

# Wonton Noodles Soup



## BAHAN- BAHAN

1. Halia
2. Bawang Putih
3. Daun Bawang
4. Cendawan
5. Pak Choy
6. Wantan mi
7. Fusipim Seafood Wonton



## CARA-CARA MEMASAK

1. Hiris halia
2. Masukkan ke dalam periuk, halia bawang putih yang di ketuk, daun dan batang bawang besar serta cendawan.
3. Rebus bahan tadi dengan 2 cawan air, keluarkan bahan-bahan di dalam periuk apa bila air sudah mendidih.
4. Masukkan pak choy, toskan apabila sudah layu
5. Celur mi wantan, dan toskan.
6. Celur Seafood wonton dan toskan.
7. Masukkan 1 sudu kicap cair dan sos ikan
8. Susunkan mi, sayur pak choy dan Seafood Wonton di dalam mangkuk
9. Tuangkan sup.
10. Siap untuk di hidangkan