

DAFTAR ISI

SERBA AYAM

✚ Ayam Goreng Bawang	01
✚ Ayam Goreng Tepung (1)	01
✚ Ayam Goreng Tepung (2)	01
✚ Ayam Goreng Tepung (3)	02
✚ Ayam Goreng Renyah (Tori No Karaage)	02
✚ Ayam Goreng Bumbu Kuning	02
✚ Ayam Goreng Cabai	02
✚ Ayam Goreng Pemuda	03
✚ Ayam Goreng (Untuk Nasi Uduk)	03
✚ Ayam Goreng Mentega	03
✚ Ayam Goreng Kalasan	04
✚ Ayam Goreng Sukabumi	04
✚ Ayam Goreng A La Cirebon	04
✚ Satai Ayam Goreng	05
✚ Ayam Goreng / Bakar Presto	05
✚ Ayam Bakar	06
✚ Ayam Ungkep Bakar	06
✚ Ayam Bakar Bumbu Kuning	06
✚ Ayam Bakar Pedas	06
✚ Ayam Panggang Bumbu Madu	07
✚ BBQ Ayam	07
✚ Ayam Panggang Klaten	07
✚ Ayam Panggang Kecap	08
✚ Ayam Panggang Madu	08
✚ Ayam Kuah Suun	08
✚ Ayam Bekakak	08
✚ Ayam Garing	09
✚ Ayam Tulang Lunak	09
✚ Ayam Rica-Rica (1)	10
✚ Ayam Rica-Rica Manado (2)	10
✚ Ayam Pelalah	10
✚ Ayam Sapit	11
✚ Ayam Taliwang	11
✚ Ayam Pop	11
✚ Ayam Kodok	12
✚ Ayam Kremes	12
✚ Opor Ayam Kering	13
✚ Hot Pot Ayam	13
✚ Steak Ayam	13
✚ Sayap Ayam Isi Kentang	14
✚ Dada Ayam Isi	14

✚ Sayap Ayam Kukus	14
✚ Kari Ayam Hijau	15
✚ Saus Ayam Kuluyuk	15
✚ Spicy Chicken Wing	15
✚ Nugget	16
✚ Chicken Nugget	16
✚ Besengek Ayam	16
✚ Opor Ayam & Telur	17
✚ Bubur Ayam Sukabumi (1)	17
✚ Bubur Ayam Sukabumi (2)	17

SERBA DAGING

✚ Baso Daging Sapi	19
✚ Sambal Daging Cincang	19
✚ Daging Tumis Touge	19
✚ Tumis Sapi Lada Hitam (1)	19
✚ Cah Sapi Lada Hitam (2)	20
✚ Sapi Lada Hitam (3)	20
✚ Telur Dadar Siram Daging Cincang	20
✚ Rendang	20
✚ Daging Gulung Isi Sayur	21
✚ Empal Gentong	21
✚ Semur Lidah	22
✚ Lidah Masak Kecap	22
✚ Tongseng Daging Sapi	22
✚ Dendeng Gepuk	22
✚ Daging Masak Madu	23
✚ Sate Padang	23
✚ Pepes Daging Cincang Pedas	23
✚ Lasagna (1)	24
✚ Lasagna (2)	24
✚ Dendeng Paru	25

HOKA – HOKA BENTO

✚ Beef Teriyaki	26
✚ Beef Yakiniku	26
✚ Chicken Yakiniku	26
✚ Chicken Egg Roll	26
✚ Chicken Katsu	27
✚ Shrimp Ball	27
✚ Kuah Shrimp Ball	27
✚ Ekkado	28
✚ Sambal Ekkado	28
✚ Spicy Chicken	28

🍴 Hoka-Hoka Bento Yana	29
🍴 Acar Wortel & Lobak	29
🍴 Salad Ala Hoka	29
🍴 Sukiyaki	29
🍴 Teppanyaki	30
🍴 Udon Kuah Daging	30

SERBA IKAN

🍴 Masak Ikan Dibotok	31
🍴 Ikan Bakar Sambal Mangga	31
🍴 Ikan Kuah Kuning	31
🍴 Ikan Bakar	32
🍴 Baso Ikan Kuah	32
🍴 Ikan Kakap Tanpa Tulang	32
🍴 Perkedel Ikan	32
🍴 Ikan Panggang Sambel Mangga	33
🍴 Ikan Sebelah Isi	33
🍴 Magut Ikan Patin	34
🍴 Ikan Bawal Bumbu Iris	34
🍴 Pepes Jambal Daun Melinjo	34
🍴 Bawal Bakar	34
🍴 Gulai Kepala Ikan	35
🍴 Pepes Ikan	35
🍴 Pindang Kepala Ikan	35
🍴 Pindang Ikan Patin	36
🍴 Kembung Bakar Bumbu Kunyit	36
🍴 Jambal Masak Santan	36
🍴 Jambal Bumbu Kemangi	37
🍴 Gurame Asam Manis	37
🍴 Ikan Asam Pedas	37
🍴 Gulai Masin Ikan	38
🍴 Ikan Bawal Saus Kecap	38
🍴 Ikan Salem Bumbu Tomat	38
🍴 Pepes Ikan Asim Peda	39
🍴 Ikan Keju	39
🍴 Botok Teri	39
🍴 Bawal Bumbu Kuning	40
🍴 Baronang Bakar Bumbu Kecap	40
🍴 Pindang Tongkok	40

SERBA UDANG

🍴 Udang Goreng Saus Mentega	41
🍴 Omelet Udang Saus Tomat	41
🍴 Udang Goreng Dengan Ginseng	41

🍴 Sea Food Xiao Long Bao	41
🍴 Udang Windu Isi Ragout	42
🍴 Megono Udang	42
🍴 Bakso Udang	42
🍴 Udang Bungkus Nori	43

SERBA CUMI

🍴 Cumi Goreng	44
🍴 Bakwan Cumi Bumbu Kunyit	44
🍴 Cumi - cumi Bakar	44
🍴 Cumi - cumi Goreng	44
🍴 Cumi - cumi Panggang Kecap	44
🍴 Cumi Goreng Tepung	45
🍴 Cumi Tumis Daun Seruni	45
🍴 Cumi Bumbu Daun Kemangi	45
🍴 Kering Cumi	46
🍴 Cumi Masak Petai	46
🍴 Cumi Bakar	46
🍴 Sambal GorengCumi Asin	47
🍴 Calamary	47
🍴 Teriyaki Cumi	47
🍴 Tumis Cumi Terung	47
🍴 Cumi Isi Telur Asin	48
🍴 Cumi Masak Paprika	48
🍴 Cumi Asin Cabe Ijo	48
🍴 Tumis Sambal Cumi	48
🍴 Kangkung Masak Cumi Asin	49

SERBA TAHU

🍴 Tahu Jamur Kukus	50
🍴 Tahu Jamur Masak Kecap	50
🍴 Tahu Pong Komplit	50
🍴 Terik Tahu Tempe	51
🍴 Perkedel Tahu	51
🍴 Tahu Tumis Tausi	51
🍴 Tahu Siram Daging	51
🍴 Tahu Pedas Manis	52
🍴 Tahu Goreng Panir	52
🍴 Tahu Acar Ayam	52
🍴 Steak Tofu	53
🍴 Pepes Tahu	53
🍴 Orak Arik Tahu	53
🍴 Orak Arik Tahu Touge	54
🍴 Orak Arik Tahu Telur	54

Hot Plate Tofu Udang	54
Ca Tahu Rebon	54
Burger Tofu	55
Tumis Tahu Sayuran	55
Sambal Goreng Tahu	55
Tahu Gunting	56
Tahu Bejeg	56
Tahu Kipas	56
Bacem Tahu & Tempe	56
Tahu Udang	57
Tahu Telur (1) Saus Kecap	57
Tahu Telur (2) Saus Kacang	57

SERBA TEMPE

Tempe Mendoan	58
Tempe Bacem	58
Kering Tempe	58
Tempe Bakar Bumbu Rica	58
Tempe Masak Bumbu Rujak	59
Gulai Tempe Cabe Hijau	59
Balado Tempe	59
Tempe	60
Sambal Tempe	60
Tempe Kuning	60
Ca Tempe Cabe Ijo	60
Tempe Cabe Hijau Masak Tauco	61
Tempe Taoco	61
Oseng Tempe & Jambal	61

SERBA SOP

Sop Iga (Ala Padang)	62
Sop Buntut Sapi (1)	62
Sop Buntut (2)	62
Sop Buntut Kembang Tahu	63
Sop Udang	63
Sop Jagung	64
Sop Timlo	64
Sop Tomat Lidah Sapi	64
Sop Baso Tahu	65
Sop Bening Asam	65
Sop Bihun	65
Sop Ikan Hijau	66
Sop Kambing Kacang Hijau	66
Sop Kikil	66

Sop Kimlo Ibu Utami	67
Sop Konro	67
Sop Mutiara	67
Sop Oyong & Misoa	68
Sop Tahu	68
Sop Telur Puyuh	68
Timlo Solo	68

SERBA SOTO

Soto Betawi (1)	69
Soto Betawi (2)	69
Soto Daging Madura	69
Soto Mie	70
Soto Bangkong	70
Soto Ayam	71
Soto Timlo Solo	71
Soto Padang	72
Soto Bandung	72
Soto Kudus	72
Soto Lamongan	73
Soto Pekalongan	73
Soto Tangkar	73
Soto Tenggara	74

SERBA NASI

Sego Abang Sayur Lombok Ijo (Jogja)	75
Nasi Goreng Babat	75
Nasi Brongkos	75
Nasi Suroboyo	75
Nasi Goreng Bali	76
Nasi Pecel Madiun	76
Nasi Bebek	76
Nasi Panggang	76
Nasi Gurih	77
Nasi Goreng Kambing	77
Nasi Kebuli	77
Nasi Uduk	78
Nasi Timbel Parahiyangan	78
Nasi Tim Ayam	78
Nasi Liwet Kari Ayam	79
Nasi Ulam Betawi	79
Nasi Bumbu	79

MACAM-MACAM SAYUR

✚ Gulai Rebung Asam Dengan Udang	81
✚ Gado-Gado Siram	81
✚ Acar Kuning	81
✚ Papeda	82
✚ Sayur Pepaya Untuk Lontong Sayur	82
✚ Sayur Lombok Ijo	82
✚ Garo Bunga Pepaya Dari Manado	83
✚ Sayur Asem	83
✚ Sayur Bening	83
✚ Lontong Sayur	83
✚ Urapan	84
✚ Ketupat Sayur Betawi	84
✚ Asinan Sayur	85
✚ Gudeg Putih	85
✚ Gulai Cubadak	85
✚ Karedok	85

