

*Remas.nu*

## Mie Ramen Naruto Goreng

~ Lissy Art ~

---

Ulang Tahun anju ke-7 dirayakan dengan tema Naruto...karena hari panas tak jadi disajikan Mie Ramen Kuah (panas) jadi dibuat versi goreng...



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 bungkus** Mie Pipih Oriental (instan)
- **1 batang** wortel (potong korek)
- **50 gr** sawi manis/hijau (potong 3 cm)
- **200 gr** bakso seafood (rasa udang, rasa kepiting)
- **2 butir** telur
- **2 siung** bawang putih (dimemarkan)
- **1 sacet** bumbu penyedap
- **2 lembar** nori (5x5 cm) potong memanjang untuk hiasan
- **3 sdm** saus tiram

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- mie instan direbus sesuai instruksi, bakso seafood juga direbus sebentar, sisihkan. bawang ditumis dengan sedikit minyak, kemudian telur kocok lepas, potongan wortel, dan sawi, beri bumbu penyedap dan masak sampai matang, tambahkan mie dan saus tiram, aduk rata



- mie goreng ditata pada piring saji, dan dihias dengan bakso seafood, dan potongan nori, dinikmati dengan saus sambal dan sumpit :P



# Resep-resep Terkait

---

- [Ayam Goreng Sambal Serai](#)



- [Dadar Gulung Sosis Oregano dengan Saus Tomat Keju](#)



- [Cenil](#)



- [Lumpia pisang](#)

