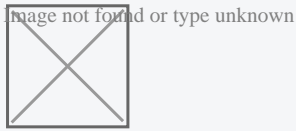
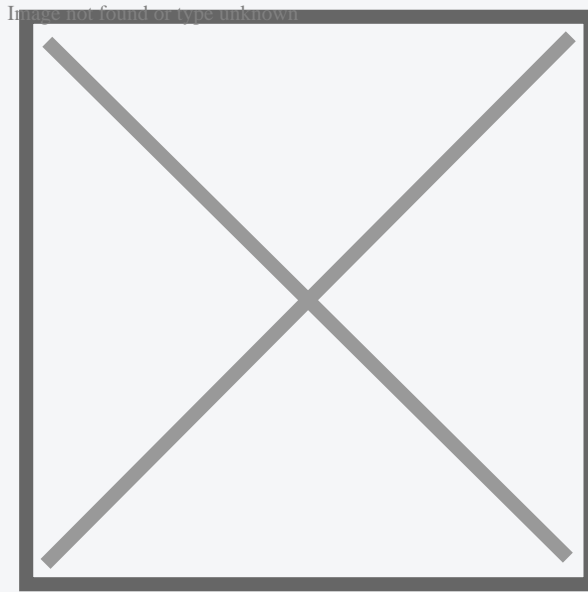
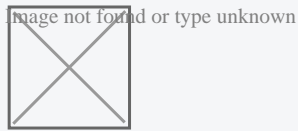


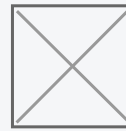
# KWETIAU SIRAM BOLOGNESE



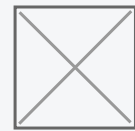
**Serving** 1 People



**Prep Time** 2 mins



**Cook Time** 12 mins



**Total Time** 14 mins

---

**Deskripsi Resep** Kwetiau tak hanya nikmat digoreng saja. kamu pun dapat memasaknya menjadi kwetiau siram. Kwetiau Siram memiliki kuah yang lebih kental dengan campuran bumbu, sayuran, Protein dan Tambahan Bolognese Sauce by Kulli Kitchen sebagai bahan pelengkapannya. Kamu dapat membuatnya untuk menu sarapan atau makan malam keluarga.

---

## Bahan

- 1.
  - 2.
  - 3.
  - 4.
  - 5.
- 125 Gr Kwetiau
  - 3 Buah Bawang Putih ( yang sudah dihaluskan )
  - 10 Gr ( 1 Ikat ) Sawi
  - 10 Gr ( 2 batang ) Daun Bawang
  - 1 Buah Sosis ( Yang sudah dipotong )
  - 100ml Air
  - 1 Sdt Minyak Wijen
  - 1 Sdt Oyster Sauce
  - 1 Sdt Kecap Manis
  - 3 Sdm Bolognese Sauce by Kulli Kitchen
  - 1 Butir telur
  - 1 Sdt Penyedap rasa
  - 30 Gr Ayam ( Potong dadu)
  - 3 Sdm Minyak
  - 2 Sdm Maizena ( yang sudah dicairkan )

## Peralatan

Kompor  
Wajan/Teflon  
Spatula  
Saringan  
Plate

---

## Instruksi

1. Panaskan minyak di atas wajan, lalu masukan ayam yang sudah dipotong dadu. Masak hingga matang lalu masukan 1 Butir telur aduk hingga merata
2. Masukkan air 100ml, lalu masukan minyak wijen, Oyster sauce, kecap manis, bolognese sauce by kulli kitchen, penyedap rasa, sosis dan daun bawang
3. Masukkan maizena , setelah itu aduk semua bahan hingga merata dan mengental sesuai yang diinginkan
4. Masukkan Kwetiau, lalu siap untuk disajikan