SERBA KENTANG

✚ Cake Kentang	82
✚ Kentang Wow	82
✚ Kentang Isi Panggang	82
✚ Kentang Gendut	82
✚ Kentang Bayam Keju Panggang	83
✚ Kentang Salju Dadu Gurih	83
✚ Kentang Panggang	83
✚ Donut Kentang	84

SERBA LABU

✚ Talam Labu	85
✚ Lumpia Labu Kuning	85
✚ Puding Labu Kuning	85

SERBA MIE

✚ Mie Ayam Pedas	86
✚ Mie Ayam	86
✚ Mie Kopyok	86
✚ Mie Godok	87
✚ Mie Kocok Medan	87
✚ Mie Celor Palembang	87
✚ Mie Aceh	88
✚ Mie Tasik	88
✚ Mie Soto Jamur	89

SERBA MACARONI

✚ Macaroni Panggang	90
✚ Macaroni Achotel	90
✚ Macaroni Jagung	90

VARIASI RAMEN

✚ Ramen Bumbu Szechuan	92
✚ Ramen Kuah Taoco	92
✚ Hainanese Fried Ramen	92
✚ Ramen Kuah Taoco	93
✚ Ramen Goreng A la Thai	93
✚ Ramen Masak Ala Pho Hoa	93
✚ Ramen Goreng Bumbu Kari	94

SERBA SAMBAL

✚ Sambal Untuk Sup Iga	95
✚ Sambal Kemiri	95
✚ Sambal Kencur	95
✚ Sambal Teri	95
✚ Sambal Bajak Special	95
✚ Sambal Terasi	96
✚ Sambal Terasi Ala Dewi Aprianti	96
✚ Sambal Teri Jengki	96
✚ Sambal Cabai Hijau Padang	96
✚ Sambal Nachos	96
✚ Bumbu Pecel	97

HIDANGAN THAILAND

✚ Kaho Tom Kai	98
✚ Kaho Pad	98
✚ Neah Satay	98
✚ Peek Kai Yang	98
✚ Kweetiao Pad See Yuu	99
✚ Kung Pad	99
✚ KimChee (Acar Sawi Pedas)	99

HIDANGAN CHINA

✚ Fuyung Hai (1)	101
✚ Fuyung Hai (2)	101
✚ Cap Cay	101
✚ Bacang Telur Asin	102

SERBA PEMPEK

✚ Adonan Dasar Pempek	103
✚ Cuko (Saus Pempek)	103
✚ Pempek	103

✚ Empek-Empek Mini	104
✚ Tekwan	104
✚ Otak-Otak Tenggiri	105
✚ Adaan	105
✚ Pempek Kapal Selam	105
✚ Pempek Kulit	105
✚ Pempek Lenggang	105
✚ Pempek Pistel	106
✚ Pempek Tahu	106

BERBAGAI JAJANAN KAKI LIMA

✚ Batagor	73
✚ Siomay Telur	73
✚ Touge Goreng	73
✚ Lumpia Semarang	74

SERBA ISI & GULUNG

✚ Picnic Roll	75
✚ Pangsit Gulung Kuah	75

SERBA KUKUS

✚ Tum Telur Asin	76
✚ Gadon	76

RESEP 4 BUMBU DASAR RUDI CHAERUDIN

✚ Bumbu Dasar Merah	82
✚ Bumbu Dasar Putih	82
✚ Bumbu Dasar Kuning	82
✚ Bumbu Dasar Orange	82

BERBAGAI RESEP MARTABAK

✚ Martabak Manis Bandung	86
✚ Martabak Manis / Terang Bulan	86
✚ Martabak Manis	86

SERBA LEMPER

✚ Semar Mendem	87
✚ Lemper Ayam	87
✚ Lemper Isi Daging Sapi	87
✚ Lemper Isi Tuna Suwir	88

SERBA AYAM

AYAM GORENG BAWANG

Ayam goreng selalu jadi favorit. Yang satu ini ayam direndam dengan bawang hingga aromanya sangat gurih, Dilapisi tepung lalu digoreng hingga renyah. Santap selagi hangat dengan saus cabai, sambal Bangkok atau saus asam manis favorit Anda.

Bahan:

500 g daging ayam tanpa tulang, potong-potong
minyak goreng

Bumbu Perendam, aduk rata:

3 siung bawang putih, parut
3 butir bawang merah, parut
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam

Tepung Bumbu, aduk rata:

100 g tepung terigu
50 g tepung beras
1 sdm tepung maizena
1 sdt merica hitam bubuk
1 sdt bawang putih bubuk
½ sdt garam

Cara membuat:

1. Aduk potongan ayam dengan Bumbu Perendam hingga rata. Diamkan selama 1 jam agar bumbu meresap.
2. Gulingkan potongan ayam berbumbu ke dalam campuran Tepung Bumbu hingga rata.
3. Goreng dalam minyak banyak di atas api sedang hingga kuning kecokelatan dan kering.
4. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

AYAM GORENG TEPUNG (1)

Bahan:

300 g daging ayam tanpa kulit dan tulang, potong 3x3 cm
1 siung bawang putih, parut
minyak goreng

Pencelup:

1 butir telur ayam
100 ml air

1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 g tepung terigu

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan bawang putih hingga rata.
2. Celupkan tiap potongan ayam dalam adonan pencelup.
3. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning keemasan dan kering.
4. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

AYAM GORENG TEPUNG (2)

Bahan:

1 ekor ayam negeri, potong 8-10 bagian
1 sdt bawang putih parut
1 sdt jahe parut
1 sdt garam
2 putih telur ayam, kocok berbuih
minyak untuk menggoreng

Tepung Bumbu, aduk rata:

150 g tepung terigu
1 sdm tepung beras
1 sdt merica bubuk
2 sdt bawang putih bubuk
½ sdt jahe bubuk
½ sdt ketumbar bubuk

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan bawang putih, jahe, dan garam hingga rata. Diamkan selama 1 jam agar meresap. Tiriskan hingga airnya habis.
2. Gulingkan ayam pada Tepung Bumbu hingga rata.
3. Celupkan dalam putih telur lalu gulingkan lagi dalam tepung bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit supaya agak kering.
4. Panaskan minyak banyak di atas api sedang. Goreng potongan ayam bertepung hingga kering, dan matang.
5. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat dengan saus cabai botolan.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG TEPUNG (3)

Bahan:

1 ekor ayam ras, potong menjadi 10 bagian
minyak untuk menggoreng

Bumbu:

1 sdt jahe parut
1 sdt bawang putih parut
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam

Lapisan:

1 butir telur ayam, kocok

Tepung Bumbu, aduk rata:

150 g tepung terigu
1 sdm tepung beras
½ sdt merica bubuk
1 sdt bawang putih bubuk
½ sdt garam

Cara membuat:

1. Tiriskan ayam, aduk bersama bumbu dan diamkan selama 30 menit agar meresap.
2. Celupkan tiap potongan ayam dalam Tepung Bumbu hingga rata.
3. Celupkan dalam telur kocok lalu gulingkan dalam Tepung Bumbu hingga terbalut rata.
4. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
5. Panaskan minyak banyak dalam panci di atas api sedang.
6. Goreng potongan ayam selama 3-4 menit hingga airnya keluar. Kecilkan api, goreng kembali selama 4 menit hingga agak kering.
7. Besarkan api untuk mengeringkan bagian luarnya, biarkan selama 3 menit. Angkat dan tiriskan.
8. Sajikan hangat dengan saus cabai botol.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG RENYAH (TORI NO KARAAGE)

Rendam bumbu minimal 3 jam dan balut tepung sesaat akan digoreng. Santap selagi hangat agar tetap renyah dengan mayones atau saus cabai botol.

Bahan:

500 g daging ayam (paha atau dada), potong-potong
50 g tepung beras
1 sdm tepung maizena
minyak goreng
jeruk lemon, potong-potong

Perendam:

50 ml – 75 ml Maggi seasoning
1 siung bawang putih, parut
½ cm jahe, parut
½ sdm air jeruk lemon/nipis
½ sdt gula pasir

Cara membuat:

1. **Perendam** : Campur Maggi Seasoning dengan bumbu lainnya. Aduk rata.
2. Masukkan potongan ayam ke dalam bumbu Perendam. Aduk rata. Tutup wadah, simpan dalam lemari es selama 1-3 jam.
3. Tiriskan daging ayam. Campur tepung beras dan tepung maizena hingga rata.
4. Gulingkan tiap potongan ayam ke dalam campuran tepung hingga terbalut rata.
5. Goreng dalam minyak panas hingga kering dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan hangat dengan jeruk lemon, saus cabai atau mayones botol.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG BUMBU KUNING

Bahan:

1 ekor ayam, potong 8-10 bagian
500 ml air
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, memarkan
minyak goreng

Haluskan:

4 butir kemiri
3 cm kunyit
1 cm jahe
5 butir bawang putih
3 butir bawang merah
1 sdt gula pasir
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan bumbu halus hingga rata. Taruh dalam panci, tuangi air.
2. Beri daun salam, daun jeruk, dan serai. Masak hingga air habis. Angkat.
3. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan dan kering.
4. Angkat dan tiriskan.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG CABAI

Bahan:

1 ekor ayam negeri, potong 10 bagian
3 siung bawang putih, parut
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
minyak goreng

Aduk rata:

100 g tepung beras
1 sdm tepung terigu
2 sdt cabai merah bubuk
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Aduk potongan ayam bersama bawang putih halus, air jeruk nipis, dan garam hingga rata. Diamkan selama 30 menit. Tiriskan.
2. Taburi tiap potongan ayam dengan campuran tepung hingga rata.
3. Panaskan wajan datar, masukkan potongan ayam bertepung. Masak hingga air dalam daging ayam keluar dan ayam agak kering. Angkat.
4. Panaskan minyak di atas api sedang. Goreng ayam hingga matang dan kering bagian luarnya. Tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG PEMUDA

Bahan:

1 ekor ayam buras, potong 4 bagian
750 ml air kelapa
250 ml air
1 lembar daun salam

Haluskan:

