



## Wantan Mee Kicap & Sup Dumpling

Wantan Mee Kicap

Bahan-bahan Mi Wantan Kicap

- Mi Wantan - ( dicelur & letakkan sedikit minyak untuk x melekat )
- Sos Tiram
- Kicap
- Minyak Bijan

## Cara-caranya :

Satukan kesemua bahan ( Sos Tiram, Kicap, Minyak Bijan ) di dalam bekas. Kemudian, masukkan Mi Wantan yang telah dicelur ke dalam bekas yang berisi bahan<sup>2</sup> kicap tadi. Gaul rata sehingga semua sebatl & kicap meresap elok ke dalam Mi Wantan tadi.

Bahan<sup>2</sup> sampingan :

Sawi / Pak Choy - dicelur seketika

Cendawan Shitake Kering - direndam dalam air panas sehingga lembut. Toskan lebihan air

## Bahan<sup>2</sup> untuk inti Dumpling :

- Isi Ayam / Isi Udang
- Cendawan Shitake Kering - direndam dengan air panas, toskan lebihan air.
- Daun Bawang
- Lobak Merah - ( dipotong dadu kecil<sup>2</sup> )
- Bawang Merah/Bawang Holland - ( dipotong dadu kecil<sup>2</sup> )
- Lada Sulah
- Sos Tiram
- Garam
- Kiub Ayam / Stok Ayam
- Tepung

## Cara<sup>2</sup>nya :

1. Kisar halus isi ayam/isi udang dengan cendawan shitake kering yang telah direndam tadi. ( Kalau nak senang, kisar sekali dengan isi ayam/isi udang tapi kalau x potong dadu kecil<sup>2</sup> ) bersama sedikit garam, sos tiram, lada sulah, kiub ayam/stok ayam.
2. Kemudian masukkan lobak merah, daun bawang serta bawang yang telah dipotong tadi serta sedikit tepung. Gaul rata untuk pastikan semuanya sekata.
3. P/S : Pastikan inti dumpling x penuh sangat sebab kulit dumpling mudah terkoyak. Gunakan 1 sudu kecil je untuk letak inti tu. Lekatkan kulit dumpling tu gunakan air & tekan sedikit untuk padatkan dan kemaskan inti di dalam kulit dumpling tersebut. Kemudian, boleh kukus dalam 20 minit.

## Bahan<sup>2</sup> untuk Sup Dumpling :

- Kiub Ayam/Stok Ayam
- Air
- Kobis Cina panjang ( jika suka )
- Dumpling - ( yang telah dikukus )
- Daun Bawang
- Bawang Goreng

Cara<sup>2</sup>nya :

1. Masukkan air, kiub ayam/stok ayam, kobis panjang ( jika suka ) dan dumpling yang telah dikukus tadi.
2. Renehkan seketika sehingga mendidih dan boleh dihidangkan dengan taburan daun bawang serta bawang goreng.

Nota :

Untuk menambahkan kesedapan Wantan Mee Kicap, boleh sediakan kicap cili potong dengan Minyak Bawang Putih. Memang terangkat.

Selamat Mencuba!

Kredit: hagia zandra sophia