

SEDIAKAN HIDANGAN BIHUN YANG SEGAR
DAN RINGKAS INI UNTUK INSPIRASI MASAKAN ANDA!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



BUN BO XAO



**BINTE BEE HOON
BILUHUNTA**



**VIETNAMESE
VERMICELLI SALAD**





BUN BO XAO

BAHAN-BAHAN:

Untuk hidangan:

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 3 helai daun salad, dihiris halus
- 75 g timun, dipotong memanjang
- 75 g lobak merah, dipotong memanjang dan dicelur
- 8 helai daun pudina 2 tangkai daun ketumbar, dicincang
- 3 tangkai daun selasih, dibersihkan
- 50 g tauge, dibersihkan dan dicelur
- 50 g kacang tanah, disangai dan dicincang kasar

Untuk Sos:

- 50 ml sos ikan 75 ml air
- 2 sudu teh bawang putih cincang
- 3 biji cili padi, dihiris nipis
- 2 sudu besar jus limau nipis
- 4 sudu besar gula melaka 2 tangkai daun ketumbar, dicincang

ARAHAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.
2. Gaulkan semua bahan daging serai (kecuali bawang) dan perap selama 30 minit.
3. Satukan semua bahan sos, kacau dan masak perlahan sehingga gula larut. Angkat dan ketepikan.
4. Panaskan kuali tidak melekat, tumis daging dan bawang. Masak hingga daging sempurna.
5. Susun Bihun Jagung URAI, sayur-sayuran dan daging di dalam pinggan hidangan.
6. Tuangkan sos dan taburkan kacang tanah panggang di atasnya.
7. Gaul rata sebelum dihidang untuk rasa terbaik.

Hidangan 3 orang

Untuk Daging Serai Vietnam:

- 400 g daging (tenderloin), dihiris nipis
- 3 sudu besar serai, dicincang halus
- 2 sudu besar bawang putih cincang
- 1 sudu besar sos tiram
- 1 sudu besar sos ikan 1 sudu teh gula melaka
- 1 sudu teh serbuk lada hitam 1 sudu besar minyak masak
- 1 biji bawang besar, dihiris halus



VIETNAMESE VERMICELLI SALAD

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
200 g udang, direbus
1 batang timun, dipotong memanjang
1 batang lobak merah, dipotong memanjang
1 cekak daun pudina segar
1 cekak daun ketumbar segar
50 g kacang gajus panggang, dicincang kasar

UNTUK SOS:

5 sudu besar sos ikan
3 sudu besar jus limau nipis
2 sudu besar air minuman
1 sudu besar gula
1 ulas bawang putih, dicincang halus
1 biji cili merah, dicincang halus

ARAHAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Tos dan ketepikan.
2. Dalam mangkuk kecil, campurkan semua bahan sos sehingga gula larut.
3. Dalam mangkuk besar, satukan bihun, udang, timun, lobak merah, daun pudina dan ketumbar. Gaul sehati.
4. vTuangkan sos di atas campuran bihun dan taburkan kacang gajus panggang sebelum dihidangkan.

Hidangan 4 orang



BINTE BEE HOON BILUHUNTA

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
100 g ikan tongkol, direbus dan dicarik
100 g udang, dibuang kulit
1 tongkol jagung, dikupas
2 sudu besar kelapa parut, disangai

UNTUK BAHAN KISAR:

5 biji bawang merah kecil
3 ulas bawang putih
3 biji cili merah
Air secukupnya

UNTUK SUP:

750 ml air
Bahan kisar
1 inci halia, dititik
1 batang serai, dititik
2 helai daun limau purut
2 sudu besar jus limau nipis
Garam, gula dan serbuk lada secukupnya

HIASAN:

1 biji tomato, dipotong dadu
1 batang daun bawang, dihiris halus
2 tangkai daun selasih
Cili api mengikut cita rasa

ARAHAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Tos dan ketepikan.
2. Kisar semua bahan kisar hingga halus dan ketepikan.
3. Untuk Sup: Didihkan air dalam periuk sederhana, masukkan bahan kisar dan bahan untuk sup. Perasakan secukupnya.
4. Tambahkan ikan tongkol, udang, jagung dan kelapa parut. Gaul sehati.
5. Hidangkan Bihun Jagung URAI dalam mangkuk, tuangkan sup secukupnya dan hiasan dengan bahan hiasan.

Hidangan 2-3 orang

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

