



Mi Sate Bola

Kreasi Supermi yang pas banget buat temenin Ayah nonton bola! Bikinnya gampang dan jadinya banyak! Coba resepnya sekarang!

Waktu Penyiapan: 10 menit

Waktu Masak: 30 menit

Bahan:

- 1 Supermi EXTRA Soto Daging
- 2 Butir Telur
- Bumbu Penyedap secukupnya
- 2 Batang Daun Bawang, iris halus
- Bakso Sapi, potong kecil
- Tusuk Sate

Cara Membuat:

1. Rebus Supermi tanpa bumbu sampai matang, lalu angkat dan tiriskan.
2. Di wadah terpisah, masukan telur, bumbu Supermi, bumbu penyedap, dan daun bawang. Kocok lepas hingga berbuih.
3. Masukkan mie lalu aduk hingga tercampur rata.
4. Siapkan wajan takoyaki, masukkan 1 sdm minyak, ratakan di setiap cetakan. Tuang adonan mie, lalu isi dengan bakso.
5. Tunggu sampai sedikit kecoklatan, lalu di balik. Masak hingga warna sama menyeluruh. Susun dengan tusuk sate agar menarik.
6. Sate Bola siap dihidangkan!

#SupermiHacks No.8 - Kreasi Telur Warna-Warni