



Bihun Siram Pecinan



Martabak Bihun Madura

Bihun Luar Biasa

Bihun Mandhi Ayam Rempah





MARTABAK BIHUN MADURA

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung Doroku
- 1 batang bawang perai
- 1 buah wortel 1, potong korek api
- 100 ml air
- 1 sdm Ciptarasa Kuah Ayam Bawang atau kaldu ayam bubuk
- 2 sdm minyak goreng
- Minyak gajih (lemak sapi balok), secukupnya

BAHAN KULIT :

- 150 gram tepung terigu protein tinggi
- 1 putih telur
- 50 ml air
- 1/4 sdt garam
- 3 sdm minyak sayur

PENYAJIAN :

- Sambal petis
- Cabai rawit

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Rebus Bihun Jagung Doroku sesuai instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan.
2. Kulit: Campur terigu, putih telur, air dan garam ke dalam food processor, aduk hingga tercampur.
3. Masukkan minyak sayur, aduk kembali di dalam food processor hingga kalis.
4. Keluarkan dari food processor. Uleni dengan tangan lalu bentuk adonan menjadi bulat. Tuangkan minyak goreng secukupnya dan diamkan selama minimal 30 menit.
5. Isi: Tumis bawang perai, masak hingga layu. Tambahkan wortel, tuang air dan didihkan. Masukkan kaldu ayam bubuk dan Bihun Jagung Doroku. Aduk rata, angkat lalu sisihkan.
6. Ambil sedikit adonan, taruh di punggung piring seng, lapis dengan plastik dan pipihkan adonan. Isi dengan bihun \ goreng, lipat segitiga dan rekatkan.
7. Panaskan wajan anti lengket, masukkan martabak dan tambahkan minyak gajih. Panggang martabak hingga kuning kecoklatan dan matang. Angkat dan sajikan dengan sambal petis dan cabai.

Untuk 24 buah



BIHUN SIRAM PECINAN

BAHAN-BAHAN :

2 Keping Bihun Doroku
5 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombay, cincang kasar
150 gram udang ukuran sedang, bersihkan dan sisakan ekor udang
1 ekor cumi-cumi, kupas dan kerat
3 sdm saus tiram
400 ml air kaldu
1 sdt raja rasa
¼ sdt merica bubuk
1 buah wortel, kupas dan potong serong
50 gram brokoli, potong-potong
50 gram jamur kancing, iris tipis
1 sdm minyak wijen
2 sdm larutan tepung tapioka
Minyak goreng secukupnya
Garam dan gula pasir secukupnya

TABURAN :

2 batang daun bawang, potong-potong

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Rebus Bihun Doroku sesuai instruksi pada kemasan. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan udang dan cumi-cumi. Tumis hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, tuang air kaldu, raja rasa, merica bubuk, gula dan garam secukupnya.
4. Masukkan wortel, brokoli dan jamur kancing, aduk hingga setengah matang.
5. Masukkan minyak wijen, kentalkan dengan larutan tepung tapioka, sambil diaduk hingga matang. Angkat dan siramkan di atas bihun, sajikan.
6. Taburkan daun bawang

Untuk: 2 porsi



BIHUN MANDHI AYAM REMPAH

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung Doroku
2 sdm mentega
3 siung bawang putih, cincang
½ butir bawang bombay, cincang
2 batang serai, ambil putihnya dan memarkan
300 gr fillet dada ayam
250 ml air
1 sdm air jeruk lemon
Gula pasir dan garam secukupnya

BAHAN BUMBU HALUS:

3 butir cengkih
5 cm kayu manis
½ sdt ketumbar
1 sdt jinten
1 sdt lada hitam
3 buah bunga lawang
6 butir kapulaga hijau
½ buah lemon, ambil kulitnya
1 sdm kunyit bubuk

BAHAN TOPPING:

3 sdm mentega
50 gr kismis
50 gr almond slice
½ bawang bombay, potong melingkar
1 cabai hijau besar, iris serong
1 batang daun ketumbar, siangi

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung DOROKU sesuai instruksi pada kemasan. Angkat, tiriskan dan potong-potong lalu sisihkan.
2. Buat bumbu halus: Sangrai cengkih, kayu manis, ketumbar, jinten, lada hitam, bunga lawang, kapulaga dan kulit jeruk lemon hingga harum dan matang. Angkat lalu haluskan bersama kunyit bubuk. Sisihkan.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombay dengan 2 sdm mentega hingga harum.
4. Tambahkan serai dan bumbu halus, tumis hingga beraroma.
5. Masukkan ayam hingga berubah warna.
6. Tambahkan air dan perasan jeruk lemon. Masak hingga ayam matang, lalu angkat ayam dan sisihkan.
7. Masukkan bihun kedalam bumbu rempah, aduk rata lalu sisihkan.
8. Buat topping: lelehkan mentega, goreng kismis dan almond hingga kecoklatan. Angkat dan sisihkan.
9. Panggang ayam di wajan bekas menggoreng topping hingga kecoklatan. Angkat lalu potong-potong.
10. Sajikan bihun dengan potongan ayam panggang diatas, lengkapi dengan potongan bawang bombay dan cabai hijau, taburi dengan topping dan daun ketumbar.

Untuk 2 porsi

BIHUN JAGUNG

DOROKU[®]

