



KOREAN ODENG RAMEN



MI TELUR

URAI

3 Resep
RAMEN
untuk jualan



PEANUT MISO RAMEN



HIYASHI CHUKA





PEANUT MISO RAMEN

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI

KUAH KALDU :

1 sdm minyak sayur
1 sdm chilli oil
2 siung bawang putih, cincang
1 ruas jahe, parut
1 ruas kunyit, parut
1 batang daun bawang, iris
500 ml air
200 ml santan
2 sdm miso paste
2 sdm selai kacang
Garam, gula, dan lada secukupnya

TOPPING TOFU CRUMBLE:

1 sdm minyak sayur
200 gr tahu (hancurkan)
1 sdm kecap asin
1 sdm chili oil

PELENGKAP :

Pakcoy rebus
Nori
Telur Rebus
Daun bawang iris
Tahu krispi
Chili oil

CARA MEMASAK :

1. Masak Mi URAI sesuai instruksi pada kemasan. Sisihkan.
2. Membuat Kuah Kaldu: panaskan minyak dan chilli crispy dalam sauce pan di atas api sedang. Tumis bawang putih, jahe, kunyit, dan daun bawang hingga harum.
3. Tambahkan Air, santan, miso paste, selai kacang, lada dan bumbu. Aduk rata dan biarkan mendidih. Sisihkan.
4. Membuat tahu krispi: masukkan minyak sayur, tumis tahu tambahkan kecap asin dan chili oil, goreng hingga krispi. Sisihkan.
5. Sajikan MI URAI dalam mangkok dengan kuah kaldu. Tambahkan topping sesuai selera.



KOREAN ODENG RAMEN

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
2 buah odeng, tusuk seperti membuat sate

KUAH :

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih
1 liter air kaldu
3 sdm gochujang (saus tauco pedas korea)
1 ½ sdm soy sauce
1 sdt gula pasir
1 batang daun bawang, iris tipis

PELENGKAP :

1 batang daun bawang, iris serong

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan air kaldu dan masak hingga mendidih.
2. Tambahkan gochujang, aduk rata.
3. Masukkan soy sauce, gula pasir dan daun bawang.
4. Masukkan Mi Urai, masak mi hingga setengah matang. Tambahkan odeng.
5. Masak hingga matang. Sajikan dengan taburan daun bawang.



HIYASHI CHUKA (COLD RAMEN)

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 media sosial kami di
IG : @miburungdara
FB : Mi Burung Dara
TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com