



**Seafood
Bibim Myun**



**Mee Sotong
Sos Padang**

HIDANGAN ASIA ASLI DAN ENAK

Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Ayam Percik





SEAFOOD BIBIM MYUN

BAHAN-BAHAN :

1 keping Mi URAI Original, direbus
200 gram sotong, dihiris
200 gram udang sederhana, dikupas
50 gram kupang hijau yang telah dikupas
Bijan secukup rasa

UNTUK SOS :

1 sudu besar bawang putih kisar
3 sudu besar sos gochujang
1 sudu besar kicap soya
1 sudu besar cili kering, ditumbuk
½ sudu besar minyak bijan
1 sudu kecil cuka epal
1 sudu besar gula merah
75ml air

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Gaulkan bawang putih, gochujang, kicap soya, cili kering hancur, minyak bijan, cuka, gula merah dan air. Kacau hingga rata.
3. Gaulkan sotong, udang dan kerang hijau bersama sos, biarkannya seketika.
4. Bakar makanan laut hingga masak, angkat dan ketepikan.
5. Masak baki sos hingga mendidih.
6. Masukkan Mi Urai dan kacau hingga sehati.
7. Hidangkan mi bersama makanan laut dan taburkan bijan di atasnya.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE AYAM PERCIK

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
200 ml air
2 biji buah pelaga
1 sudu kecil serbuk halba
1 sudu besar asam jawa
350 ml santan kelapa
300 g filet dada ayam
Gula dan garam secukup rasa

UNTUK BAHAN-BAHAN KISAR :

5 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
½ sudu kecil bunga lawang, goreng tanpa minyak
2 cm halia
4 biji cili kering
Serai 2 batang, gunakan bahagian putih sahaja
½ sudu kecil serbuk lada

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Campurkan bahan-bahan kisar dan air, kisar sehingga halus menggunakan pengisar. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan buah pelaga, halba dan asam jawa. Kacau hingga sebatu.
4. Tuangkan santan kelapa, masukkan gula dan garam secukup. Masak sambil dikacau hingga masak.
5. Masukkan ayam, masak hingga rempah meresap masuk. Angkat ayam dan ketepikannya.
6. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak ke dalam bahan kisar yang halus tadi, kacau rata. Angkat.
7. Panggang ayam hingga kekuningan, angkat.
8. Hidangkan mi bersama ayam percik.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE SOTONG SOS PADANG

BAHAN-BAHAN :

1 keping Mi URAI
300 gram sotong, dibersihkan dan dihiris
2 helai daun limau purut
2 batang serai, dilebamkan
2 sudu besar sos tomato
3 sudu besar sos tiram
2 sudu besar sos cili
150ml air
1 biji bawang, dihiris
10 biji cili api merah, dihiris menyerong
10 biji cili api hijau, dihiris menyerong
2 daun bawang, dicincang menyerong
Garam dan gula secukup rasa
3 sudu besar minyak masak

UNTUK PURI :

5 biji cili api merah
10 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
2 cm halia

DIRECTIONS :

1. Cook Mi URAI according to instructions on pack. Set aside.
2. Heat oil. Stir-fry spices, mix until fragrant.
3. Add kaffir lime leaves and lemongrass, cook until leaves are wilted.
4. Add tomato sauce, oyster sauce, chilli sauce and water. Bring to a boil.
5. Add onion, red and green bird's eye chilli peppers.
6. Season with sugar and salt.
7. Add squid and leek, stir until smooth and cooked.
8. Add cooked Mi URAI, stir well. Lift and serve.

FOR 2 SERVINGS

MI TELUR URAI

For more noodle recipes,
visit our website at
www.miurai.world

Or follow our daily updates on
IG : @miurai.world
FB : MI URAI World

