



Mie Koclok Khas Cirebon

Bilik » Dapur | Ahad, 20 Februari 2011 12:15

Penulis : Yuliarso

Bahan Utama

Mie telur atau mie basah.

Bahan Bumbu Halus

1 siung bawang putih.
Merica, secukupnya (sesuai selera).

Bahan Kuah Santan

500 cc kaldu ayam.
2 sdm sagu atau maizena.
250 cc santan kental.
Merica, secukupnya (sesuai selera).
Garam, secukupnya (sesuai selera).

Bahan Pelengkap

2 btg daun bawang, iris.
100 gr kol, iris sedikit lebar dan memanjang.
100 gr taugé.
1 btr telur rebus, iris.
1 sdm bawang goreng.
2 sdm suwiran ayam goreng.
Sambal cabai rawit.

Cara Membuat

Tumis bumbu halus hingga harum, angkat. Masukkan tumisan bumbu dalam kuah kaldu yang mendidih.

Tambahkan sagu atau maizena, merica, dan garam, aduk rata, angkat, saring, masak lagi dengan api sedang sembari diaduk terus hingga agak mengental.

Masukkan santan kental sedikit demi sedikit. Kecilkan api, aduk buah hingga mengental.

Masukkan mir basah, taugé, irisan daun bawang, dan kol dalam wadah berlubang banyak (seperti saringan). Masukkan dalam air mendidih, lalu kocok-kocok hingga sayuran layu, angkat.

Masukkan semua sayuran dalam mangkuk saji, siram dengan buah santan.

Beri topping ayam suwir, irisan telur rebus, merica bubuk, dan bawang goreng.

Sajikan dengan sambal.