

# KUE TEOW GORENG BASAH

## Bahan-bahan

300 gm kue teow  
150 gm udang sederhana besar  
3 biji bawang merah – hiris halus  
6 biji bawang putih -ketuk  
2 sudu cili boh  
4 sudu sos tiram  
2 sudu sos cili  
1 pokok sawi cina  
5 sudu kicap manis  
100 gm tauge  
segenggan daun kucai  
2 tangkai daun bawang  
minyak untuk menumis  
1 cawan air



## Cara-cara:

- Tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
- Masukan cili boh, kacang sebentar, masukan sos cili, sos tiram, kicap dan secawan air.
- Masukkan udang kacau.
- Masukkan daun kucai dan sawi. Gaul rata.
- Masukkan kue teow .
- Taburkan tauge dan daun bawang kacang rata.