



KOREAN SPICY NOODLES



MI TELUR
URAI



MI GORENG BULGOGI



KOREAN ROSE PASTA

3 Resep Cuan Masakan Korea!





MI GORENG BULGOGI

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih cincang 1.5 sdm
Madu 2 sdm
Minyak wijen 2 sdm
Gula palem 2 sdm
Bawang bombay ½ butir, haluskan
Soy sauce 3 sdm
Merica hitam tumbuk ½ sdt
Jahe parut 1 sdt
Cuka apel 1 sdm
Air jeruk lemon 1,5 sdm
Beef short plate 200 gram
Wijen sangrai ½ sdt
Bawang perai, iris serong

CARA MEMASAK

1. Campur bawang putih, madu, minyak wijen, gula palem, bawang bombay, soy sauce, merica hitam, jahe, air jeruk lemon, dan cuka apel. Aduk rata.
2. Masukkan beef short plate, ratakan. Diamkan selama 20 menit.
3. Panaskan pan anti lengket, panggang beef short plate hingga keemasan.
4. Masukkan Mi Burung Dara dalam ekstra saus, aduk rata. Masukkan dalam pan, masak hingga matang.
5. Angkat dan sajikan dengan taburan wijen dan bawang perai.



KOREAN SPICY NOODLES

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Mi Urai Pipih
- Spicy Oil :
 - 10 buah Cabe rawit, iris halus
 - 5 siung Bawang putih, cincang
 - 1 sdt Paprika powder
 - 2 batang Daun bawang, iris halus
 - 1 sdt Kari powder
 - 3 sdm Bubuk krimmer
 - 4 sdm Minyak goreng
 - 3 sdm Saus sambal
 - 1 sdt Kaldu ayam bubuk
 - 1 sdt Kecap asin
 - 1 sdt Kecap ikan
 - 1 sdt Minyak wijen
 - 1 sdt Gula pasir
 - 5 sdm Air

PELENGKAP

- Kuning telur mentah
- Daun bawang, iris-iris
- Nori, potong-potong
- Biji wijen

CARA MEMASAK

1. Rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis cabe dan bawang putih hingga wangi. Masukkan paprika powder, daun bawang, kari bubuk, bubuk krimmer, air, saus sambal, kaldu ayam bubuk, kecap asin, kecap ikan, minyak wijen, garam dan gula asir. Aduk hingga rata.
3. Masukkan mi, masak hingga rata.
4. Sajikan didalam piring hidang dengan bahan pelengkap.



KOREAN ROSE PASTA

BAHAN-BAHAN

- 1 keping Mi Urai Original
- 1 siung bawang putih, cincang
- 3 ekor udang ukuran sedang-besar, buang isi perutnya
- 1 cumi, potong dan kerat melintang
- 5 buah kerang simping, rebus
- 1 sdm gochujang
- 150 ml cream
- 2 sdm keju parmesan
- garam dan lada secukupnya

PELENGKAP

- T1 sdm keju parmesan
- 1 sdm seledri, cincang

CARA MASAK

1. Masak Mi Urai sesuai instruksi pada kemasan. Sisahkan
2. Untuk seafood: Panaskan frypan dengan api sedang, beri sedikit minyak. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan kerrang, cumi dan udang. Masak hingga seafood matang, angkat dan sisihkan
3. Untuk Mi: pada pan yang sama, masukkan gochujang, masak sebentar, lalu masukkan cream dan parmesan, aduk rata. Beri bumbu secukupnya. Masukkan Mi dan seluruh seafood, aduk hingga rata.
4. Sajikan Korean Rose Pasta dengan taburan keju parmesan dan peterseli



MI TELUR
URAI

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow media sosial kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com