

# Remas.nu

## Kwetiau Goreng

~ Hadleny Kitchen ~

---

Arisan cooksnap cocomba

Source : @Desriayu\_Ecy dengan modifikasi (cabe merah saya ganti cabe ijo)

Kebetulan bikin kwetiau homemade. Cek resep teh Ecy ada kwetiau goreng. Bikin buat sarapan sekalian setor cooksnap untuk arisan. Maknyus dan kenyang ☺☺

.

.

**#cooksnap**

**#PekanCooksnap**

**#PekanPosbar**

**#kwetiaugoreng**

**#olahankwetiau**

**#BandungCooksnap4\_Desriayu**

**#CookpadCommunity\_Bandung**

**#cocomba**

**#authorsbandunghebring**

**#ResepHadleny**

resepindonesia.com



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 porsi** kwetiau basah homemade ([lihat resep](#))
- **1 butir** telur ukuran besar
- **10 buah** cabe rawit ijo utuh
- **1 sdm** saus tomat
- **50 ml** air
- **1 sdm** minyak wijen
- **1 sdm** minyak goreng
  
- **Bumbu iris :**
  - **2 butir besar** bawang merah
  - **2 siung** bawang putih
  - **1/2 buah** bawang bombay
  - **3 buah** cabe ijo keriting
  
- **Bahan saus :**
  - **1 sdm** saus tiram
  - **1 sdm** kecap manis
  - **1 sdm** kecap asin

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Campur kwetiau basah dan bahan saus. Aduk rata, sisihkan dulu

resepmasakan.us







- Panaskan minyak wijen dan minyak goreng. Tumis bumbu iris dan cabe rawit utuh hingga harum



- Tambahkan telur lalu orak arik hingga telur matang









- Tuang air lalu masukkan kwetiau dan saus tomat. Masak hingga kwetiau panas dan berasap. Koreksi rasa









- Angkat dan sajikan





# Resep-resep Terkait

---

- [Kerapu Saus Tiram](#)



- [Tumisan Tahu Telur Tauge](#)



- [Kering Tempe Teri Cabe Ijo \(Bumbu Iris\)](#)



- [Nasi Campur Telur Acar Kuning & Sambal Kentang](#)

