



## Mie Jamur Tahu

### Bahan-bahan

- 100 gr jamur kancing, potong empat
- 2 buah tahu putih besar, potong dadu kecil, goreng
- 50 gr jamur kuping, cincang halus
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang sereh, memarkan
- 1 sdm gula merah, iris
- 1 buah Maggi Blok Rasa Ayam
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 150 ml air
- 1 sdt minyak wijen
- 0.5 sdt merica
- 2 sdm minyak sayur
- 4 siung bawang merah (untuk bumbu halus)
- 3 siung bawang putih (untuk bumbu halus)
- 2 cm lengkuas (untuk bumbu halus)
- 1 cm jahe (untuk bumbu halus)
- 400 gr mie telur rebus
- 200 gr Pakcoy/sawi hijau rebus
- 1 sdt merica
- 4 sdt kecap asin
- 4 sdm minyak bawang
- 4 buah pangsit goreng
- 1 batang daun bawang, iris tipis

### Cara Membuat

- Haluskan bahan bumbu halus dengan menggunakan blender.
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, masukkan sereh dan daun jeruk. Masukkan potongan jamur kancing dan jamur kuping, masak hingga berubah warna.
- Tambahkan Maggi Saus Tiram, minyak wijen, merica dan potongan tahu goreng. Aduk, kemudian masukkan air, Maggi Blok Rasa Ayam dan kecap manis. Masak hingga bumbu meresap, sisihkan.
- Tuang 1 sdm minyak bawang, kecap asin dan 1/4 sdt merica ke dalam mangkuk, lalu tuang mie telur yang sudah direbus, aduk merata.
- Tambahkan sawi/pakcoy rebus, tumisan tahu jamur, dan taburan bawang daun. Sajikan dengan pangsit goreng.

#### Nutrisi

30 Menit

Karbohidrat	63.26 g
Energi	560.25 kcal
Lemak	25.57 g
Protein	24.11 g

6 Porsi