

# Bihun Goreng Singapur



## Bahan utama:

- 100 gr bihun kering
- minyak goreng
- 500 gr dada ayam fillet, potong panjang-panjang
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt jahe bubuk KOEPOE KOEPOE
- 2 sdt bubuk kari KOEPOE KOEPOE
- 1 bawang merah, iris
- 1 buah paprika, potong tipis
- 2 buah wortel, potong sama panjang

2 zucchini, potong sama panjang

1 sdm kecap asin

## Cara membuat:

1. Letakkan bihun dalam sebuah mangkuk besar, siram dengan air mendidih dan rendam selama 5 menit. Keringkan dan letakkan diatas serbet dan biarkan tiris.
2. Panaskan wajan hingga amat panas, tambahkan 1 sdm minyak goreng dan ratakan ke seluruh permukaan wajan. Tumis potongan ayam secara bertahap, gunakan api besar dan tumis hingga ayam kecoklatan dan lembut. Angkat ayam dan tiriskan di atas kertas tisu
3. Panaskan kembali wajan, tambahkan 1 sdm minyak dan tumis bawang putih, bubuk jahe, bubuk kari dan bawang merah selama 1-2 menit atau hingga harum. Tambahkan paprika, wortel, zucchini ke dalam wajan dan tumis hingga semua bumbu teraduk rata. Tambahkan 1 sdm air dan tumis selama 1 menit
4. Tambahkan bihun yang sudah dikeringkan dan ayam ke dalam wajan. Tambahkan kecap dan aduk rata dengan menggunakan dua sendok kayu hingga tercampur sempurna. Tambahkan garam sesuai selera, dan hidangkan selagi hangat