

MI TOMATO GORENG BASAH

Dari dapur Asmah Laili berdasarkan resipi Zaharah Roziz

Bahan-bahan:

750 g daging lembu, dipotong tipis setebal 2 cm (buang segala lemak)
3 cawan air untuk merebus daging
½ kg sotong, dibersihkan dan dipotong 3 cm (jika suka)
½ kg udang hidup, buang kulit tinggalkan ekornya (jika suka)
12 biji lada merah } dikisar
8 ulas bawang putih } halus
500 g spaghetti halus ("angel hair spaghetti")
½ kg sawi, dipotong 4 cm
2 pokok daun sup, dipotong 3 cm
500 g tauge, buang akar dan kepala (kalau suka)
4 biji tomato, dihiris
220 gram tomato puri, buatan sendiri
5 sudu makan minyak jagung/zaitun
3 helai daun bay
sedikit gula
1 sudu teh garam

Bahan-bahan Hiasan:

2 biji telur didadar dan dihiris
4 biji tomato, setiap satu dibelah 6
2 batang daun sup, potong 3 cm
4 biji lada merah, dihiris
sedikit bawang goreng

Cara-caranya:

1. Rebus daging dengan sedikit garam dan 3 cawan air sehingga empuk. Tapis dan ketepikan 2 cawan air rebusan.
2. Rebus spaghetti dengan daun bay dan sedikit garam sehingga betul-betul lembut. Tapis dan apabila hampir sejuk, dilumur dengan 1 sudu makan minyak zaitun. Ketepikan.
3. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis bahan kisar sehingga garing sedikit. Masukkan tomato puri, daging rebus, 2 cawan air rebusan, garam dan sedikit gula. Setelah mendidih masukkan sotong dan udang. Gaul sampai rata.
4. Masukkan mi spaghetti dan hirisan tomato. Balik-balikkan sampai rata. Masukkan sawi dan daun sup. Akhir sekali, masukkan taugeh dan segera matikan api. Gaul mi sehingga rata. Rasa, jika ada yang kurang, tambah garam. Mi haruslah lembab dan tidak kering.
5. Semasa menghidang, tabur bahan hiasan.

