



**HOKKAIDO MILK  
SEAFOOD RAMEN**



MI TELUR  
**URAI.**



**MI KOCLOK CIREBON**



**MI SOP JANDA**

**3 Resep Mi Kuah  
Inspirasi Jualan!**





## HOKKAIDO MILK SEAFOOD RAMEN

### BAHAN-BAHAN:

1 bungkus Mi Urai Original, rebus hingga lunak  
3 sdm Mentega/ butter  
2 siung Bawang putih, haluskan  
1/2 buah Bawang bombay, parut  
1 sdm Tepung terigu  
500 ml Air kaldu ayam  
800 ml Susu cair  
1 sdt Gula pasir  
1/2 sdm Garam  
250 gram Udang, kupas dan sisakan ekornya  
1 ekor Cumi-cumi, kerat badannya  
6 potong Narutomaki  
2 sdm Jagung manis pipil  
1 batang Bawang perai, iris tipis  
Kaiware radish sprout secukupnya

### CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay dengan mentega hingga harum. Tambahkan terigu, aduk rata.
2. Tuang air kaldu perlahan sambil diaduk hingga mendidih. Tuang susu cair, aduk-aduk. Bumbui dengan gula dan garam, masak sambil diaduk hingga mendidih.
3. Masukkan udang, cumi-cumi, dan jagung manis. Masak hingga udang berubah warna.
4. Masukkan Mi Urai Original dan narutomaki, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan bawang perai dan kaiware radish sprout.



# MI SOP JANDA

## BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi Kering Istimewa Original (BD Mtist Original)
- 2 sdm minyak
- 2 lembar daun salam
- 1 batang kayu manis
- 3 butir cengkeh
- 500 g daging iga sapi
- 2,5 liter air
- 1 ikat seledri
- Garam, lada, gula, secukupnya
- 70 g cabai rawit hijau
- 2 batang daun bawang, iris

## BUMBU HALUS :

- 5 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah
- 3 butir kemiri
- 1 ruas jahe
- ½ butir pala, parut
- Pelengkap
- bawang goreng
- sambal
- jeruk nipis

## CARA MEMASAK

1. Rebus iga sapi, cengkeh dan kayu manis pada panci bertekanan/presto. Rebus minimal 15 menit. Setelah 15 menit, ambil iga. Saring kuah, sisihkan
2. Pada panci, tumis bumbu halus dan daun salam hingga wangi, tuang kaldu dan iga. Masukkan daun seledri, daun bawang dan rawit hijau. Beri bumbu-bumbu, biarkan mendidih hingga bumbu meresap, sisihkan
3. Rebus mi BD Mtist sesuai petunjuk pada kemasan, angkat sisihkan
4. Atur mi BD pada mangkuk, tuang sup di atasnya. Taburi bawang goreng, beri sambal dan jeruk nipis. Sajikan



## MI KOCLOK CIREBON

### BAHAN-BAHAN

Air kaldu ayam 750 ml  
Santan 300 ml  
Larutan tepung tapioka 2-3 sdm  
Merica bubuk 1/2 sdt  
Garam secukupnya  
Minyak goreng 2 sdm  
Bumbu Halus:  
Bawang merah 6 butir  
Bawang putih 3 siung  
Ebi sangrai 1 sdm  
Bahan Penyajian:

### BAHAN PENYAJIAN:

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Taoge 75 gram, siangi dan blansir  
Kol 3 lembar, iris tipis  
Telur ayam rebus 2 butir, potong-potong  
Dada ayam goreng 150 gram, suwir  
Daun bawang 2 batang, potong-potong  
Daun seledri 2 batang, potong-potong  
Jeruk limau 3 butir  
Bawang merah goreng secukupnya  
Kecap manis secukupnya  
Sambal cabai rawit secukupnya

### CARA MASAK

1. Tumis bawang bombay hingga harum
2. Masukkan air kaldu, didihkan
3. Masukkan Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
4. Masukkan 2 keping Mi Burung Dara, masak hingga terurai
5. Tambahkan ayam, jagung manis dan kacang polong. Didihkan
6. Tuang telur perlahan sambil diaduk hingga berserabut, tambahkan minyak wijen. Masak hingga mendidih
7. Angkat dan sajikan dengan irisan cabai rawit bersama kecap asin



MI TELUR  
**URAI**

Untuk resep mi lainnya  
kunjungi  
[www.miburungdara.com](http://www.miburungdara.com)

Atau follow media sosial kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



[miburungdara.com](http://miburungdara.com)