

Spinach Noodle Popcorn with Green Chili



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN MIE HIJAU:

- Tepung terigu **ASTER** 1000 gr
- Garam 20 gr
- Natrium benzoat 0,4 gr
- Daun bayam + sedikit air, diblender 200 gr

BAHAN ADONAN POPCORN:

- Tepung terigu **DAHLIA** 100 gr
- Telur 1 butir
- Bawang putih bubuk 3 gr
- Merica bubuk 2 gr
- Garam 5 gr

BAHAN SAOS CABAI HIJAU:

- Bawang merah 3 siung
- Bawang putih 2 siung
- Cabai hijau 15 buah
- Cabai rawit 5 buah
- Garam 2 gr
- Gula 1 gr
- Minyak untuk menumis secukupnya



CARA MEMBUAT MIE:

1. Campur garam, natrium benzoat dan jus bayam. Aduk rata.
2. Campur terigu ASTER dengan campuran jus bayam. Aduk rata.
3. Tutup adonan dan biarkan +15 menit.
4. Tipiskan adonan secara berulang-ulang hingga mencapai ketebalan yang diinginkan ($\pm 1,5$ mm).
5. Potong adonan dengan pemotong mie.
6. Timbang mie seberat 75 gram. Hasil ± 17 gulung.
7. Ambil satu gulung mie. Rebus mie hingga matang. Angkat. Tiriskan. Tambahkan tepung terigu, telur, garam, bawang putih bubuk, dan merica bubuk ke dalam mie yang sudah direbus. Aduk hingga rata.
8. Potong-potong mie dengan menggunakan gunting secara acak.
9. Bentuk bulat kecil-kecil. Lakukan sampai adonan habis. Goreng dalam minyak panas. Angkat dan tiriskan.
10. Beri tambahan sambal hijau di atas mie yang sudah digoreng.

Hasil untuk 30 buah.

CARA MEMBUAT SAMBAL CABAI HIJAU:

1. Haluskan cabai hijau, cabai rawit, bawang merah, bawang putih.
2. Tumis semua bahan yang sudah dihaluskan, tambahkan garam dan gula.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

