



## Bihun Goreng Putih



superadmin

Bihun Goreng Putih dengan cita rasa gurih dan aroma harum dari bawang, kemiri, serta ebi. Tekstur bihunnya kenyal, dipadukan dengan telur, sayuran, dan bakso. Semakin lezat disantap bersama sambal rawit hijau yang segar dan pedas.

### Bahan-Bahan

 4-5 Porsi

#### Bahan

- 250 gr - bihun kering
- 3 lembar - kol
- 2 buah - cabai merah
- 3 batang - seledri
- 1 batang - daun bawang
- 6 - pcs bakso
- 3 butir - telur

#### Bahan bumbu halus

- 5 siung - bawang putih
- 7 siung - bawang merah
- 4 butir - kemiri
- ½ sdm - ebi
- ½ sdt - garam

#### Bahan lainnya

- 2 sdm - minyak untuk menumis telur
- 2 sdm - minyak untuk menumis bumbu halus
- ½ sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir
- ½ sdt - lada putih
- 1 sdt - kaldu jamur / penyedap
- 1 sdm - kecap ikan

#### Bahan sambal

- 35 gr - cabai rawit hijau
- 2 siung - bawang putih
- 1 buah - jeruk nipis
- 50 ml - air dingin
- ½ sdt - garam
- 2 sdt - gula pasir

### Langkah-Langkah

1. Rendam bihun dengan air dingin lalu rendam ebi dengan air panas, diamkan selama 10 menit
2. Iris kol, cabai merah, daun bawang, seledri, dan bakso
3. Siapkan ulekan, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, ebi, dan garam, ulek hingga halus
4. Rebus cabai rawit hijau dan bawang putih hingga matang lalu masukkan ke dalam blender. Tambahkan air dingin, blender hingga halus
5. Pindahkan ke dalam mangkuk lalu tambahkan perasan jeruk nipis, garam, dan gula pasir, aduk rata
6. Panaskan minyak, orak arik telur hingga matang, sisihkan
7. Panaskan kembali minyak, tumis bumbu halus di api sedang kecil hingga wangi dan matang
8. Besarkan api, masukkan bakso, tumis sesaat kemudian masukkan kol, cabai merah, daun bawang, seledri, kecap ikan, bihun, dan telur orak arik, tumis sesaat
9. Tambahkan garam, gula pasir, lada putih, dan kaldu jamur, aduk rata
10. Bihun goreng putih siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/173-bihun-goreng-putih>