



Mie Kuah Ayam Labu Siam



superadmin

Menu dengan bahan sederhana dan cara masak yang simpel, tapi punya perpaduan tekstur yang menarik. Labu siam iris yang lembut dipadukan dengan mie kenyal, suwiran ayam gurih, dan kuah segar yang hangat bikin rasanya nyaman dan nagih.

Bahan-Bahan

 5-6 Porsi

Bahan lainnya

- 5 siung - bawang putih
- 9 siung - bawang merah
- 2 batang - daun bawang, potong
- 1 batang - seledri, potong
- 1 buah - tomat, potong
- 1,2 liter - air
- 450 gr - labu siam kecil
- ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- ½ sdm - garam
- 1 ½ sdm - gula
- - Mie basah
- - Minyak goreng

Bahan marinasi

- 300 gr - dada ayam fillet
- ¼ sdt - merica
- 1 sdt - garam
- - Jeruk nipis

Bahan pelengkap

- - Sambal cabai rawit
- - Saus sambal
- - Jeruk nipis
- - Telur rebus

Langkah-Langkah

1. Marinasi ayam dengan sedikit perasan jeruk nipis, garam, dan merica, aduk rata, diamkan beberapa saat
2. Potong memanjang labu siam lalu bilas dengan air
3. Iris tipis bawang merah dan bawang putih lalu panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah, masak sebentar di api besar
4. Kecilkan api masukkan bawang putih, goreng hingga sedikit kecokelatan, tiriskan
5. Di wajan yang sama, masukkan ayam, masak hingga sedikit kecokelatan kemudian masukkan air, kaldu ayam bubuk, garam, gula, dan sedikit bawang goreng, masak hingga ayam matang
6. Masukkan tomat dan labu siam, masak hingga empuk kemudian masukkan daun bawang dan seledri
7. Angkat ayam lalu suwir, masukkan kembali ke dalam kuah
8. Panaskan air, rebus mie hingga matang, tiriskan
9. Masukkan mie ke dalam mangkuk lalu siram dengan kuah
10. Mie kuah ayam labu siam siap disajikan dengan sambal rawit, saus sambal, telur rebus, perasan jeruk nipis, dan bawang goreng sebagai pelengkap

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/163-mie-kuah-ayam-labu-siam>