



Mie Hijau Lebar



superadmin

Mie Hijau homemade dengan tekstur kenyal dan bentuk Lebar yang memuaskan di setiap gigitan. Mudah dibuat tanpa alat khusus dan cocok untuk aneka hidangan mie berbumbu kuat.

Bahan-Bahan

2-3

Bahan adonan mie:

- 280 gr - tepung terigu protein tinggi
- 4 gr - garam
- 160 ml - air
- 2 sdt - daun kelor bubuk
- - minyak untuk merendam adonan

Bahan lainnya:

- 4 gr - terasi, bakar
- 8 buah - cabai rawit merah, iris
- 2 buah - cabai merah, iris
- 4 siung - bawang putih, cincang
- 7 siung - bawang merah, iris
- 2 butir - telur
- 1 sdm - kecap asin
- 50 gr - sawi hijau, potong
- 80 gr - tauge
- 3 sdm - minyak untuk menumis
- 1 sdt - gula pasir
- ¼ sdt - merica
- ½ sdt - kaldu bubuk / penyedap

Langkah-Langkah

1. Untuk adonan mie, di dalam mangkuk campurkan tepung terigu, garam, dan daun kelor bubuk, aduk rata kemudian masukkan air, aduk kembali. Uleni hingga menyatu
2. Bentuk memanjang, bagi menjadi 8 bagian kemudian tarik memanjang kembali dan gulung
3. Masukkan semua adonan ke dalam wadah berisi minyak, tutup dengan cling wrap. Diamkan minimal 1-2 jam
4. Ambil satu per satu adonan, pipihkan lalu tekan bagian tengah mie dengan sumpit hingga membentuk lipatan
5. Lempar-lempar adonan hingga memanjang lalu sobek pada bagian tengah
6. Didihkan air, rebus mie hingga matang sekitar 3-4 menit, bilas dengan air. Tiriskan
7. Panaskan minyak, masukkan telur, aduk rata kemudian masukkan terasi, masak beberapa saat
8. Masukkan bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit, masak hingga wangi
9. Masukkan mie, kecap asin, gula pasir, merica, kaldu bubuk, sawi hijau, tauge, dan cabai merah, masak beberapa saat
10. Mie goreng terasi siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/209-mie-hijau-lebar>