4 siung bawang putih
2 siung bawang merah
1 butir kemiri
½ sdt merica butiran
1 sdt gula pasir
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Masukkan ayam dalam panci. Beri bumbu halus, air kelapa dan air.
2. Masak di atas api kecil hingga daging ayam lunak. Angkat.
3. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kering. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

AYAM GORENG (UNTUK NASI UDUK)

Bahan:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
200 ml air kelapa
200 ml air
1 sdt asam Jawa
minyak goreng

Bumbu, haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
1 sdt gula pasir
2 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama air kelapa, air, dan bumbu halus hingga bumbu meresap dan ayam lunak. Angkat.
2. Tiriskan ayam, goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG MENTEGA

Bahan:

1 ekor ayam, potong 8-10 bagian
2 siung bawang putih, parut
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
minyak goreng
75 g mentega
50 g bawang Bombay, cincang
4 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, cincang
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
2 batang daun bawang, potong 2 cm
2 buah jeruk limau, belah dua

Cara membuat:

1. Cuci ayam, tiriskan. Lumuri ayam dengan bawang putih, merica, dan garam hingga rata. Diamkan selama 1 jam.

2. Panaskan minyak banyak di atas api sedang. Goreng potongan ayam hingga kuning kecokelatan dan matang. Tiriskan.
3. Panaskan mentega hingga leleh. Tumis bawang Bombay, bawang putih, dan jahe hingga harum.
4. Masukkan ayam, kecap asin, kecap manis, dan merica. Aduk hingga rata.
5. Tambahkan daun bawang, aduk hingga layu. Angkat.
6. Perciki air jeruk limau. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG KALASAN

Bahan:

1 ekor	ayam buras yang gemuk, potong 4 bagian
2 sdm	air jeruk nipis
1 sdt	bawang putih
500 ml	air kelapa
50 g	gula Jawa, sisir
2 sdm	kecap manis
1 lembar	daun salam
minyak goreng	

Bumbu, haluskan:

8 butir	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 cm	lengkuas
½ sdt	merica butiran
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan bawang putih hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
2. Didihkan air kelapa bersama bumbu halus, daun salam, gula dan kecap manis.
3. Masukkan ayam, masak hingga kuah habis dan ayam lunak. Angkat dan tiriskan ayam hingga dingin.
4. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kering. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG SUKABUMI

Bahan :

1 ekor	ayam buras, buang kepala dan kakinya
500 ml	santan
2 lembar	daun salam
1 tangkai	serai, dimemarkan

Bumbu halus :

8 siung	bawang putih
4 butir	bawang merah
4 butir	kemiri
1/2 sendok	makan ketumbar
1 sendok	teh garam

SAMBAL :

5 butir	bawang merah
6 buah	cabai merah
2 buah	cabai merah
1 potong	terasi
1 buah	tomat
30 gram	gula merah
garam secukupnya	
minyak bekas menggoreng ayam secukupnya	

Bahan remahan :

350 air	rebusan ayam
3 sendok	makan tepung beras

Cara membuat :

1. Rebus ayam bersama santan, bumbu halus, salam, serai hingga daging ayam lunak.
2. Ukur air rebusan hingga mencapai 350 ml. Tambahkan tepung beras. Aduk rata. Celupkan ayam di dalamnya lalu goreng sampai matang.
3. Sisa campuran tepung tadi juga digoreng. gunakan sendok waktu menuang hingga adonan yang jatuh, kecil-kecil bentuknya. Aduk-aduk supaya warna cokelatnya merata. Angkat dan tiriskan. Taburi bubuk tepung ini di atas ayam. Sajikan ayam bersama lalap mentah dan sambalnya.
4. Cara membuat sambal. Haluskan semua bahan lalu tumis bersama 1/2 cm lengkuas yang dimemarkan. Setelah airnya mengering, angkat.

Untuk 8 porsi

AYAM GORENG A LA CIREBON

Bahan:

1 ekor (1,1 kg)	ayam negeri, potong-potong
1 lembar	daun salam
1 batang	serai, memarkan
1 sdt	garam
25 g	gula Jawa
500 ml	air
minyak goreng	

Haluskan:

6 butir	bawang merah
---------	--------------

3 siung bawang putih
3 butir kemiri
2 cm jahe
2 cm lengkuas
1 cm kunyit
1 sdm ketumbar
1 sdt asam Jawa

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama bumbu halus, daun salam, serai, dan garam hingga kuah habis dan ayam lunak. Angkat dan tiriskan. Dinginkan.
2. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan dan kering.
3. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

SATAI AYAM GORENG

Bahan:

500 g daging ayam tanpa kulit, potong-potong
1 sdt bawang putih parut
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 buah bawang Bombay, potong-potong
1 buah paprika hijau, potong-potong
tusuk satai

Pelapis:

2 putih telur ayam, kocok hingga berbuih
100 g tepung pansir putih
minyak goreng

Cara membuat:

1. Aduk daging ayam dengan bawang putih, merica, dan garam.
2. Tusuk daging ayam dengan tusuk satai. Di bagian tengahnya beri sepotong bawang Bombay atau paprika.
3. Celupkan dalam putih telur, gulingkan dalam tepung roti hingga rata.
4. Ulangi sekali lagi. Diamkan beberapa saat hingga kering.
5. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning keemasan.
6. Angkat, tiriskan.

Untuk 6 orang

AYAM GORENG / BAKAR PRESTO

Bahan

Ayam 1 ekor , potong sesuai selera
air secukupnya
kecap manis

Garam
Royco
Mentega (untuk membakar)

Bumbu yang dihaluskan :

Bawang merah 5 siung
Bawang putih 3 siung
jahe 1 cm
kunyit 2 cm
Laos 5 cm (geprek atau di iris tipis)
Lengkuas 3 biji
Kemiri 5 biji
Daun jeruk 3 lembar
Daun salam 3 lembar

Bahan sambal tomat

Cabe merah besar + rawit merah (biar pedes)
Tomat
Bawang merah
Bawang putih
Kemiri
Terasi ABC
garam secukupnya
gula merah secukupnya

Pelengkap

Tempe goreng
Lalapan

Cara pembuatan :

1. Masukkan bumbu halus dan ayam kedalam Panci Presto, aduk hingga rata, tambahkan kecap secukupnya (sesuaikan selera-manis), tambahkan garam,dan royco dan air secukupnya.
2. Rebus ayam tersebut didalam panci presto selama 3/4 jam, sehingga daging dan tulang lunak.
3. Setelah ayam matang, bakar ayam dengan diolesi mentega terlebih dahulu
4. Ayam bakar presto siap dihidangkan dengan sambal tomat dan sebagai pelengkap tempe goreng dan lalapan
5. Kalo ayam mau digoreng ya tinggal digoreng aja... tapi jangan terlalu lama.. karena ada kecapnya.. cepet gosong euy...

Cara membuat sambal :

1. Goreng cabe, tomat , kemiri, bawang merah, dan bawang putih
2. Halusnya semua bahan sambal yang telah digoreng ditambah dengan garam secukupnya dan gula merah secukupnya.

AYAM BAKAR

Bahannya:

1 kg	ayam.
3 siung	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 butir	kemiri
1 ons	gula merah
1 sendok	makan asam diencerkan dengan setengah gelas air
3 sendok makan	minyak goreng
Garam secukupnya	

Cara membuat:

1. Kalo buat ayam bakar, ayamnya harus diungkep dulu pakai bumbu ungkep biasa.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri dan garam. Setelah halus masukkan gula merah dan haluskan lagi.
3. Setelah halus masukkan air asam dan minyak goreng.
4. Rendam ikan/ayam dalam bumbu selama 1/2 jam.
5. Setelah itu bakar ikan/ayam tsb sambil dioleskan bumbu sisa rendaman tadi supaya bumbunya tambah meresap.

AYAM UNGKEP BAKAR

Bisa disantap dengan lalap atau selada sayuran.

Bahan:

1 ekor	ayam buras, potong 4 bagian
1 lembar	daun salam
2 lembar	daun jeruk purut
1 liter	air kelapa
1 sdm	margarin, lelehkan

Haluskan:

5 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 butir	kemiri
1 sdt	merica butiran
1 sdt	ketumbar
¼ sdt	jintan
½ sdt	terasi goreng
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir

Cara membuat:

1. Cuci ayam hingga bersih, tiriskan.
2. Didihkan air kelapa bersama bumbu halus, daun jeruk, dan daun salam.
3. Masukkan potongan ayam. Masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan ayam lunak. Angkat ayam. Dinginkan.

4. Bakar di atas bara api sambil olesi margarin cair dan balik-balik hingga kering dan kecokelatan kedua sisinya. Angkat. Sajikan hangat dengan lalap sayuran.

Untuk 4 orang

AYAM BAKAR BUMBU KUNING

Bahan:

1 ekor	ayam negeri/buras, potong 4 bagian
1 sdm	air jeruk nipis
500 ml	air kelapa
500 ml	air
2 lembar	daun salam
2 lembar	daun jeruk purut
1 batang	serai, ambil bagian yang putih, memarkan

Haluskan:

5 siung	bawang putih
2 butir	bawang merah
2 butir	kemiri, sangrai
1 cm	kunyit
1 cm	jahe
½ sdt	merica butiran
½ sdt	ketumbar, sangrai
½ sdt	terasi goreng
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan air jeruk nipis hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Didihkan air, air kelapa, daun salam, daun jeruk, serai, dan bumbu halus.
3. Masukkan potongan ayam. Masak hingga daging ayam lunak. Jika memakai ayam buras tambahkan air panas secukupnya hingga ayam lunak.
4. Setelah air habis, angkat ayam.
5. Siapkan panggangan, olesi minyak sayur. Bakar potongan ayam sambil balik-balik dan olesi bumbu hingga kulitnya kering dan aromanya harum. Angkat.
6. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal.

Untuk 6 orang

AYAM BAKAR PEDAS

Bahan:

8 buah	paha ayam bagian bawah/drumstick, kerat-kerat
1 sdm	mentega, untuk olesan

Perendam, aduk rata:

2 sdm	kecap Inggris
-------	---------------

2 sdm saus tomat botolan
 2 sdm saus cabai botolan
 1 sdm air jeruk nipis
 1 sdm minyak sayur
 1 sdt bawang putih parut
 ½ sdt jahe parut
 1 sdt arak masak

Cara membuat:

1. Lumuri paha ayam dengan bumbu Perendam hingga rata. Diamkan selama 1jam atau lebih agar bumbu meresap.
2. Panaskan panggangan di atas bara api. Taruh paha ayam di atas panggangan.
3. Panggang sambil olesi mentega hingga kering dan matang kedua sisinya.
4. Angkat. Sajikan hangat dengan lalap sayuran.

