

## Nori Fish Stick Ramyeon

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 20 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

1	Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Lalu tuang air dan semua bahan kuah pedas yaitu saus cabai, saus tomat, bubuk cabai, gula dan garam.
2	Masukkan Shifudo Nori Fish Stick, mie instan yang sudah di rebus, dan pokchoy. Masak hingga kuah mendidih.
3	Beri parutan keju mozarella, masak sebentar. Pindahkan ke dalam wadah saji, Siap disajikan.

### Bahan-Bahan

8 buah	Shifudo Nori Fish Stick
1 pack	mie instan , rebus setengah matang. Angkat (skip bumbunya)
1 bonggol	pokchoy
30 gr	keju mozarella parut
3 siung	bawang putih, cincang halus
3 sdm	minyak goreng
250 ml	air
5 sdm	saus cabai
2 sdm	saus tomat
1 bungkus	bubuk cabai pedas (6 gr)
2 sdm	gula pasir
½ sdt	garam