



Mie Instan Ayam Jamur



superadmin

Mie Ayam Jamur kini bisa disajikan lebih praktis dengan memanfaatkan mie instan yang dimasak bersaus kental. Resep ini memadukan bumbu instan dan larutan maizena untuk menghasilkan tekstur saus yang gurih meresap pada potongan ayam dan jamur. Ditambah sayuran hijau dan irisan cabai rawit, hidangan hangat ini siap menjadi menu yang simpel namun tetap lezat.

Bahan-Bahan

 2 Porsi

Bahan

- 2 bungkus - mi instan rasa kari ayam
- 2 sdm - minyak
- 2 siung - bawang putih
- 80 gr - jamur champignon
- 150 gr - ayam paha filet
- 1 sdm - maizena
- 1 sdm - kecap manis
- ½ sdm - saus tiram
- 250 ml - air
- 1 ½ - bumbu mi

Pelengkap

- - sawi hijau, potong
- - cabai rawit merah

Langkah-Langkah

1. Belah empat jamur champignon, iris bawang putih dan potong kotak ayam filet
2. Campurkan air dengan maizena, aduk rata
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jamur, tumis hingga sedikit kecokelatan lalu masukkan ayam, masak sesaat
4. Masukkan kecap manis dan saus tiram , aduk rata lalu tambahkan bumbu mie dan minyak bawang, aduk rata
5. Masukkan larutan maizena, masak sesaat hingga mengental
6. Didihkan air, rebus cabai rawit, dan mie hingga matang, lalu masukkan sawi hijau, masak sesaat, tiriskan
7. Di dalam piring saji susun mie, sawi hijau, dan cabai rawit lalu siram saus jamur di atasnya
8. Mie instan ayam jamur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/166-mie-instan-ayam-jamur>