



## Lomie Ayam Kangkung



superadmin

Mie yang disiram dengan kuah kental dan gurih. Disajikan dengan potongan ayam dan bakso yang empuk, kangkung yang segar, serta sambal dan perasan jeruk nipis.

### Bahan-Bahan

6-8 Porsi

Bahan bumbu halus

- 6 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 50 gr - udang

Bahan kuah kental

- 3 sdm - kecap manis
- 1 sdm - kecap asin
- 1 sdm - saus tiram
- 80 gr - tapioka
- 1 butir - telur

Bahan lainnya

- ½ sdt - garam
- 1 sdt - minyak wijen

Bahan pelengkap

- - mi basah
- - kangkung
- - taoge
- - bawang goreng
- - sambal rawit
- - jeruk limau

Bahan rebusan

- 1 ½ liter - air
- ½ sdt - baking soda
- ½ sdt - garam

Bahan topping ayam

- 500 gr - ayam paha atas / 250 gr filet
- 3 sdm - minyak
- 2 batang - daun bawang
- 2 liter - air
- 1 ½ sdm - kaldu ayam bubuk
- 1 sdm - garam
- 1 ½ sdm - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- 3 buah - jamur shiitake (opsional)

### Langkah-Langkah

1. Masukkan bawang putih, bawang merah dan udang ke dalam food processor, haluskan
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi. Iris daun bawang kemudian masukkan ke dalam wajan, tumis hingga wangi dan sedikit kecokelatan
3. Masukkan air, kaldu ayam bubuk, garam, gula pasir dan merica, masak hingga mendidih lalu masukkan ayam dan jamur shiitake yang sudah di iris, masak selama 20 menit di api kecil
4. Sisihkan ayam lalu tambahkan garam dan minyak wijen, aduk rata dan tutup
5. Masukkan kecap manis, kecap asin dan saus tiram ke dalam wajan, aduk rata
6. Larutkan tapioka dengan sedikit air kemudian masukkan perlahan ke dalam wajan, masak hingga mengental
7. Kocok telur kemudian masukkan ke dalam wajan secara perlahan sambil di aduk
8. Lepaskan daging ayam dari tulang nya kemudian potong-potong
9. Didihkan air masukkan garam dan baking soda, rebus taoge dan kangkung beberapa saat, tiriskan
10. Rebus mi beberapa saat, tiriskan
11. Lomie ayam kangkung siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/21-lomie-ayam-kangkung>