



BIBIM GUKSU

PILIHAN BEE HOON HARIAN ANDA UNTUK HIDANGAN YANG SIHAT, SEDAP, DAN MENGENYANGKAN!

Mee Serbaguna

miurai.world

PAD KEE MAO



BUN BO XAO





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 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

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 bungkusannya. 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



PAD KEE MAO

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
250 g paha ayam, dihiris
5 batang baby corn, dibelah dua
5 ulas bawang merah, dihiris
3 ulas bawang putih, dihiris
¼ sudu kecil halia parut
1 batang daun bawang, dihiris halus (julienne)
4 biji cili merah, dibuang biji dan dihiris halus
Segenggam daun selasih limau
Minyak masak

UNTUK SOS:

1 sudu besar gula perang
2 sudu besar kicap masin
1 sudu besar kicap manis
1 sudu besar sos ikan
2 sudu besar sos tiram
Secubit lada putih kisar

PERAPAN AYAM:

2 sudu besar kicap masin
1 sudu besar minyak
1 sudu besar tepung jagung

ARAHAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.
2. Sediakan ayam: dalam mangkuk, gaulkan ayam bersama bahan perapan hingga sehati. Ketepikan.
3. Sediakan sos: dalam mangkuk kecil, campurkan gula perang, kicap, sos ikan, sos tiram, dan lada putih. Gaul sehati dan ketepikan.
4. Panaskan minyak dalam kual/wok dengan api sederhana tinggi. Masukkan ayam dan masak hingga berubah warna. Angkat dan ketepikan.
5. Dalam wok yang sama, tambah sedikit minyak bersama bawang merah, bawang putih, dan halia. Tumis hingga harum, kemudian masukkan daun bawang, cili merah, dan baby corn. Kacau sebentar.
6. Masukkan Bihun URAI dan ayam yang telah dimasak.
7. Tuangkan campuran sos, kacau dengan api besar hingga bihun sekata warna.
8. Hidangkan segera. ✨



BIBIM GUKSU

BAHAN-BAHAN:

1 keping Bihun Jagung URAI

DRESSING:

50 ml air kimchi

1 sudu kecil gula

1 sudu besar gochujang

1 sudu kecil bawang putih

1 sudu besar minyak bijan

TOPPING:

100 g kimchi, dihiris nipis

100 g rumpai laut, dihiris nipis

100 g timun, dihiris panjang

½ biji telur rebus

1 sudu besar bijan sangrai

CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.

2. Campurkan semua bahan dressing dan gaul hingga sebat.

3. Masukkan bihun ke dalam dressing dan gaul rata.

4. Untuk hidangan: letakkan bihun di atas pinggan, kemudian susun semua bahan topping di atasnya.

Untuk 1 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

