

# RESEPI KHAIRULAMING – CREAMY TOMYAM PASTA



Creamy tomyam pasta macam best je kan dengar dan tengok visual dia pun nampak menyelerakan. Apa tunggu lagi jom kita masak !

## **Bahan-bahan:**

- Spaghetti
- 1 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 1 sudu pes tomyam
- ½ cawan fresh milk
- ½ cawan cooking cream
- 2-3 helai daun limau purut
- 2 biji cili padi merah
- Sedikit kiub pati ayam
- Udang
- Chilli flakes
- Baby tomato
- Air
- Garam
- Gula

**Cara-cara:**



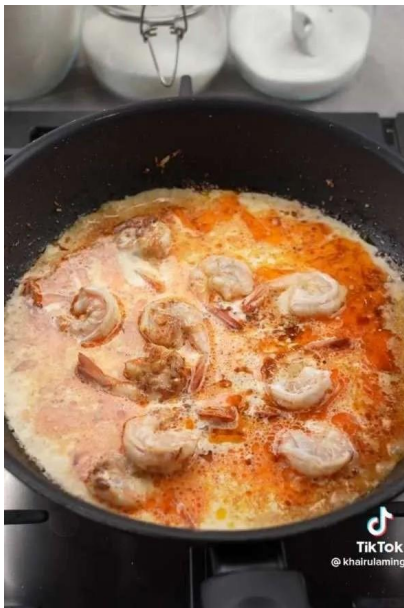
1. Mula-mula dididihkan air di dalam periuk dan tambahkan sedikit garam. Rebuskan spaghetti dalam ayam yang mendidih tadi sehingga masak. Lepas dah masak boleh angkat dan toskan airnya.



2. Kemudian, tumiskan 1 biji bawang merah dan 5 ulas bawang putih yang telah dicincangkan. Gaulkan sehingga naik bau dan masukkan pula udang, kacau lagi sehingga udang agak masak.



3. Tambahkan pula 1 sudu pes tomyam, pes ni korang boleh guna apa-apa brand kesukaan korang dan kacaukan sehingga sebati.



4. Tambahkan juga  $\frac{1}{2}$  cawan fresh milk dan  $\frac{1}{2}$  cawan cooking cream sebab nak bagi dia creamy kan.



5. Masukkan juga bahan lain seperti 2-3 helai daun limau purut yang dibuang batangnya dan masukkan 2 biji cili padi merah yang sudah dipotong serta tambahkan juga sedikit kiub pati ayam dan kacaukan.



6. Masukkan juga  $\frac{1}{2}$  sudu kecil gula untuk balance kan rasa masin dalam pasta. Kacaukan semuanya sehingga sebati dan tunggu ia mendidih.



7. Akhir sekali, masukkan spaghetti yang kita rebus tadi ke dalam kuah creamy tomyam. Nak lagi best taburkan sedikit chilli flakes dan tambahkan beberapa biji baby tomato.



8. Kacaukan sedikit selepas letak baby tomato dan bolehlah matikan api. Creamy tomyam pasta sedia untuk dihidangkan.

Selamat mencuba ye. :)