

HIDANGAN BEE HOON YANG MENENANGKAN
DAN BERKHASIAM!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



**LOHOA MEATBALL
BEE HOON**



PHO



CAP CAY BEE HOON





PHO

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
200 g daging lembu tenderloin, dihiris memanjang
5 cm halia, dihiris nipis
1 biji bawang, dipotong 4 bahagian
2 keping bunga lawang
5 cm kulit kayu manis
3 buah buah pelaga
4 biji cengkih
1 sudu kecil ketumbar
1 sudu kecil biji adas
1.5 liter air
1 sudu besar minyak ikan
6 bebola daging
Garam dan gula (secukup rasa)
2 tangkai daun ketumbar
50 g taueh
5 biji cili api, dihiris kasar
2 tangkai selasih Thai

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus daging lembu, angkat dan ketepikannya.
3. Bakar halia dan bawang besar hingga perang, angkat dan ketepikan.
4. Panggang bunga lawang, kayu manis, buah pelaga, ketumbar, bunga cengkih dan biji adas sehingga naik bau.
5. Keluarkan dan masukkan ke dalam kain cheesecloth dan ikat dengan tali tahan panas.
6. Masukkan air bersama daging lembu, halia panggang, bawang besar dan herba panggang ke dalam periuk.
7. Didihkan sehingga air berkurang sehingga separuh.
8. Tuangkan minyak ikan dan masukkan bebola daging, masukkan garam dan gula secukup. Masukkan daun ketumbar, biarkan mendidih.
9. Hidangkan Bihun URAI dalam mangkuk dan ditambah dengan taueh di atasnya. Tuangkan sup daging lembu, hidangkan dengan cili mata burung dan selasih Thai.

Untuk 2 hidangan



CAP CAY BEE HOON

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
5 ulas bawang putih, cincang halus
½ bawang besar, cincang kasar
150 g udang sederhana, dibersihkan dan biarkan ekor
1 ekor sotong, buang kulit dan potong permukaan -
secara menyerong
3 sudu besar sos tiram
400 ml stok (air rebusan)
1 sudu kecil kicap Raja Rasa
¼ sudu kecil serbuk lada putih
1 batang lobak merah, kupas dan hiris menyerong
50 g brokoli, potong kecil-kecil
50 g cendawan butang, hiris nipis
1 sudu besar minyak bijan
2 sudu besar bancuhan kanji (tepung ubi kayu)
Minyak masak secukupnya
Garam dan gula secukup rasa

TABURAN:

2 tangkai daun bawang, dicincang

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Bihun URAI mengikut arahan pada paket. Ketepikan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang besar sehingga naik bau. Masukkan udang dan sotong. Tumis sehingga warna berubah.
3. Masukkan kicap, stok, sos Raja Rasa, serbuk lada putih, gula, dan garam.
4. Masukkan lobak merah, brokoli, dan cendawan butang, kacau sehingga separuh masak.
5. Tuangkan minyak bijan, pekatkan dengan bancuhan kanji sambil dikacau sehingga masak.
6. Taburkan daun bawang cincang sebelum dihidangkan.

Untuk 2 hidangan



LOHOA MEATBALL

BAHAN-BAHAN :

1 keping Bihun Jagung URAI
350 g ayam cincang
150 g udang cincang
3 sudu besar tepung ubi kayu
2 biji putih telur
½ batang lobak merah, dicincang
1 tangkai daun kucai, dihiris nipis
5 keping cendawan telinga kayu, direndam dan dihiris nipis
1 sudu besar minyak bijan
1 ½ sudu kecil garam
½ sudu kecil serbuk lada putih
2 sudu kecil serbuk stok

UNTUK SUP:

5 ulas bawang putih, diketuk
2 tangkai daun saderi
1 batang lobak merah, didadu
25 g cendawan telinga kayu, dihiris nipis
½ sudu besar serbuk stok
2-3 liter air rebusan bebola daging
Garam secukup rasa

ARAHAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Potong bihun yang telah dimasak dengan gunting.
3. Untuk membuat bebola daging - Masukkan semua bahan bebola daging, gaul sebati dan uli hingga rata.
4. Didihkan air, bentuk adunan bebola daging menjadi bulat, dan masukkan ke dalam air yang telah mendidih. Masak sehingga bebola timbul. Ambil 2-3 liter air rebusan bebola dan ketepikan.
5. Untuk membuat sup - Masukkan bawang putih dan saderi ke dalam air rebusan bebola, masak hingga naik bau. Tambah lobak merah, cendawan telinga kayu, serbuk stok, dan garam.
6. Masukkan kembali bebola daging. Angkat dan ketepikan.
7. Hidangkan sup bebola daging semasa masih panas.

Untuk 3-4 hidangan

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