Untuk 8 orang

AYAM PANGGANG JERUK MADU

Dengan sedikit tambahan kulit jeruk parut dan air jeruk, rasa ayam panggang ini lebih segar dan unik.

Rasanya makin sedap jika dipanggang di atas bara api arang. Sajikan selagi hangat dengan salad sayuran atau nasi putih.

Bahan:

2 buah dada ayam

Bumbu, aduk rata:

1 sdm minyak sayur
 2 sdm madu
 1 siung bawang putih, parut
 1 sdm kecap manis
 1 sdt kulit jeruk manis parut
 1 sdm air jeruk manis

Cara membuat:

1. Buang tulang dan kulit dada ayam. Potong masing-masing menjadi 4 bagian.
2. Lumuri potongan dada ayam dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 1 jam.
3. Panggang ayam di atas panggangan (di atas bara api) atau panggang dalam oven, ambil sekali-sekali olesi sisa bumbu hingga kedua sisinya matang.
4. Angkat dan sajikan hangat.

Untuk 4 orang

BBQ AYAM

Bahan:

1 kg ayam negeri, potong 8 bagian

Bumbu, aduk rata:

2 sdt bawang putih parut

2 sdt bawang Bombay parut
 1 sdt jahe parut
 2 sdm minyak sayur
 2 sdm saus Inggris
 1 sdm saus tomat
 1 sdm saus cabai botolan
 1 sdm kecap manis
 1 sdm air jeruk nipis/lemon
 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Aduk potongan ayam dengan bumbu hingga rata.
2. Tutup wadah, simpan dalam lemari es selama 3 jam agar bumbu meresap.
3. Panggang di atas bara api sambil balik-balik hingga matang. Sajikan panas.

Untuk 6 orang

AYAM PANGGANG KLATEN

Bahan:

3 sdm minyak sayur
 2 lembar daun salam
 1 batang serai, memarkan
 1 sdt asam Jawa
 1 ekor ayam buras yang muda, potong 4 bagian
 500 ml santan dari 1 butir kelapa parut

Haluskan:

6 butir bawang merah
 4 siung bawang putih
 5 butir kemiri
 1 sdm ketumbar, sangrai
 1 sdt merica butiran
 1 cm kunyit
 1 cm lengkuas
 1 cm jahe
 20 g gula Jawa
 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi.
2. Tambahkan daun salam, dan serai. Aduk rata.
3. Masukkan potongan ayam, aduk hingga kaku.
4. Tuangi santan, aduk-aduk hingga mendidih.
5. Kecilkan api. Masak hingga kuah berminyak kental dan daging ayam empuk.
6. Angkat ayam, tiriskan.

7. Bakar di atas bara api sambil olesi sisa bumbu hingga ayam agak kecokelatan dan kering. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM PANGGANG KECAP

Bahan:

- 1 ekor ayam negeri, buang kepala dan cakarannya
- 2 sdm margarin

Bumbu:

- 4 sdm kecap manis
- 2 sdt bawang putih parut
- 2 sdt bawang merah parut
- 2 sdm cabai merah, tumbuk halus
- 1 sdt jahe parut
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk limau

Cara membuat:

1. Bumbu: Campur semua bahan menjadi satu hingga rata. Lumuri ayam (bagian dalam perut dan luarnya) dengan bumbu. Diamkan selama 1 jam agar meresap.
2. Tusuk dengan tusukan besi yang ada dalam oven gas. Panggang/grill dalam oven selama 1 jam sambil sekali-sekali olesi dengan margarine sampai ayam lunak dan kulitnya kering. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM PANGGANG MADU

Bahan:

- 1 ekor (1,1 kg) ayam negeri, potong 8 –10 bagian
- 1 sdm minyak sayur

Perendam:

- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdt jahe parut
- 2 sdt angciu/arak masak
- $\frac{1}{2}$ sdt minyak wijen
- 3 sdm madu
- 1 sdm minyak wijen
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. **Perendam:** Aduk rata semua bahan.

2. Lumuri potongan ayam dengan bumbu Perendam hingga rata.
3. Diamkan selama 1 jam agar meresap
4. Olesi pinggan dengan minyak sayur. Taruh potongan ayam dalam pinggan berikuk bumbunya.
5. Panggang dalam oven panas selama 1 jam hingga ayam lunak dan bagian luarnya kering. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM KUAH SUUN

Bahan:

- $\frac{1}{2}$ ekor ayam kampung, potong 6 bagian
- 1 sdm jeruk nipis

Kuah:

- 1 sdm minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- $\frac{1}{2}$ cm jahe, cincang halus
- 1 liter air
- 100 g sawi putih, iris kasar
- 100 g sawi hijau, iris kasar
- 50 g suun kering, rendam hingga lunak, tiriskan, iris kasar
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan air jeruk agar aromanya tidak anyir.
2. **Kuah:** Tumis bawang putih dan jahe hingga wangi.
3. Tuangi air, didihkan.
4. Masukkan potongan ayam, kecilkan api. Masak hingga ayam lunak dan kuah tinggal 750 ml.
5. Tambahkan sayuran, suun, merica, dan garam. Didihkan kembali.
6. Angkat. Sajikan hangat dengan sambal kecap rawit.

Untuk 4 orang

AYAM BEKAKAK

Bahan:

- 3 sdm minyak sayur
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk purut
- 1 ekor ayam buras, buang cakarannya, cuci
- 1 liter santan encer
- 500 ml santan kental
- 1 sdm air asam Jawa

Haluskan:

6 buah	cabai merah besar
10 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
4 butir	kemiri
4 cm	kunyit
2 sdt	ketumbar
2 cm	jahe
1 cm	lengkuas
1 sdt	gula pasir
2 sdt	garam

Cara membuat:

1. Biarkan ayam utuh, semat kepalanya dengan lidi agar bisa tegak saat matang.
2. Atau belah membujur dada ayam hingga terbuka. Lipat sayap ke arah belakang dan tekan agar terbuka, jika perlu semat dengan lidi.
3. Tumis bumbu halus bersama serai, dan daun jeruk hingga harum.
4. Tuangi santan encer, didihkan.
5. Masukkan ayam utuh, masak hingga santan susut sebagian.
6. Tuangi santan kental, masak hingga seluruhnya matang dan bumbu mongering.
7. Angkat. Tuangi sisa bumbu. Sajikan.

Untuk 6 orang**AYAM GARING****Bahan:**

300 g daging ayam tanpa tulang dan kulit
minyak goreng

Bumbu perendam, aduk rata:

2 sdm	saus tiram
1 sdt	kecap manis
1 sdm	kecap asin
1 sdt	bawang putih parut
1 sdt	bawang merah parut
1 sdm	saus cabai botolan
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam

Lapisan, aduk rata:

100 g	tepung kanji
1 sdm	tepung maizena
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam

Pelengkap:

Daun selada bokor, iris kasar

Wortel, serut tipis memanjang

Daun krisan, petiki

Cara membuat:

1. Iris daging ayam tipis melebar.
2. Campur irisan daging ayam dengan bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit agar meresap.
3. Tiriskan daging ayam, gulingkan dalam campuran tepung hingga terbalut tepung secara merata.
4. Panaskan minyak banyak di atas api sedang. Goreng irisan daging bertepung hingga kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan panas bersama pelengkap.

Untuk 6 orang**AYAM TULANG LUNAK****Bahan:**

1 ekor	ayam
50 g	gula Jawa, sisir halus
1 sdm	air asam Jawa kental
2,5 liter	air kelapa
5 lembar	daun salam
4 cm	lengkuas, memarkan
minyak goreng	

Bumbu, haluskan:

6 siung	bawang putih
5 butir	kemiri
2 sdt	garam

Cara membuat:

1. Potong ayam menjadi 2 bagian atau belah membujur dadanya dan tekan hingga terbuka lebar. Lumuri bumbu halus hingga rata.
2. Taruh ayam dalam saringan panci bertekanan. Tuangi 1 liter air kelapa, beri gula, air asam, daun salam, dan lengkuas.
3. Masak di atas api sedang hingga panci berdesis. Masak selama 30 menit lagi.
4. Dinginkan panci, buka tutupnya. Tuangi setengah bagian air kelapa yang tersisa.
5. Masak kembali hingga panci berdesis. Masak selama 20 menit.
6. Ulangi sekali lagi dengan sisa air kelapa. Dinginkan panci, buka tutupnya, tiriskan ayam.
7. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan dan kering.
8. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

AYAM RICA-RICA (1)

Bahan:

1 ekor ayam, potong menjadi 8 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
75 ml minyak sayur
100 ml air

Bumbu, haluskan:

150 g cabai merah
10 buah cabai rawit merah kecil
8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm jahe
200 g tomat merah
½ sdt terasi goreng
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga matang dan harum.
3. Masukkan potongan ayam, aduk-aduk hingga kaku.
4. Tuangi air, masak hingga ayam empuk dan kuah habis. Angkat.
5. Bakar di atas bara api sambil balik-balik hingga kering.
6. Angkat. Sajikan dengan sisa bumbu.

Untuk 6 orang

AYAM RICA-RICA MANADO (2)

Bahan-bahan:

1 ekor ayam dipotong 16 bagian
2 batang serai di memarkan
6 buah bawang merah di rajang
1 lembar daun pandan
5 lembar daun jeruk
50 ml air
1 buah jeruk nipis
12 buah cabai merah
10 buah cabai rawit merah
7 siung bawang putih
4 cm jahe

Cara mengolah:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit merah, bawang putih dan jahe, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, serai dan daun pandan hingga bawang kecoklatan.
3. Masukkan bumbu yang dihaluskan dan daun jeruk, aduk hingga harum.

4. Kemudian masukkan ayam aduk hingga ayam berubah warnanya, tambahkan air, kecilkan api, tutup. Di ungkep hingga airnya agak mengering sambil sekali-sekali di aduk-aduk. Angkat.
5. Tambahkan air jeruk, aduk hingga rata.

