



## Mi Super Burger

Kreasi Supermi cocok buat Si Kecil yang suka minta makan di restoran! Bahannya hemat dan resepnya gampang, Buibu! Intip resepnya, yuk!

**Waktu Penyiapan: 10 menit**

**Waktu Masak: 20 menit**

### Bahan:

- 1 bungkus Supermi EXTRA Goreng Ayam Pangsit
- 2 butir telur
- 2 daging asap
- Selada sesuai selera
- Tomat sesuai selera
- Saus tomat / Mayonaise sesuai selera
- Garam dan Merica secukupnya

### Cara Membuat:

1. Panaskan air. Masukkan **Supermi EXTRA Goreng Ayam Pangsit** ke dalam air mendidih. Jangan sampai terlalu empuk. Tiriskan.
2. Masukkan Supermi ke dua cetakan bulat, padatkan.
3. Kocok telur, beri sedikit garam dan merica, lalu tuang ke cetakan mi.
4. Kukus selama 10 menit, angkat, dan keluarkan mi dari cetakan, sisihkan.
5. Panaskan sedikit margarin, buat telur ceplok, dan panggang daging asap.
6. Susun menjadi burger (Supermi, selada, daging asap, telur ceplok, saus tomat/ mayonaise, potongan tomat, tutup dengan Supermi)
7. Supermi Super Burger siap disajikan.

**Related Hacks: *Hacks #3 – Bersihkan Sayur dengan Garam***