

Bihun Goreng Kepiting

Kway Teow Paad Gam Poo

4 sendok makan minyak sayur
4 sendok makan bawang merah iris
4 butir telur
360 g capit kepiting
500 g bihun kering, rendam dalam air
90 ml (1/3 cangkir) kecap asin
4 sendok makan saus tiram
4 sendok teh gula
1/2 sendok teh lada putih bubuk
4 sendok makan daun bawang, iris 2.5 cm

1. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang merah dan telur, aduk rata.
2. Masukkan kepiting, aduk sampai matang.
3. Tambahkan bihun, setelah mulai lunak, tambahkan semua bumbu (kecap, saus tiram, lada, gula), dan terakhir daun bawang. Sajikan segera.

Porsi: 4 orang
Waktu persiapan: 10 menit
Waktu memasak: 8 menit

