



Bayam 2 Telur



superadmin

Bayam 2 Telur, terinspirasi dari hidangan Tiga Telur khas masakan Hokkien. Hidangan ini berupa sayur bayam yang direbus hingga lembut dengan campuran telur. Kuah gurih dan tekstur yang menyatu sempurna cocok untuk hidangan yang menghangatkan perut.

Bahan-Bahan

 3 Porsi

Bahan

- 200 gr - bayam hijau
- 5 siung - bawang putih
- ½ buah - bawang bombai
- 1 butir - telur
- 1 butir - telur asin matang
- 1 sdm - saus tiram
- 500 ml - air
- 2 sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - maizena
- 1/8 sdt - merica
- 2 sdt - gula pasir

Pelengkap

- - nasi putih

Langkah-Langkah

1. Cincang bawang putih, potong kotak kecil bawang bombai, telur asin dan kocok lepas telur
2. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang putih dan bawang bombai, tumis hingga wangi
3. Masukkan air dan bayam, masak selama 3 menit
4. Masukkan telur asin, kaldu ayam bubuk, saus tiram, gula pasir dan merica, masak hingga mendidih
5. Masukkan telur kocok, aduk secara perlahan dan masukkan larutan maizena, masak sesaat
6. Bayam dua telur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/99-bayam-2-telur>