



MI TELUR
URAI

5 resef masakan Asia



TOKYO RAMEN
WITH SESAME CHILLI



MI ZHAJIANG



ONE POT KOREAN NOODLES



CIPTARASA MI TOM YUM



HIYASHI CHUKA





MI TELUR
URAI



TOKYO RAMEN WITH SESAME CHILLI

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Udang ukuran sedang 100 gram, kupas dan sisakan ekornya
Bakso Jepang 6 buah, rebus
Bayam jepang (horenso) 4 helai, rebus hingga lunak
Telur rebus 1 butir, belah 2 bagian
Nori 1 lembar, potong dan bentuk memanjang
Bahan Kuah:
Bawang putih 3 siung, cincang halus
Jahe parut 1/4 sdt
Minyak wijen 2 sdm
Shoyu (kecap Jepang) 3 sdm
Kecap manis 1 sdt
Minyak ikan 1 sdm
Air kaldu udang 800 ml – 1000 ml
Gula dan garam sesuai selera
Bahan Sambal Wijen:
Wijen 1 sdm, sangrai hingga kuning kecoklatan
Cabai bubuk 1 sdm
Minyak goreng 4 sdm

CARA MEMASAK

1. Sambal Wijen: Haluskan wijen dan cabai bubuk, siram dengan minyak panas. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih dan jahe dengan minyak wijen hingga harum.
3. Tuangkan Shoyu, kecap manis, minyak ikan dan air kaldu. Didihkan, bumbui dengan gula dan garam.
4. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Angkat.
5. Tata Mi Urai dalam mangkuk saji, aduk rata. Tata udang, bakso, bayam, dan telur berbalut nori di atasnya.
6. Siram dengan kaldu, sajikan.



MI TELUR URAI.



MI ZHAJIANG

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Timun ukuran sedang 1 buah, kupas dan serut
Daun bawang 2 batang, siangi dan potong-potong
Bahan saus daging
Tauco manis 3 sdm
Soy sauce 1 sdm
Chili bean sauce 1 sdm
Kecap manis 3 sdm
Air kaldu 300 ml
Bawang putih 2 siung, cincang
Jahe 2 cm, parut
Daging sapi cincang 150 gram
Jamur shiitake 4 buah, rendam/ rebus dan potong dadu
Merica bubuk ½ sdt
Minyak goreng 2 sdm
Larutan maizena 1 sdm

CARA MEMASAK

1. Campur tauco manis, soy sauce, chili bean sauce, kecap manis dan air kaldu. Aduk rata.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan daging sapi dan jamur. Aduk-aduk hingga daging berubah warna.
3. Masukkan campuran saus, tambahkan merica bubuk dan aduk-aduk hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
4. Tata Mi Urai Original di atas piring saji, tuang dengan saus daging di atasnya. Sajikan dengan timun dan taburan daun bawang.



MI TELUR
URAI.



ONE POT KOREAN NOODLES

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus
Udang 200 gram, kupas dan sisakan ekornya
Soy sauce 1 sdm
Minyak wijen 1 sdt
Bakso cumi-cumi/ ikan 6 butir
Kuah :
Minyak goreng 2 sdm
Bawang putih 2 siung
Air kaldu 1 liter
Gochujang (saus tauco pedas korea) 3 sdm
Soy sauce 1 sdm
Gula pasir 1 sdt
Bawang perai 1 batang, iris serong
Wortel 1 buah, iris serong
Telur ayam 2 butir

CARA MEMASAK

1. Lumuri udang dengan soy sauce dan minyak wijen. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan air kaldu dan masak hingga mendidih.
3. Tambahkan gochujang, aduk rata.
4. Masukkan kecap asin, gula pasir, bawang perai dan wortel.
5. Masukkan Mi Urai, masak mi hingga setengah matang. Tambahkan udang dan bakso.
6. Pecahkan telur di atasnya, tutup. Masak hingga matang. Sajikan dalam cooking pot.



MI TELUR
URAI.



CIPTA RASA MI TOM YUM

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang 1 bungkus
Cabai rawit 6 buah, iris serong
Serai 2 batang, memarkan
Daun jeruk 3 lembar, remas-remas
Udang ukuran sedang 200 gram, buang kepalanya
Cumi-cumi ukuran sedang 1 ekor, potong bukat
Bakso ikan 6 buah, belah jadi 2 bagian
Air 1 liter
Jamur merang 75 gram, belah jadi 2 bagian
Kecap ikan 1 sdm
Daun ketumbar 2 batang, siangi
Air jeruk nipis 2-3 sdm
Minyak goreng 2 sdm

CARA MEMASAK

1. Tumis cabai, serai, dan daun jeruk hingga beraroma.
2. Masukkan udang, cumi-cumi dan bakso ikan, masak hingga berubah warna. Tuang air, didihkan.
3. Masukkan Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang, ratakan. Tambahkan jamur, kecap ikan dan daun ketumbar. Masak hingga beraroma, tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata.
4. Masukkan mi, aduk rata. Angkat dan sajikan.



MI TELUR
URAI



HIYASHI CHUKA

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 keping, rebus hingga matang
Udang 3 buah, kupas bersih dan blansir
Daging asap 1 lembar, iris tipis
Crab stick 2 buah, iris tipis
Telur dadar 1 lembar, iris tipis
Timun jepang 1/4 batang, iris tipis
Tomat 1/2 buah, potong jadi 6 bagian
Selada 2 lembar, iris tipis
Snowpea sprout 15 gram
Nori kering (dried wakame) 10 gram, rendam
Wijen sangrai 1/2 sdt, untuk taburan

BAHAN SAUS

Soy sauce 3 sdm
Gula pasir 1,5 sdm
Cuka apel 1,5 sdm
Minyak wijen 1/2 sdm
Air 1 1/2 sdm
Wijen sangrai 1/2 sdt
Jahe parut 1/4 sdt
Minyak cabai 1/4 sdt

CARA MEMASAK

1. Campur semua bahan saus, aduk rata.
2. Tata Mi Urai di atas mangkuk, tambahkan bahan lainnya.
Siram dengan sausnya.
3. Sajikan.



MI TELUR
URAI.

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow sosial media kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com