



Mee Rebus

Mee Rebus is a noodle dish popular in Indonesia, Malaysia and Singapore.

Ingredients : (Serves: 3-4)

Tungsan/ Straits Story Mee Rebus Paste	270g
Tungsan/ Straits Story Mee Rebus Powder	30g + water 180ml
Water	750ml
Yellow Noodles	700g
Bean Sprouts	120g
Hard-Boiled Egg (cut into half)	(4 pieces) 100g
Green Chillies (sliced)	(3 pieces) 10g
Firm Bean Curds/ Tofu (cut into cubes)	(2 pieces) 50g
Limes	(4 pieces) 15g
Coriander/ Local celery (chopped)	(1 stalk) 5g
Dried Shrimp Skin	Personal preference

COOKING METHOD

1. Mix Mee Rebus Paste into water. Bring to a boil and simmer for 15 mins.
2. Mix Mee Rebus Powder with water, add into the above and stir evenly until gravy thickens. Simmer for 2 minutes.
3. Blanch yellow noodles and bean sprouts, drain away excess water, place onto serving plate, pour Mee Rebus gravy over. Garnish with remaining ingredients and serve hot.

NOTES

1. No hard and fast rules in cooking, adjust or add in other ingredients to suit your tastes!



马来卤面

马来卤面是一道在印度尼西亚、马来西亚和新加坡都颇受欢迎的面食。

用料: (3-4 人份)

唐山/南洋之宝 马来卤面酱料	270 克
唐山/南洋之宝 马来卤面粉	30 克 + 水 180 毫升
水	750 毫升
黄面	700 克
豆芽	120 克
水煮蛋 (切半)	(4 个) 100 克
青辣椒 (切片)	(3 条) 10 克
炸豆干 (切丁)	(2 块) 50 克
酸柑	(4 粒) 15 克
芫荽/本地芹菜 (切碎)	(1 棵) 5 克
虾苗/虾扣/虾皮	依个人喜好

煮法

1. 将马来卤面酱和水放入锅内拌匀，煮沸之后再炖 15 分钟。
2. 将马来卤面粉和水混合，加入到锅内，搅拌至马来卤面汁变得浓稠，再以小火炖煮两分钟。
3. 将黄面和豆芽放入沸水汤熟，沥干水分后，放入盘中，将马来卤面汁搅拌均匀，淋在面上，再放入其它用料点缀，即可上桌。

备注

1. 烹饪没有硬性规定，可依据个人口味适当调味和搭配其它配料!