Tips penting :

1. Sangat disarankan untuk mempergunakan Jahe Merah daripada Jahe Putih. Rasanya sangat beda.
2. Tambahkan juga Daun Bawang dan Daun Kemangi secukupnya untuk penguat rasa. Gurih loh rasanya.
3. Sebaiknya ayam itu sebelum di olah, setelah dipotong-potong direndam dengan perasan air jeruk selama +/- 45 menit. Jadi tidak perlu lagi ditambahkan air jeruknya diadonan.

AYAM PELALAH

Bahan :

1 ekor ayam kampung
3 sdm minyak goreng
½ sdt air jeruk limau
2 bh cabai merah, buang biji, iris tipis

Bumbu halus :

6 bh cabai merah
3 bh cabai rawit
6 bh bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm kunyit
4 btr kemiri
1 cm lengkuas
4 cm kencur
1 sdt terasi
1 btg serai
1 bh tomat
1 sdt gula merah
2 sdt garam

Cara membuat :

1. Panggang ayam sampai kecoklatan. Lalu suwir-suwir daging ayam, sisihkan tulangnya.
2. Tumis bumbu halus sampai matang, masukkan suwiran ayam sambil diaduk hingga matang dan bumbu meresap.
3. Tambahkan air jeruk limau dan irisan cabai merah, aduk rata.

AYAM SAPIT

Bahan:

1 ekor ayam buras, potong 8 bagian
1 bh jeruk nipis, ambil airnya
250 ml air
1 cm lengkuas memarkan
1 btg serai, memarkan
3 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

3 bh cabai merah
5 bh cabai rawit
5 bh bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
1 sdt terasi
1 sdt gula merah
1/2 sdt garam

Cara Membuat:

1. Pukul-pukul ayam hingga pecah, lumuri jeruk nipis, biarkan 30 menit.
2. Panaskan minyak goreng, goreng sampai kulitnya agak kering, angkat, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam masak hingga berubah warna.
4. Tuang air, masak hingga bumbu meresap dan kental, angkat. Jepit pada satu buah bambu yang telah di belah, sisihkan.
5. Bakar diatas bara api hingga matang, sajikan dengan nasi lemak.

Untuk 8 Orang.

AYAM TALIWANG

Bahan:

1 ekor ayam buras
100 ml minyak sayur
1 buah jeruk limau, ambil airnya

Bumbu, haluskan:

14 buah cabai merah kering
12 butir bawang merah
8 siung bawang putih
100 g tomat merah
2 sdt terasi goreng
5 cm kencur
25 g gula Jawa
2 sdt garam

Cara membuat:

1. Belah ayam dari bagian tengah dadanya hingga ke arah leher. Balikkan ayam dan tekan hingga terbuka.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi dan matang. Angkat.
3. Perciki air jeruk limau, aduk rata.
4. Lumuri ayam dengan bumbu hingga rata.
5. Taruh di atas loyang datar, panggang dalam oven panas 180 C selama 1 jam hingga matang. Balik-balik dan olesi bumbu sekali-sekali. Angkat.
6. Panggang ayam di atas bara api arang hingga agak kering.
7. Angkat. Sajikan hangat dengan sisa bumbunya.

Untuk 6 orang

AYAM POP

Bahan:

1 ekor ayam buras tanpa kepala dan cakar, potong 4 bagian
4 siung bawang putih, parut
1 sdt garam
2 sdm air jeruk nipis
300 ml air kelapa
minyak sayur

Sambal:

2 sdm minyak untuk menumis
4 sdm air panas

Haluskan:

10 buah cabai merah, rebus
12 butir bawang merah, rebus
200 g tomat merah, rebus
10 mata petai, rebus
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Lumuri potongan ayam dengan bawang putih, garam, dan air jeruk nipis. Diamkan selama 1 jam agar meresap.
2. Didihkan air kelapa, masukkan ayam berikut bumbu perendamnya. Masak hingga ayam empuk dan kuah habis. Angkat ayam.
3. Panaskan minyak di atas api sedang. Goreng ayam sebentar, angkat dan tiriskan.
4. Sajikan panas dengan sambal dan daun singkong rebus.
5. **Sambal:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
6. Tambahkan air, aduk hingga mendidih. Angkat.

Untuk 4 orang

AYAM KODOK

Bahan Isi:

1 ekor	ayam sekitar 800 gr, ambil dagingnya saja (kulitnya tetap utuh)
250 gr	daging ayam giling
250 gr	daging sapi giling
2 potong	roti tawar, rendam dalam air, kemudian peras
1 butir	telur ayam besar
1 sdt	gula
1 ½ sdt	garam
½ sdt	merica
¼ sdt	chicken powder (kaldu blok/bubuk)
¼ sdt	pala
4 butir	telur rebus (untuk isi pada ayam)

Pengoles :

1 sdm	margarin
1 sdm	madu
1 sdm	kecap manis
¼ sdt	pala
½ sdt	merica

Saus :

3 sdm	mentega
2 sdm	terigu (cairkan dengan 100 ml kaldu dari 500 ml kaldu yg tersedia)
5 sdm	kecap manis
3 sdm	kecap inggris
1 bawang	bombay, cincang kasar
500 ml	kaldu
2 sdt	garam
2 sdt	gula
½ sdt	merica
½ sdt	pala

Cara Membuat ayam kodok :

1. Aduk semua bahan isi ayam kodok sampai rata (kecuali telur rebus untuk isi).
2. Masukkan adonan isi ke dalam kantong segitiga. Potong bagian ujung plastik segitiga.
3. Isikan adonan isi ke kulit ayam.
4. Masukkan telur rebus di 4 bagian, di samping sayap kiri-kanan dan samping paha kiri-kanan.
5. Isi kulit ayam dengan adonan sampai penuh dan bentuknya seperti ayam utuh.
6. Jahit bagian leher dan bagian bawah ayam (utuhkan bagian "brutu-nya") kemudian tusuk-tusuk ayak kodok supaya saat dikukus tidak robek.
7. Kukus selama 1 jam.

8. Apabila sudah matang keluarkan ayam kodok dari dandang, olesi dengan bahan pengoles dan panggang dengan suhu 180 0C selama kurang lebih 30 menit.
9. Selama memanggang sesekali olesi ayam dengan bahan pengoles.

Membuat saus :

Tumis bawang bombay dengan mentega hingga matang, masukkan semua bumbu (kecuali tepung terigu) dan 400 ml kaldu. Masak sampai mendidih. Masukkan terigu cair dan aduk sampai rata. Setelah mendidih angkat.

Saran penyajian.

Ayam kodok disajikan dengan saus dan dilengkapi dengan kentang goreng, wortel, buncis rebus dan mentimun.

AYAM KREMES

Bahan :

1 ekor	ayam, potong 8 bagian
50 gr	tepung beras
1½ sdm	tepung sagu/tepung tapioka
500 ml	air
minyak goreng secukupnya	

Bumbu halus :

8 siung	bawang putih
1½ sdt	ketumbar
2 cm	kunyit
2 lembar	daun salam
1 cm	jahe
garam secukupnya	

Pelengkap :

Sambal terasi
Lalapan

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan ayam dan 300 ml air, masak hingga ayam matang dan air habis.
3. Angkat ayam, pisahkan dari bumbunya.
4. Campurkan bumbu ayam tadi, tepung beras, tepung sagu dan 200 ml air, aduk hingga rata.
5. Panaskan minyak goreng, goreng ayam hingga berwarna kuning keemasan, angkat dan tiriskan. Kemudian goreng campuran bumbu hingga kering dan berwarna kuning kecoklatan, angkat dan tiriskan.
6. Sajikan ayam beserta gorengan bumbu, sambal terasi dan lalapan.

OPOR AYAM KERING

Bahan:

4 sdm	minyak sayur
1 lembar	daun salam
2 lembar	daun jeruk purut
1 lembar	serai, ambil bagian yang putih, memarkan
1 ekor	ayam buras (900 g), potong 4 bagian
750 ml	santan encer
250 ml	santan kental

Haluskan:

8 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
5 butir	kemiri
2 cm	kunyit
1 cm	lengkuas
1 cm	jahe
1 sdm	ketumbar
½ sdt	merica butiran
1/8 sdt	jintan
1 sdt	gula pasir
2 mata	asam Jawa

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam, serai dan daun jeruk. Aduk hingga layu. Masukkan potongan ayam, aduk hingga kaku.
2. Tuangi santan encer, masak dengan api kecil hingga ayam lunak dan kuah berminyak.
3. Tuangi santan kental. Masak kembali hingga kuah kental. Angkat. Sajikan.

Untuk 6 orang

HOT POT AYAM

Hidangan berkuah ini pasti asyik disantap beramai-ramai. Ayam yang direbus perlahan hingga kaldunya bening, dipadu brokoli dan disantap dengan sambal kecap rawit, hmm....

Bahan:

1 sdm	minyak sayur
5 siung	bawang putih, cincang
2 batang	daun bawang, iris kasar
2 cm	jahe, kupas, memarkan
1 ekor (1 kg)	ayam, potong 12-14 bagian
1,5 liter	air
2 sdt	garam
1 sdt	merica bubuk
150 g	brokoli, lepaskan kuntumnya

150 g	kembang kol, lepaskan kuntumnya
½ sdt	minyak wijen
Sambal Kecap Rawit, aduk rata:	
75 ml	kecap asin
8 buah	cabai rawit, iris halus
1 sdt	cuka masak

Cara membuat:

1. Siapkan panci hot pot yang tahan panas atau panci biasa.
2. Tuangkan minyak dalam panci, tumis bawang putih dan daun bawang hingga wangi.
3. Tambahkan jahe, aduk hingga layu.
4. Masukkan potongan ayam, aduk hingga kaku.
5. Tuangi air, tambahkan bumbu. Didihkan dengan api kecil hingga air menyusut dan ayam lunak.
6. Tambahkan brokoli dan kembang kol, diidhkan kembali. Matikan api.
7. Perciki minyak wijen.
8. Sajikan panas dengan Sambal Kecap Rawit.

