



Bihun Kuah Kari Medan



Bihun Wonton Sup

Bihun Luar Biasa

Bihun Goreng Jawa





BIHUN WONTON SUP

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung Doroku
1.5 liter kaldu ayam
Garam secukupnya
1.5 sdm minyak wijen
8 lembar baby bok choy
2 batang daun bawang
Cabai kering tumbuk secukupnya, untuk penyajian

BAHAN WONTON:

16 lembar kulit siomay
350 gram ayam cincang
2 batang bawang perai, cincang halus
1/4 sdt jahe parut
1/8 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 1/2 sdm kecap asin
2 sdt kaldu bubuk
1 1/2 sdm minyak wijen
2 sdm tepung tapioka

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Rebus Bihun Jagung Doroku sesuai dengan instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan.
2. Wonton: Campur semua bahan kecuali kulit siomay, aduk rata sambil sesekali dibanting hingga emulsi. Letakkan 1 sdm adonan di atas kulit siomay. Rekatkan tepinya dan bentuk seperti keong. Lakukan hingga adonan habis.
3. Rebus wonton hingga matang, angkat dan sisihkan.
4. Rebus kaldu ayam hingga mendidih, tambahkan merica dan garam.
5. Masukkan bihun dan bok choy, masak hingga bok choy matang, tambahkan minyak wijen dan masukkan wonton, angkat.
6. Tuang dalam mangkuk saji, taburi dengan daun bawang. Sajikan dengan cabai kering tumbuk.

Untuk 4 Porsi



BIHUN KUAH KARI MEDAN

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung Doroku
2 batang serai, memarkan
5 butir kapulaga, memarkan
2 buah bunga lawang
10 butir cengkih
5 cm kayu manis
1 butir pala, memarkan
1 batang daun kari, ambil daunnya
3 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 ekor ayam kampung, bersihkan
2 buah kentang kupas, potong 4 bagian
1 liter santan cair
1 liter santan kental
Gula pasir dan garam secukupnya
Bawang goreng secukupnya, untuk penyajian

BUMBU HALUS

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
25 g cabai kering, rendam
5 buah cabai rawit
6 cm kunyit, bakar
½ sdm ketumbar sangrai
1 sdt jinten, sangrai
4 cm lengkuas
3 cm jahe
5 butir kemiri sangrai
50 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT :

1. Rebus Bihun Jagung Doroku sesuai petunjuk pada kemasan hingga matang, angkat dan tata dalam mangkuk penyajian.
2. Haluskan bahan-bahan bumbu halus.
3. Tumis bumbu halus, serai, kapulaga, bunga lawang, cengkih, kayu manis, dan pala. Aduk hingga beraroma.
4. Tambahkan daun kari, daun salam, daun jeruk. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Tuangkan santan cair, masak hingga mendidih.
5. Masukkan kentang, tuangi dengan santan kental.
6. Bumbui dengan gula dan garam, masak sambil diaduk hingga matang. Angkat dan sisihkan.
7. Potong-potong ayam, tata dan siram di atas bihun. Taburi dengan bawang goreng. Sajikan.

Untuk 3-4 porsi



BIHUN GORENG JAWA

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung Doroku
3 siung bawang putih, memarkan dan cincang kasar
1 batang daun bawang, bersihkan dan iris tipis
1 wortel, kupas dan potong korek api
3 lembar kubis, potong kasar
100 ml kaldu
½ sdt merica bubuk
Gula dan garam secukupnya
3-4 sdm minyak goreng

UNTUK PENYAJIAN :

100 g ayam suwir
1 sdm bawang merah goreng
Cabai hijau sesuai selera
Irisan mentimun secukupnya

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Rebus Bihun Jagung Doroku sesuai petunjuk pada kemasan hingga matang, angkat dan tata dalam mangkuk penyajian.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, lalu tambahkan daun bawang. Tumis kembali hingga kekuningan.
3. Masukkan wortel, aduk rata. Tuang kaldu, tambahkan kubis, masak hingga layu.
4. Masukkan Bihun Doroku, aduk rata. Bumbui dengan merica, gula, dan garam. Masak hingga matang, lalu angkat.
5. Sajikan dengan ayam suwir, taburan bawang merah goreng, cabai, dan irisan mentimun.

Untuk 2 porsi

BIHUN JAGUNG

DOROKU®

