Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum
2	Masukkan air, tambahkan jahe dan daun salam, didihkan
3	Tambahkan shifudo tempura, shifudo kue ikan pedas dan pokchoy
4	Masukkan misoa, minyak wijen, daun bawang, garam, merica, kaldu ayam bubuk
5	Campurkan saus sambal dan cabai bubuk sesuai selera
6	Angkat, dan sajikan

Bahan-Bahan

100 gram	Shifudo tempura
100 gram	Shifudo kue ikan pedas
5 bonggol	pokchoy
200 gram	misoa
3 siung	bawang putih, cincang halus
¼ siung	bawang bombay, cincang kasar
2 cm	jahe, geprek
1 lembar	daun salam
2 batang	daun bawang, rajang tipis
1 sdt	kaldu ayam bubuk
5 sdm	saus sambal ekstra pedas
5 sdt	cabe bubuk halus
1 sdm	minyak wijen
1/2 sdt	merica
1/2 sdt	garam
200 ml	air