Untuk 6 orang

STEAK AYAM

Bahan:

2 buah	dada ayam
1 sdm	minyak sayur
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam
2 sdm	mentega

Saus:

1 sdm	margarin
1 siung	bawang putih, cincang
25 g	bawang Bombay, cincang
1 sdm	tepung terigu
150 ml	kaldunya ayam
2 sdm	saus Inggris/saus BBQ
1 sdm	kecap manis
½ sdt	merica hitam butiran, memarkan
1 sdt	garam

Pelengkap:

Kentang goreng
Setup sayuran

Cara membuat:

1. Buang tulang dan kulit ayam. Pukul-pukul daging dada ayam dengan pemukul daging hingga agak pipih.

2. Lumuri dengan merica, minyak, dan garam hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
3. Panaskan mentega, masak tiap potongan daging ayam hingga matang dan kecokelatan kedua sisinya. Angkat.
4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
5. Masukkan tepung terigu, aduk hingga rata.
6. Tuangi kaldu, aduk-aduk hingga licin. Tambahkan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.
7. Taruh ayam di piring saji. Tuangi sausnya.
8. Sajikan hangat bersama Pelengkapnya.

Untuk 2 orang

SAYAP AYAM ISI KENTANG

Bahan:

10 potong sayap ayam
2 btr telur
250 gr tepung roti untuk memanir
minyak untuk menggoreng

Isi:

150 gr kentang, kupas, potong -potong, goreng hingga kering
100 gr daging ayam cincang
1/2 sdt lada halus
1 sdt garam
1/4 sdt pala
1 sdm daun seldri cincang
1 btr telur

Cara membuat:

1. Potong sayap ayam menjadi dua, tepat pada sendinya. Sisihkan bagian bongol yang berisi. Ambil bagian yang tipis, sayat dan lepaskan tulangnya, hingga berbentuk kantung.
2. **Isi:** haluskan kentang, campur dengan daging ayam cincang, lada, garam, pala, daun seledri dan telur, aduk rata.
3. Masukkan adonan isi ke dalam kantung sayap, rapatkan, kemudian kukus selama 15 menit.
4. Celup sayap ke dalam putih telur kocok, gulingkan ke dalam tepung roti, sisihkan.
5. Goreng sayap isi dalam minyak panas sampai matang dan kuning kecokelatan.

Untuk 5 orang

DADA AYAM ISI

Bahan:

4 bh dada ayam tanpa tulang, masing-masing potong jadi dua bagian
1/2 sdt lada halus

1 sdt garam
1/4 sdt pala
150 gr tepung roti kasar
100 gr tepung terigu
4 putih telur
minyak untuk menggoreng

Isi:

2 bh tahu putih, haluskan
1 sdm kucai cincang
1 btr telur
2 sdt bumbu kari
50 gr tepung roti
1/4 sdt lada
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Buat sayat pada bagian ujung atas dada ayam, melebar dan membujur, tapi tidak terputus, hingga mendapatkan lubang menyerupai kantung.
2. Lumuri dada ayam dengan lada, garam, dan pala bubuk hingga rata.
3. **Isi:** campur tahu putih, kucai, bumbu kari, tepung roti, lada, garam dan telur, ratakan.
4. Masukkan isi ke dalam dada ayam, rapatkan.
5. Lumuri dada ayam dengan tepung terigu, masukkan dalam telur kocok, gulingkan ke tepung roti kasar. Simpan dalam lemari es selama 15 menit.
6. Goreng dada ayam dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Potong-potong saat akan disajikan.

Untuk 10 potong

SAYAP AYAM KUKUS

Bahan:

8 ptg sayap ayam, potong-potong ditiap persendiannya
5 bh bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
5 bh belimbing wuluh, potong-potong
1/2 sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin
3 lbr daun salam
3 cm lengkuas, potong-potong
daun pisang untuk membungkus
10 bh cabai rawit merah

Cara membuat :

1. Aduk rata sayap ayam dengan bawang merah, bawang putih, belimbing wuluh, merica dan kecap asin.

2. Tambahkan daun salam dan lengkuas, ratakan.
3. Panaskan kukusan. Tuang semua bahan ke pinggang tahan panas, taburkan cabai rawit merah, kukus selama 45 menit.

Untuk 4 orang.

KARI AYAM HIJAU

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
75 g	bawang Bombay, cincang
500 g	daging ayam, potong 2x4 cm
500 ml	santan
4 lembar	daun jeruk purut
100 g	kacang panjang, potong 3 cm
2 sdm	kecap ikan
1 sdt	kulit jeruk purut parut
25 g	gula merah
daun ketumbar	

Bumbu, haluskan:

5 buah	cabai hijau
2 buah	cabai rawit
4 butir	bawang merah
2 siung	bawang putih
1 cm	lengkuas
2 batang	daun ketumbar, potong 3 cm akar dan batangnya
1 lembar	daun jeruk, iris halus
1 batang	serai, ambil bagian yang putih, iris halus
½ sdt	terasi
1 sdt	ketumbar
½ sdt	adas
½ sdt	merica hitam
½ sdt	garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang Bombay hingga layu dan harum.
2. Masukkan bumbu halus, aduk hingga wangi.
3. Tambahkan potongan ayam, aduk hingga kaku dan putih warnanya.
4. Tuangi santan, masak hingga mendidih.
5. Masukkan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih.
6. Tambahkan kacang panjang. Masak hingga seluruhnya matang dan kuah mengental. Angkat, taburi daun ketumbar. Sajikan.

Untuk 4 orang

SAUS AYAM KULUYUK

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang
50 g	bawang Bombay, cincang
100 g	nanas, potong kecil
2 buah	cabai merah, buang bijinya, iris menyerong tipis
75 g	mentimun, buang bijinya, iris sebesar batang korek api
1 batang	daun bawang, potong 4 cm, belah-belah tipis
250 ml	air
1 sdm	saus tomat botolan
1 sdt	gula pasir
1 sdt	cuka masak
½ sdt	garam
1 sdt	tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
2. Masukkan sayuran, aduk hingga layu.
3. Tuangi air, tambahkan saus tomat, gula, garam, dan cuka. Aduk hingga mendidih.
4. Tuangi larutan kanji, aduk hingga kental dan mendidih kembali. Angkat.

SPICY CHICKEN WING

Bahan:

10 buah	sayap ayam
75 g	tepung terigu
minyak goreng	

Bumbu, aduk rata:

2 sdm	saus tomat botolan
2 sdm	kecap Inggris
1 sdm	kecap manis
3 sdm	saus cabai botolan
1 siung	bawang putih, parut
1/4 cm	jahe, parut
1 sdt	saus Tabasco
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Potong sayap ayam menjadi 2 bagian, buang bagian yang runcing hingga masing-masing menjadi 2 bagian. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Aduk sayap ayam dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
3. Taburi sayap ayam dengan tepung terigu hingga rata.

4. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga matang dan kering. Angkat dan iriskan.
5. Taruh di pinggan tahan panas. Jika ada sisa bumbu, oleskan pada sayap ayam.
6. Panggang dalam oven panas 170 C selama 15 menit. Angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 orang

NUGGET

Bahan:

125 gr daging cincang (bisa cincang ayam/sapi/ikan/udang/kepiting rajungan)
 1 lembar roti tawar (lebih baik yg whole wheat bread/roti gandum)
 1 bh wortel (diparut)
 1 butir telur (dikocok lalu bagi dua)
 bw bombay (sesuai selera)
 keju parut (sesuai selera)
 garam
 merica
 tepung panir
 minyak utk menggoreng

Cara membuat:

1. Hancurkan roti tawar sampai halus seperti serpihan (paling gampang sih dihancurkan pake blender chopper) lalu tambahkan cincang ayam + wortel + bw bombay + keju parut + setengah bagian telur + garam + merica, aduk rata.
2. Bentuk nugget sesuai selera lalu celupkan dalam telur (sisanya) lalu gulingkan dengan tepung panir.
3. Goreng nugget sampai kuning kecoklatan. Nugget siap dihidangkan.

CHICKEN NUGGETS

Bahan :

5 lembar roti tawar (uang kulitnya)
 250 ml susu cair
 2 sendok makan margarin
 75 gram bawang bombay, dicincang halus
 2 siung bawang putih, diparut
 500 gram daging ayam giling
 1/2 sendok teh merica bubuk
 2 kuning telur
 1 sendok teh garam
 minyak untuk menggoreng

Bahan Lapisan :

150 gram tepung panir
 2 putih telur

Cara membuat :

1. Rendam roti tawar dalam susu hingga lembek, remas-remas hingga halus, sisihkan.
2. Panaskan margarin tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu. Angkat.
3. Aduk tumisan bawang bombay, campuran roti tawar, garam, merica, daging ayam, dan kuning telur, aduk rata.
4. Siapkan loyang persegi 18 cm. Tuang adonan ke dalamnya. Ratakan lalu kukus sampai matang. Angkat lalu dinginkan.
5. Keluarkan dari loyang lalu potong 6x3x1cm, celupkan ke dalam putih telur lalu gulingkan di tepung panir.
6. Goreng sampai kering dan matang.

Untuk 15 porsi

BESENGEK AYAM

Bahan:

500 gr ayam kampung, potong2, panggang diatas bara sampe rada angus dikit2
 400 ml santan kental
 1 sdm air asam
 Garam dan gula merah secukupnya
 2 sdm minyak sayur
 700 ml air

Bumbu halus:

6 buah cabe merah
 5 butir bawang merah, tumis
 4 siung bawang putih, tumis
 2 cm lengkuas muda
 4 butir kemiri
 ½ sdt terasi

Cara:

1. Panasin minyak, tumis bumbu sampe wangi dan matang.
2. Didihkan air, masukin ayam, bumbu, air asam dan sedikit garam.
3. Rebus dengan api kecil dan tutup rapat sampe kuah menyusut setengahnya dan ayam mulai empuk. Kalo masi belum empuk tambahin air secukupnya dan terusin merebus.
4. Masukkan santan, masak sambil sesekali diaduk biar gak pecah.
5. Masak terus sampe bumbu bener2 meresap dan kuah mengental.
6. Tambah rasa dengan garam dan gula secukupnya. Angkat, sajikan dengan nasi panas.
7. **Tips:** Kalau mau cepet empuk, pakai air kelapa. Kurangi gula karena air kelapa sudah manis

OPOR AYAM & TELUR

Bahan:

500 gr	ayam kampung, potong-potong
6 butir	telur rebus kupas
800 ml	santan encer
300 ml	santan kental
Garam & gula pasir secukupnya	
2 sdm	air asam
1 batang	serai, memarkan
4 lembar	daun jeruk
5 butir	cengkeh
5 cm	kayu manis
2 lembar	daun salam

Bumbu halus:

7 butir	bawang merah, tumis
4 siung	bawang putih, tumis
2 sdt	ketumbar sangrai
½ sdt	jintan
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk
4 butir	kemiri sangrai
2 ruas jari	jahe

Cara membuat :

1. Didihkan santan encer, masukan ayam, herbs dan air asam.
2. Tumis bumbu halus sampai harum dan matang, masukan ke rebusan ayam bersama telur rebus.
3. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk biar gak pecah. Tambahin garam dan gula.
4. Setelah ayam empuk dan kuah berkurang, masukan santan kental. Didihkan lagi 10 menit sambil terus diaduk.
5. Angkat dan sajikan dengan nasi ato ketupat, plus taburan bawang goreng.
6. **Tips:** Kalo pake ayam ras, abis dipotong2 lumuri air jeruk n diemin 30 menit, bilas dan kukus dulu 15 menit. Kaldunya dibuang aja karena ayam ras kalo dibikin opor rada anyir & makin lama kuahnya makin kental kayak agar2.

