

Fetucini Bumbu Rendang Belimbing



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan mie:

1.	Terigu ASTER	500	gr
2.	Garam	15	gr
3.	Soda abu	0,5	gr
4.	Bumbu rendang	30	gr
5.	Kaldu	1	butir
6.	Air	150	ml

Bahan bumbu:

1.	Belimbing, cincang	250	gr
2.	Bawang putih	5	siung
3.	Daging, cincang	200	gr
4.	Bumbu rendang	75	gr
5.	Susu cair	300	ml
6.	Cooking cream	150	ml
7.	Garam	1	sdt
8.	Gula pasir	1	sdt
9.	Peterseli, cincang	secukupnya	
10.	Kuning telur, kocok lepas	2	butir
11.	Margarine, untuk menumis	1	sdm



Cara Membuat :

1. Mie: Larutkan garam, soda abu, dan bumbu rendang. Tuang ke dalam tepung terigu, aduk hingga tercampur rata.
2. Giling menggunakan mesin mie, hingga mencapai ketebalan 8 inch. Potong lebar ala fettucini.
3. Masak mie selama 1 menit, angkat dan beri sedikit minyak agar mie tidak lengket. Sisihkan.
4. Panaskan margarine, tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging tumis hingga layu.
5. Tuang susu cair, cooking cream, dan bumbu - bumbu lainnya. Masak hingga mendidih dan daging menjadi lunak. Tambahkan belimbing cincang, kuning telur, aduk rata. masukkan mie, masak sampai meletup - letup. Matikan api, tabur peterseli cincang.
6. Mie siap dihidangkan.

Hasil untuk 6 porsi.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

