



Sohun Kuah Telur Pedas



superadmin

Sohun Kuah Telur Pedas ini punya rasa gurih dengan sentuhan pedas yang hangat. Kuahnya ringan, dipadukan dengan sohun lembut dan telur yang membuatnya semakin lezat.

Bahan-Bahan

 2-3 Porsi

Bahan

- 60 gr - sohun
- 4 buah - cabai rawit merah
- 3 siung - bawang putih
- 50 gr - kol

Bahan lainnya

- 2 sdm - minyak
- 1 sdm - saus sambal (opsional)
- 1 sdm - saus tiram
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk
- 1 sdt - garam
- ½ sdm - gula pasir
- 1 sdt - MSG (opsional)
- 1/8 sdt - merica
- 700 ml - air
- - cabai bubuk / gochugaru

Bahan telur

- 1 batang - daun bawang
- 2 butir - telur
- ¼ sdt - garam
- 1 sdm - maizena
- 2 sdm - air

Pelengkap

- - jeruk nipis
- - bawang merah goreng

Langkah-Langkah

1. Cincang bawang putih, iris cabai rawit merah, potong kotak kol dan iris daun bawang
2. Di dalam mangkuk campurkan maizena dan air, aduk rata kemudian masukkan daun bawang, telur dan garam, aduk rata
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan telur, masak hingga matang dan sisihkan ke pinggir wajan
4. Tambahkan sedikit minyak, masukkan bawang putih, tumis hingga wangi dan kecokelatan
5. Masukkan kol dan cabai rawit merah, tumis sesaat kemudian masukkan air, masak hingga mendidih
6. Masukkan sohun, kaldu ayam bubuk, garam, MSG, gula pasir, merica dan saus tiram, masak sesaat kemudian masukkan cabai bubuk dan saus sambal, masak sesaat
7. Sohun kuah telur pedas siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/16-sohun-kuah-telur-pedas>