BUBUR AYAM SUKABUMI (1)

Bahan Bubur:

2 liter	air
2 lembar	daun salam
3 sdt	garam
200 g	beras, cuci, tiriskan

Kuah:

1/2 ekor	ayam buras/negeri, potong-potong
2 sdm	minyak sayur
1 sdm	kecap manis

Haluskan:

10 butir	bawang merah
4 siung	bawang putih
¼ butir	pala
½ sdt	merica butiran
5 butir	kemiri
1 cm	kunyit
1 sdt	ketumbar
2 sdt	garam

Pelengkap:

3 sdm	kedelai goreng
2 buah	cakue, iris halus
2 sdm	seledri cincang
3 sdm	bawang merah goreng
100 g	kerupuk kanji goreng

Cara membuat:

1. Bubur: Didihkan air, garam dan daun salam. Masukkan beras, masak hingga beras hancur dan kental. Angkat.
2. Kuah: Rebus ayam bersama air secukupnya hingga ayam lunak. Angkat ayam, ukur kaldunya sebanyak 1 liter.
3. Goreng ayam hingga kecokelatan. Suwir halus dagingnya. Sisihkan.
4. Didihkan kaldu. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Angkat.
5. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kecap. Didihkan kembali. Angkat.
6. Taruh bubur di mangkuk-mangkuk saji. Siram kuah, beri ayam suwir, dan Pelengkapnya. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

BUBUR AYAM SUKABUMI (2)

Bahan:

250 gr	beras
2 ltr air	kaldu ayam
2 lembar	daun salam
2 sdt	garam

Kuah:

1 ekor	ayam kampung
750 ml	air
1 sdt	garam

2 sdm minyak untuk menumis
½ sdt lada
½ biji pala
3 sdm kecap manis

Haluskan:

8 bh bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm kunyit
1 sdt ketumbar
5 btr kemiri

Pelengkap:

Ayam goreng, suwir-suwir
2 btg cakwe, iris tipis
1 btg seldri, iris tipis
50 gr kedelai goreng
100 gr krupuk merah/ emping
sate rempela hati goreng

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama air dan garam hingga ayam lunak, pisahkan kaldunya.
2. **Bubur:** masak beras bersama air kaldu ayam, daun salam hingga beras pecah, masukkan garam, masak terus hingga beras menjadi bubur dan agak kental. Bila perlu bisa tambahkan air.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan matang, masukkan dalam rebusan ayam, rebus kembali ayam.
4. Masak hingga kaldu mendidih, tambahkan biji pala, lada, kecap.
5. Didihkan kembali, angkat ayam, sisihkan kaldu ayam.
6. Goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan, lalu suwir-suwir ayam. Sisihkan.
7. **Penyajian:** taruh bubur dalam mangkuk, beri kuah, taburi cakwe, kedelai, ayam suwir, seldri, beri sambal dan kerupuk. Sajikan bubur dengan sate ampela hati.

Untuk 6 orang

SERBA DAGING SAPI

BAKSO DAGING SAPI

Bakso:

250 gram	daging sapi, giling sampai halus sekali
125 gram	tepung kanji
25 cc	air
1/2 sendok	makan garam
2 siung	bawang putih, haluskan
1/4 sendok teh	merica bubuk

Kuah ayam:

750 cc	kaldunya ayam
1/2 sendok teh	merica bubuk
1 sendok teh	garam
1 batang	daun bawang, iris tipis

Cara membuat Bakso:

1. Campur daging sapi giling dengan tepung kanji, garam, bawang putih, dan merica bubuk, uleni sambil ditambah air sedikit-sedikit sampai adonan licin.
2. Didihkan air yang agak banyak, lalu kecilkan api sampai air tidak bergolak lagi.
3. Kepal adonan hingga keluar dari genggamannya, sendok dan masukkan ke dalam air mendidih tadi,
4. Rebus kira-kira 10 menit, jaga air jangan sampai bergolak agar bakso tidak pecah.
5. **Kuah ayam:** didihkan kaldunya ayam, masukkan merica bubuk dan garam, aduk rata, lalu masukkan bakso, didihkan kembali, angkat dari api, taburi dengan daun bawang.
6. Biasanya disajikan bersama-sama dengan Mi Ayam Jamur dan Pangsit Rebus.

SAMBEL DAGING CINCANG

Tambahkan irisan cabai rawit merah jika ingin rasa pedas yang hebat.

Bahan:

150 g	daging sapi cincang
5 sdm	minyak sayur
1 lembar	daun salam
1 buah	tomat mer, cincang
20 mata	petai, kupas, iris menjadi 2
150 ml	air

Bumbu, haluskan:

200 g	cabai merah, buang bijinya, kukus sampai matang
10 butir	bawang merah
4 siung	bawang putih
6 butir	kemir, sangrai

20 g	gula merah, sisir
1 sdt	garam
1 sdm	terasi matang

Cara membuat:

- * Sangrai daging cincang sampai air daging habis dan kering.
- * Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum dan matang.
- * Masukkan tomat, daging, petai, dan air.
- * Masak sampai daging empuk, kuahnya mengental dan berminyak

DAGING TUMIS TAUGE

Bahan:

100 g	daging sapi, iris kecil sebesar batang korek api
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap manis
1 sdm	tepung maizena
1/2 sdt	merica bubuk
2 sdm	minyak sayur
1 siung	bawang putih, cincang halus
50 g	paprika hijau, iris tipis panjang
100 g	tauge besar, bersihkan
1 sdm	saus tiram
1/2 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Aduk irisan daging sapi dengan saus tiram, kecap, tepung maizena dan merica hingga rata.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga kuning.
3. Masukkan irisan daging berbumbu, besarkan api, aduk hingga daging matang.
4. Tambahkan sayuran dan bumbu. Aduk hingga layu.
5. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 orang

TUMIS SAPI LADA HITAM (1)

Bahan:

250 gr	daging sapi has dalam, iris tipis
2 siung	bawang putih, cincang halus
1/2	bawang bombay, potong tipis-tipis
1/2	paprika merah ukuran besar, potong (1 cm X 2 cm)
50 gr	kapri
2 sdm	minyak sayur
1 1/2 sdm	merica hitam bubuk (atau merica hitam butiran, disangrai lalu digerus kasar)
1 sdm	saus tiram

½ sdm minyak wijen
Garam secukupnya
Air secukupnya

Cara Membuat :

Panaskan minyak, masukkan bawang bombay dan bawang putih hingga berbau harum, kemudian masukkan daging iris, aduk-aduk dan tuangi sedikit air, masak hingga air hampir habis & daging matang. Lalu masukkan minyak wijen, merica hitam, garam dan saus tiram, aduk rata. Masukkan paprika dan kapri, aduk aduk hingga tercampur rata dengan daging dan bumbu selama 5 menit. Angkat. Sajikan selagi hangat.

CAH SAPI LADA HITAM (2)

Bahan:

Daging sapi secukupnya
Bawang putih
Bawang bombay
Kecap manis
Kecap Inggris
Bumbu Kaldu
Lada hitam

Cara membuat:

Daging sapi digoreng setengah matang, kemudian angkat dan tiriskan
Bawang putih "dipeprek"(ditumbuk) kemudian ditumis dengan margarine sampai harum kemudian masukkan bawang bombay yang telah diiris-iris hingga menyerupai cincin, masak hingga harum
Setelah bawang bombay dan bawang putih sudah harum masukkan daging sapi itu kedalam tumisan bersama kecap manis, kecap inggris dan bumbu kaldu.
Masak hingga daging sapi berubah warna (matang).

SAPI LADA HITAM (3)

Bahan :

300 g	daging has dalam sapi
3 sdm	minyak sayur
75 g	bawang Bombay, cincang
3 siung	bawang putih, memarkan, cincang
5 batang	daun bawang, ambil bagian yang putih, iris serong
2 sdt	merica hitam, tumbuk kasar
2 sdt	biji wijen
200 ml	air
1 sdm	kecap manis
1 sdm	saus Inggris/LP sauce
1 sdt	garam

Cara membuat:

Iris daging melintang serat tipis.

Tumis bawang Bombay, dan bawang putih hingga wangi dan layu.

Tambahkan daun bawang aduk sebentar, masukkan daging, tambahkan bumbu lainnya dan air. tutup wajan.

Masak hingga matang dan kuah kering. Hidangkan panas-panas.

TELUR DADAR SIRAM DAGING CINCANG

Bahan :

1 butir	telur ayam
1 ½ sdm	minyak goreng, untuk menumis
50 gr	daging cincang
10 gr	sayur campur, mis. Wortel, biji jagung dan kc polong
100 ml	kaldu/air
1 sdt	tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

Bumbu :

½ sdt	bawang putih cincang
1 sdm	irisian daun bawang kecil bag.putih
1 irisan tipis	jahe
¼ sdt	garam
¼ sdt	gula pasir
¼ sdt	merica bubuk
½ sdm	kecap asin
1 batang	daun seledri, iris
¼ sdt	minyak wijen

Cara membuat :

1. Kocok telur dgn garam & merica bubuk secukupnya, buat dadar telur. Potong2 ukuran 5x5 cm, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bw putih, daun bawang dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging, aduk smp daging berubah warna.
4. Masukkan sayur campur, beri garam, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, kaldu. Masak hingga mendidih, lalu kentalkan dengan air sagu.
5. Taburi seledri dan minyak wijen. Siram di atas telur dadar. Hidangkan.

