



BIHUN BERSAMA KUAH KACANG PANGGANG

Hidangan untuk 2



BAHAN-BAHAN

- 100g bihun
- 200g udang, dicencang
- 1/2 cawan lobak merah. Cendawan didadukan
- 4 biji tomato, didadukan
- 1 sudu besar bawang putih, dicencang
- 1 sudu besar daun selasih, dicencang
- Sedikit lada dan gula (opsional)
- Kicap Soya cair AYAM
- 1 tin Kacang Panggang Dalam Sos Tomato Ayam Brand 230g



MENYEDIAKAN BIHUN

Mula-mula, masak bihun dalam air garam sehingga ia lembut dan kemudian toskan airnya. Dengan segera, goreng dengan sedikit minyak sayuran sehingga menjadi lembut. Kemudian, simpankan sebelah.

MENGGORENG

Dalam kualiti yang sama, panaskan minyak sayuran. Setelah panas, letakkan bawang putih dan udang dan goreng sebentar. Masukkan kembali udang yang digoreng dan kacang panggang dan tambahkan perisa dengan kicap soya cair, lada putih, daun selasih dan gula (jika anda suka)

CARA HIDANGAN

Sekarang letakkan bihun diatas pinggan dan tuangkan campuran kacang panggang di atasnya. Kita boleh hiaskan dengan sedikit daun selasih untuk warna dan aroma.