



Mee Siam

NIKMATI SEMANGKUK KEHANGATAN
DENGAN RESEPI KAMI

Mee Serbaguna

miurai.world

Hokkaido Mee
Seafood Ramen



Mee Rebus Urai





MEE SIAM

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
850 ml air
100 ml air asam jawa
3 sudu besar tauco manis
200 gr udang, dikupas
100 gr tauhu, goreng dan potong dadu
2 sudu besar kicap manis
1 sudu besar kicap
Gula dan garam (secukup rasa)
75 gr taugeh, dibersihkan
4 sudu besar minyak masak
2 biji telur rebus, dipotong kecil
4 tangkai daun kucai, dibersihkan dan dipotong 3 cm

UNTUK PES:

8 biji bawang
5 ulas bawang putih
4 biji buah keras, dipanggang
15 tangkai cili merah kering, direndam dengan air suam.

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis pes rempah dengan 3 sudu besar minyak masak hingga naik bau, angkat dan bahagikan kepada 2 bahagian.
3. Masukkan separuh daripada pes rempah ke dalam air, air asam jawa, tauco manis, gula dan garam. Kacau sentiasa hingga sup mula mendidih dan rempah meresap. Tutup api.
4. Tumis baki rempah bersama udang, masak hingga bertukar warna.
5. Masukkan tauhu, tuang kicap, kicap manis dan adunan titik no 3. Masak hingga mendidih.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masukkan taugeh dan daun kucai. Gaul rata dan angkat.
7. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan, masukkan telur rebus dan tuangkan sup. Hidangkan segera.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE REBUS URAI

BAHAN_BAHAN:

2 keping Mi URAI
1 biji limau nipis, dibelah empat

UNTUK KUAH:

½ cawan ikan bilis kering (ikan bilis masin)
1 liter air
4 biji bawang merah
2 ulas bawang putih
1 cm halia
1 cm lengkuas, diparut
3 sudu besar minyak masak
2 sudu besar serbuk kari
150 g daging tenderloin, dipotong dadu
1 sudu besar tauco / tau cu
400 g keledek, dikukus dan dipuri
4 sudu besar gula
Garam (secukup rasa)

UNTUK HIASAN:

50 g taugeh
1 biji kacang goreng sederhana, dipotong dadu
1 tomato sederhana, dipotong dadu
1 biji telur rebus, dihiris
2 biji bawang besar, dicincang
1 sudu besar bawang merah goreng
75 g kacang tanah, dikisar dan dibakar

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus ikan bilis dalam air hingga empuk. Toskan air rebusan dan gunakannya sebagai stok.
3. Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas.
4. Panaskan minyak dan tumiskan puri hingga naik bau. Masukkan serbuk kari dan daging, kacau hingga warnanya berubah sekata.
5. Masukkan tau cu, puri ubi keledek dan stok ikan bilis. Kacau perlahan sehingga semuanya sebati.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



HOKKAIDO MILK SEAFOOD RAMEN

BAHAN-BAHAN:

1 keping Mi URAI
3 sudu besar mentega
2 ulas bawang putih, dikisar
Bawang setengah, diparut
2 sudu besar tepung
500 ml air rebusan ayam
800 ml susu segar (krim penuh)
1 sudu kecil gula

½ sudu besar garam
200 g udang, dibuang kulit dan dibuang najisnya
1 ekor sotong, dihiris dalam corak silang di bahagian dalam dan dipotong mengikut saiz suapan

3 sudu besar jagung manis kulit
1 batang bawang perai, dihiris nipis
Pucuk Snowpea (secukup rasa)

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis bawang putih dan bawang besar bersama mentega hingga naik bau. Masukkan tepung, gaul rata.
3. Tuangkan air rebusan ayam perlahan-lahan sambil dikacau hingga mendidih. Tuangkan susu segar, kacau. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masak sambil dikacau hingga mendidih.
4. Masukkan udang, sotong, dan jagung manis. Masak hingga udang bertukar warna.
5. Masukkan Mi Urai, kacau rata. Angkat dan hidangkan bersama daun bawang dan pucuk salji.

UNTUK 1 HIDANGAN

MI TELUR
URAI

Untuk mendapatkan lebih banyak resipi mi,
layari laman web kami di
www.miurai.world

atau ikuti kemas kini harian kami di:
IG : @miurai.world
FB : MI URAI World

