

Ada makanan yang rasanya tidak pernah terasa salah dimakan kapan saja. Pagi, siang, sore, bahkan malam hari, selalu terasa pas. Mie ayam jamur adalah salah satu contohnya. Hidangan ini punya tempat spesial di hati banyak orang karena rasanya akrab, hangat, dan selalu berhasil mengenyangkan tanpa terasa berlebihan. Simak resep Mie Ayam Jamur yang bisa dibuat di rumah.

60 min

BAHAN-BAHAN:

- 500 gr mie basah
- Kecap asin
- Merica
- [Sasa Bubuk MSG](#)
- Minyak bawang

Bahan topping ayam:

- 700 gr fillet paha ayam, potong dadu
- 1 kaleng jamur kancing kaleng, tiriskan dan belah menjadi 2 bagian
- 1 sdm maizena
- 3 sdm kecap asin
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 2 ruas jahe, memarkan
- ½ sdt Sasa Bubuk MSG
- ¼ sdt merica
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis

Bahan kuah bakso:

- 1 liter air kaldu ayam
- ½ sdt Sasa Bubuk MSG
- 15 butir bakso
- 1 sdt bubuk bawang putih
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm kecap asin
- 1 batang daun bawang, iris

Pelengkap:

- Pangsit goreng
- Sambal
- Irisan daun bawang
- Bawang goreng
- Pokcoy rebus

CARA MEMBUAT:

1. Marinasi fillet ayam dengan kecap asin, Sasa MSG, merica, dan maizena.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, lalu masukkan jamur, masak sebentar.
3. Tambahkan ayam, masak hingga ayam berwarna kecoklatan. Lalu masukkan saus tiram dan air, terakhir tuang kecap dan masak hingga kuah menyusut.
4. Kuah mi: didihkan air kaldu ayam, masukkan bubuk bawang putih + minyak wijen + kecap asin. Masukkan bakso, bumbu garam, merica, dan Sasa MSG. Terakhir masukkan daun bawang, angkat.
5. Dalam mangkuk racik bumbu berikut: 1 sdm kecap asin, 1 sdm minyak bawang, 1/4 sdt merica dan sedikit Sasa MSG. Masukkan mie yang sudah direbus, aduk rata.

TIPS PENYAJIAN:

Agar mie ayam jamur terasa lebih nikmat sebagai satu hidangan utuh, berikut tips penyajian yang bisa kamu coba:

- Sajikan Selagi Hangat – Mie ayam jamur paling enak dinikmati saat masih hangat agar aroma dan rasanya lebih terasa.
- Pisahkan Kuah dari Mie – Sajikan kuah di wadah terpisah supaya mie tidak cepat lembek dan bisa dinikmati sesuai selera.
- Tambahkan Pelengkap Secukupnya – Sajikan sambal, kerupuk, atau pangsit secara terpisah agar rasa utama mie tetap seimbang.
- Cocok untuk Makan Santai atau Menu Keluarga – Hidangan ini pas disajikan sebagai menu makan siang, makan malam, atau saat kumpul keluarga.

