



Koay Kak

Bahan-bahan

(A)

125g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah

50g Kanji Gandum Cap Bintang

730ml Air

** Direndam 2-3 jam atau tidak rendam (ikut sesuka hati)

Bahan Perasa

(B)

3 camca besar Minyak Masak

5 ulas Bawang Putih

20g Lobak Masin (yang dicincang)

½ camca besar Cili Boh

2 biji Telur

50g Tauge

40g Kucai

Bahan Perasa

½ camca besar Sos Tiram

1 camca besar Kicap Cair

1½ camca besar Kicap Pekat

1½ camca besar Sos Ikan

1 camca besar Air

* jika suka boleh tambah udang atau sotong

Cara Membuatnya

1. Campurkan 125g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah, 50g Kanji Gandum Cap Bintang dan 730ml air lalu tapis dan rendam selama 2-3 jam (rendam atau tidak rendam ikut sesuka hati).
2. Masukkan bahan-bahan yang direndam ke dalam loyang berukuran 6", kacau di atas api sederhana sehingga pekat dan kukus selama 1 jam. Biarkan adunan itu sejuk sekurang-kurangnya 5 jam lebih lalu dipotong kecil-kecil.
3. Panaskan minyak (3 camca besar) tumis bawang putih, lobak masin (20g), cili boh, bahan A yang telah dipotong itu dan bahan perasa kacau sebentar.
4. Akhir sekali masukkan telur, tauge dan kucai lalu kacau rata.
5. Setelah masak bolehlah dihidangkan.

粿角

用料

(A)

125 克 三象牌/大象牌占米粉

50 克 星标澄面粉

730 毫升 清水

**浸 2-3 小时(随意)

配料

(B)

3 汤匙 食油

5 瓣 蒜头(切碎)

20 克 菜脯(切碎)

½汤匙 辣椒(cili boh)

2 粒 蛋

50 克 豆芽

40 克 韭菜

调味料

½汤匙 蚝油

1 汤匙 酱油

1½汤匙 鼓油

1½汤匙 鱼露

1 汤匙 清水

* 备注：可加虾或鱿鱼 随意

作法

1. 混合 125 克三象牌 / 大象牌占米粉及 50 克星标澄面粉加入 730 毫升清水搅匀滤过，浸 2-3 小时(随意)。
2. 倒入一个直径约 6 寸的圆盘。
3. 当水沸时，将圆盘放进锅里，搅动盘里的混合料至粉浓状。后蒸约 1 小时，待冷至少超过 5 小时以上后切方块形。
4. 用 3 汤匙油爆香蒜头，菜脯，辣椒(cili boh)，加入方块(粿角)，调味料，炒香后再加入蛋，豆芽及韭菜。
5. 待用。

Koay Kak

Ingredients

(A)

125g Erawan / Gajah Brand Rice Flour

50g Star Brand Wheat Starch

730ml Water

**soak for 2-3 hours, optional

(B)

3 tablespoons Oil

5 pieces Garlic (sliced)

20g Salted Radish (sliced)

½ tablespoons Chilli Paste

2 Eggs

50g Bean Sprout (Tauge)

40g Chives (Kucal)

Seasonings

½ tablespoons Oyster Source

1 tablespoons Soy Source

1 ½ tablespoons Dark Soy Source

1 ½ tablespoons Fish Source

1 tablespoons Water

**may add shrimp or cuttlefish as desired

Steps

1. Mix 125g Erawan / Gajah Brand Rice Flour, 50g Star Brand Wheat Starch with 730ml water. Strain and soak for 2-3 hours (optional)
2. Pour batter into a 6" tin, and put into steamer over medium heat. Stir mixtures until thicken and steam for 1 hour. Let cool for at least 5 hours then cut into cubes.
3. Fry sliced garlic, salted radish, chilli paste with 3 tablespoons of oil. Add in the Koay Kak cubes from step (2).
4. Add seasonings, bean sprout and chives.
5. Ready to serve.