

Supermi Cwie Mie

Kreasi Supermi Cwie Mie ini bisa jadi pilihan tepat untuk menemani *quality time* bareng si Kecil pulang sekolah.

Waktu Penyiapan: 15 Menit

Waktu Masak: 20 Menit

Bahan Tumisan Ayam Gurih:

- 2 siung bawang putih, dicincang halus
- ½ sendok teh jahe cincang halus
- 200 gram daging ayam, dicincang halus
- 1/4 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh kecap asin
- 1 sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 1 batang daun bawang, diiris untuk taburan
- 1 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan
- Sawi hijau secukupnya

Cara membuat:

1. Tumisan ayam: tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
2. Tambahkan garam, merica bubuk, dan kecap asin. Masak sampai matang
3. Sajikan dengan **Supermi Kuah Ayam Bawang**, bersama Pangsit Goreng dan sayuran sesuai selera

Related Hacks: *Hacks #7 - Hilangkan Bau Bawang di Tangan*