



Green Curry Chicken Noodle

**HIDANGAN BERPERISA UNTUK DINIKMATI
PADA BILA-BILA MASA!**

Mee Serbaguna

miurai.world

Laksa Cibinong



Mee Laksa Lemak





MEE LAKSA LEMAK

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Mi URAI
- 2 sudu besar minyak masak (untuk menumis)
- 150 g dada ayam, direbus dan dicincang
- 1 batang serai, dilebam
- 3 helai daun limau purut, ditumbuk
- 2 cm lengkuas, dilebam
- 600 ml santan kelapa
- 400 ml stok ayam
- Garam (secukup rasa)
- Gula (secukup rasa)
- Lemon basil (sebagai hiasan)

Untuk pes:

- 8 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 8 biji cili merah bersaiz sederhana
- 1 sudu besar udang kering, dibakar
- 1 cm halia
- 1 sudu kecil belacan
- 2 cm kunyit
- 1/2 sudu kecil biji ketumbar

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar semua bahan pes rempah ke dalam pemproses makanan sehingga halus.
3. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis pes rempah dengan api sederhana. Masukkan serai, daun limau purut dan lengkuas; goreng hingga naik bau.
3. Masukkan santan kelapa, pati ayam, garam dan gula. Kecilkan api dan kacau sentiasa hingga sup mula mendidih; tutup api.
4. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan dan masukkan sup. Taburkan ayam cincang dan hiaskan dengan selasih lemon. Hidangkan ketika masih panas.

UNTUK 2 HIDANGAN



GREEN CURRY CHICKEN NOODLE

BAHAN-BAHAN

2 keping MI URAI Flat
300 g filet dada ayam, dipotong dadu
250 ml air rebusan ayam
300 ml susu cair
3 sudu besar mentega

UNTUK REMPAH RATUS

3 biji bawang merah
2 ulas bawang putih
½ sudu kecil lada
1 sudu kecil ketumbar
½ sudu kecil jintan manis
½ sudu kecil pes udang
18 biji cili hijau kecil
5 cm lengkuas, diketuk
2 batang serai, dihiris nipis
5 helai daun limau purut, dihiris nipis
3 batang selasih Thai, dibersihkan
2 tangkai daun ketumbar, dipotong bersama-sama batangnya
1 sudu besar gula Melaka
3 sudu besar sos ikan
2 biji cili hijau besar, dihiris serong
2 biji cili merah, dihiris serong

CARA MEMASAK

1. Masak MI URAI dengan mengikuti arahan pada bungkusannya. Ketepikannya
2. Tumbuk bawang besar, bawang putih, lada sulah, ketumbar, jintan manis, pes udang dan cili hijau kecil.
3. Cairkan mentega, tumis rempah kisar, lengkuas, serai, dan daun limau purut. Tumis hingga naik bau.
4. Masukkan ayam, masak hingga bertukar warna.
5. Tuangkan kuahnya dan biarkan mendidih. Masukkan daun ketumbar, gula Melaka, sos ikan, cili merah dan cili hijau besar. Didihkannya semula.
6. Tuangkan susu cair, masak sambil dikacau hingga mendidih.
7. Masukkan MI URAI dan selasih Thai, gaul rata. Angkat dan hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN



LAKSA CIBINONG

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI
1 batang serai, diketuk
2 cm lengkuas, diketuk
750 ml santan
2 daun salam India
1/4 sudu kecil serbuk lada putih
Garam (secukup rasa)
Gula (secukup rasa)
2 sudu besar minyak masak

UNTUK PES REMPAH

5 biji bawang merah
1 ulas bawang putih
1/2 sudu kecil biji ketumbar, dibakar
2 biji buah keras, dibakar
2 cm kunyit
1/2 cm halia
1/2 cm lebih kecil lengkuas
1 cm akar jari
1 cm kunyit putih (boleh digantikan dengan halia muda)

Untuk hiasan:

150 g isi dada ayam, direbus dalam air bersama sedikit garam dan dicincang
1 biji telur rebus
2 tangkai selasih limau
2 biji limau nipis, dibelah dua
Serbuk cili atau pes cili (pilihan)

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar semua bahan pes rempah dalam pemproses makanan sehingga sehati.
3. Panaskan minyak dan tumiskan pes perasa, serai dan lengkuas hingga naik bau.
4. Masukkan santan dan daun salam. Kecilkan api, kacau sehingga sup mendidih. Masukkan lada sulah, garam dan gula secukup rasa. Tutup api.
5. Masukkan Mi Urai ke dalam mangkuk hidangan individu dan sendukkan sup di atasnya. Masukkan ayam yang telah dicincang dan hiaskan dengan telur, selasih limau dan limau nipis sebelum dihidangkan. Anda boleh menambah serbuk cili atau pes cili mengikut citarasa masing-masing.

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

