



Mie Cha Cha

Bilik » Dapur | Ahad, 15 September 2013 23:00

Penulis : Redaksi KSC

Mie dengan paduan daging cincang tumis yang pedas-pedas manis ini bisa dinikmati sebagai salad. Irisan mentimun memberi rasa lebih segar. Kecuali memakai ramen atau mie telur yang bagus kualitasnya, bisa juga disajikan dengan nasi pulen yang hangat.

Bahan Utama

500 gr mie telur kering yang bagus kualitasnya.

Bahan Topping

- # 3 sdm minyak sayur.
- # 1 sdt minyak wijen.
- # 1 siung bawang putih, cincang.
- # 25 gr bawang Bombay, cincang.
- # 250 gr daging sapi, cincang tanpa lemak.
- # 4 sdm saus cabai botolan.
- # 3 sdm kecap manis.
- # 1 sdt merica szechuan/andaliman.
- # 1 sdt garam.
- # 2 sdt minyak cabai.
- # 100 ml air.
- # 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air.

Bahan Pelengkap

150 gr mentimun hijau, iris kecil panjang.

Cara Membuat

- # Seduh mie kering hingga lunak. Tiriskan.
- # Topping : Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna dan kering. Tambahkan bumbu dan air, aduk hingga mendidih. Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental. Angkat.
- # Taruh mie di mangkuk-mangkuk saji.
- # Beri irisan mentimun dan Topping.
- # Sajikan segera.

Porsi : Untuk 4 orang.

Ika Dewi Rahayu # Dimuat Ulang dari Arsip KSC # 15-03-2007