

Mie Kari

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Rebus mi telur lalu tiriskan.
2	Tuang santan ke panci dan tambahkan air lalu didihkan.
3	Masukkan pasta kari, minyak wijen, garam dan penyedap rasa.
4	Aduk perlahan sampai bumbu menyatu, tambahkan irisan cabai rawit, mi telur, Shifudo Bakso Ikan, telur, tahu, tauge, wortel, dan kol.
5	Sajikan di mangkuk disertai taburan bawang goreng.

Bahan-Bahan

5 butir	Shifudo Bakso Ikan
200 gram	Mi telur
1 kaleng	Santan instan (485 ml)
500 ml	Air
2 sdm	Pasta kari
1 sdt	Garam
1 sdt	Minyak wijen
1 sdt	Penyedap rasa
5 buah	Cabai rawit
1 butir	Telur rebus
4 potong	Tahu goreng
1 buah	Wortel ukuran sedang
1 genggam	Tauge
1 genggam	Kol
1 batang	Daun bawang