

Kwetiau Goreng Sapi

Paad Siew Nuea

1 1/2 sendok makan minyak sayur
1 siung bawang putih, cincang
80 g (1/2 cangkir) daging sapi tanpa lemak, cincang
1 butir telur
30 g (1/2 cangkir) jagung kecil
30 g (1/2 cangkir) kuntum bunga kol
20 g (1/2 cangkir) asparagus, potong 5 cm
20 g (1/2 cangkir) kailan, potong 5 cm
120 g kwetiau, rendam dalam air, tiriskan
1 sendok makan kecap ikan Thailand

1 sendok makan saus tiram
1/2 sendok teh gula
1 sendok teh kecap manis
sedikit lada putih bubuk

Porsi: 4 orang

Waktu persiapan: 10 menit

Waktu memasak: 10 menit

1. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bawang putih, lalu masukkan daging sapi.
2. Setelah daging kecoklatan, masukkan telur, aduk rata; lalu masukkan sayuran dan kwetiau, masak sampai sayuran empuk.
3. Bumbui dengan kecap ikan, saus tiram, gula, kecap manis dan bubuk lada putih. Aduk rata dan sajikan segera.