RENDANG

Bahan:

1 kg	daging sapi, dipotong jadi sekitar 15 potong (Lihat gambar)
2 liter	santan dari 3 butir kelapa tua parut dan diperas.
1 batang	serai, dimemarkan
1 lembar	daun kunyit
5 lembar	daun jeruk purut, diikat dengan daun kunyit

Bumbu yang dihaluskan:

12-20 cabai merah, digiling
 6 butir bawang merah
 3 siung bawang putih
 1 cm jahe
 5 cm lengkuas/laos
 garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Masak santan bersama daun kunyit, daun jeruk dan serai.
2. Lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan sampai mendidih dan kecilkan apinya.
3. Masak terus sampai semua bahan berwarna kehitam-hitaman dan matang

DAGING GULUNG ISI SAYUR**Bahan:**

500 gr daging has utuh
 1 sdt garam
 1/2 sdt lada halus
 1/4 sdt pala
 6 lembar telur dadar yang tipis
 100 gr wortel kecil kupas, rebus setengah matang
 100 gr asparagus hijau, bersihkan, rebus setengah matang
 100 gr daun bawang, ambil bagian yang putih
 100 gr margarin
 500 ml air
 2 btr cengkeh
 1/2 sdt pala
 1 sdt garam
 1/2 sdt lada
 3 sdm saus inggris
 2 sdm kecap manis
 2 sdt tepung maizena
 benang katun untuk pengikat

Cara membuat:

1. Iris daging sapi membujur, searah sehingga daging menjadi 2 lembaran berukuran 20 x 15 x 1/2 cm. Pukul-pukul lembaran daging hingga pipih sambil ditaburi garam, lada, dan pala hingga rata.
2. Ambil selembar daging, beri 2 lembar telur dadar menurut panjang daging. Taruh wortel, daun bawang, asparagus disalah satu sisinya, gulung sambil dipadatkan.
3. Ikat daging dengan benang katun, lakukan juga untuk sisa bahan.
4. Panaskan margarin, goreng daging gulung hingga berubah warna.
5. Tambahkan air, cengkeh, pala, garam, lada, saus inggris dan kecap manis, ratakan
6. Masak daging sambil dibalik-balik hingga matang.

7. Angkat daging, lepaskan benangnya.
8. Panaskan kaldu daging dan kentalkan dengan tepung maizena yang sudah dicairkan, aduk rata.

Untuk 6 orang

EMPAL GENTONG**Bahan:**

250 g daging sandung lamur sapi
 250 g hati sapi
 250 g limpa sapi
 2 sdm minyak sayur
 2 lembar daun salam
 1 batang serai, memarkan
 1 liter santan encer dari 1 butir kelapa parut
 250 ml santan kental dari 2 butir kelapa parut

Bumbu, haluskan:

8 butir bawang merah
 4 siung bawang putih
 4 butir kemiri
 3 cm kunyit
 2 sdt merica butiran
 2 sdt garam

Taburan:

3 sdm bawang merah goreng
 2 sdm daun bawang iris halus

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya hingga empuk.
2. Angkat daging dan jeroan, potong-potong. Sisihkan kaldu daging sebanyak 500 ml.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan salam dan serai, aduk hingga layu.
4. Masukkan potongan daging dan jeroan, aduk rata. Angkat.
5. Taruh dalam panci, tuangi kaldu dan santan encer. Masak hingga mendidih dan bumbu meresap.
6. Tuangi santan kental. Masak dengan api kecil hingga kuah kental dan berminyak.
7. Angkat. Taburi bahan Taburan. Sajikan panas.

Untuk 6 orang

SEMUR LIDAH

Bahan:

500 gram	lidah sapi
4 sdm	margarin
4 sdm	minyak goreng
1 sdm	kecap manis
2 ikat	daun seledri, iris tipis
air secukupnya	

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir	bawang merah, iris tipis
3 siung	bawang putih, iris tipis
5 buah	cabai rawit
3 buah	tomat
1 sdm	garam
½ sdt	merica

Cara Membuat:

1. Rebus lidah dengan air secukupnya sampai empuk, kuliti, iris tipis.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai kuning. Angkat & tiriskan.
3. Haluskan semua bumbu.
4. Goreng potongan lidah dengan margarin. Setelah setengah matang, tuang air rebusan lidah lalu masukkan bumbu yang telah dihaluskan. Masukkan seledri dan kecap manis. Masak hingga kuah mendidih. Siap dihidangkan.

Untuk 4-5 orang.

LIDAH MASAK KECAP

Bahan :

- 1 lidah sapi, siram air panas, sikat bersih
- 300 g Kentang, kupas, potong-potong, goreng

Bumbu :

- 2 sdm Blue band, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm bawang Bombay, cincang
- 1 sdt lada halus
- 3 cm kayu manis
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir
- 1 liter kaldu
- 2 buah tomat, potong-potong

Cara membuat :

- * Rebus lidah hingga lunak. Iris setebal 1 cm. Sisihkan.
- * Panaskan Blue band, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum dan berwarna kuning keemasan. Masukkan lidah. Masak hingga berubah warna. Tambahkan lada, kayu manis, kecap, garam, gula dan kaldu. Masak hingga lidah lunak dan kuah mengental.
- * Masukkan kentang goreng dan irisan tomat. Aduk, angkat. Sajikan.

TONGSENG DAGING SAPI

Bahan :

500 gr	daging sapi, potong2
150 gr	daun kol
2 lbr	daun salam
1 sdm	air asam
1 btg	serai, memarkan
5 sdm	kecap manis
20 bh	cabai rawit
1 ltr	air
6 bh	bawang merah, iris tipis
garam & gula pasir, sesuai selera	

Bumbu dihaluskan :

3 siung	bawang putih
1 sdt	merica bulat
1 sdt	ketumbar sangrai
1 sdt	jahe
½ sdm	irisian lengkuas

Cara Buat :

1. Tumis bawang merah dg 3 sdm minyak goreng, hingga kuning
2. Masukkan bumbu halus, daun salam & serai
3. Setelah harum, masukkan daging, masak hingga berubah warna
4. Masukkan air, kecap manis & air asam, masak hingga daging lunak
5. Sebelum kuah habis, masukkan cabe rawit & kol, garam & gula pasir

DENDENG GEPUK

Bahan :

500 gram	daging has
2 lembar	daun salam
1 tangkai	serai, dimemarkan
500 ml	santan (1 kelapa)
100 ml	kaldu
garam	
gula merah	

Bumbu Halus :

4 siung	bawang putih
4 buah	kemiri
2 cm	jahe
2 cm	lengkuas
1 sendok teh	ketumbar

Cara Membuat :

1. Rebus daging bersama bumbu halus, daun salam, serai, santan, kaldu, garam, dan gula merah hingga setengah matang. Angkat daging lalu potong menurut serat. Memarkan daging kemudian rebus lagi sampai bumbu mengental dan daging empuk.
 2. Tiriskan daging lalu goreng sampai matang.
- Untuk 6 potong

DAGING MASAK MADU**Bahan:**

250 gr	daging has, dipotong seperti telunjuk
1 buah	paprika merah, dipotong panjang
1 buah	paprika hijau, dipotong panjang
50 gr	taoge besar
3 sdm	madu
2 sdm	kecap Inggris
1 sdm	kecap asin
2 sdm	kecap manis
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	tepung sagu
2 sdm	minyak goreng
3 sdm	minyak goreng untuk menumis

Cara membuat :

1. Campur daging, madu, kecap Inggris, kecap asin, kecap manis, merica bubuk, tepung sagu, dan minyak. Aduk rata.
 2. Panaskan minyak goreng. Tumis daging setengah matang. Masukkan paprika merah, paprika hijau, dan taoge. Tumis hingga layu dan daging matang.
 3. Angkat dan hidangkan.
- Untuk 3 porsi.

SATE PADANG**Alternatif bahan dasar:**

1/2 kg	daging sapi
1 lidah	sapi rebus hingga agak lunak
1/2 kg	campuran jeroan sapi

Bumbu-bumbu:

4 buah	bawang putih giling
5 buah	bawang merah giling
2 cm	jahe digeprek
3 lembar	daun kunyit
10 biji	cabe merah digiling halus
1 ruas	kunyit digeprek
sedikit jinten	
sedikit asam kadas	
serai batang /bubuk.	
Garam secukupnya	
Tepung beras secukupnya dengan perbandingan 2:1 buat mengentalkan sausnya.	

Cara membuatnya:

1. Rebus bahan dasar hingga matang, lalu potong-potong sebesar dadu.
2. Semua bumbu yg digiling halus, dan teman2nya di tumis dengan sedikit minyak goreng hingga harum.
3. Bagi bumbu jadi dua satu untuk saus satu untuk dicampur dgn lidah.
4. Masukkan daging / lidah yg sudah di potong-potong, aduk rata dan biarkan matang dan meresap, tusuk dengan tusuk sate klu memang punya tenaga klu tidak ya biarin aja di wadah yg bisa dipanggang kemudian masukkan ke panggangan. Klu mau dibakar juga bisa.
5. **Sausnya:** Bumbu yg sebagian disisakan itu dicampurkan dengan kaldu merebus lidah/daging, masak sampai mendidih, kentalkan dengan campuran tepung beras

NB : Dihidangkannya bisa ditusuk dgn tusukan sate atau klu nga ditusuk yg di wadah itu begitu keluar oven/baru api langsung disiram bumbunya keatas daging/bisa dicocol juga. Atasnya ditaburin bawang goreng sama ketupat.

PEPES DAGING CINCANG PEDAS**Bahan:**

Minyak untuk menumis	
2 lembar	daun jeruk purut
1 sdt	air asam jawa
1 butir	telur, kocok dulu
3	cabai merah (iris tipis)
250 gram	daging sapi cincang
50 gram	jamur kancing
Daun pisang dan lidi untuk membungkus	

Bumbu yang dihaluskan

6 buah	cabai merah
1 sdt	terasi
3 siung	bawang putih
kencur	
laos	

garam dan gula pasir sesuai selera

Cara membuat

1. Tumis semua bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan daun jeruk dan air asam. Aduk rata lalu angkat
2. Campur bumbu dgn telur cabai merah iris dan daging cincang serta jamur. Aduk rata.
3. Bungkus adonan dengan daun pisang lalu semat ujungnya dengan lidi.
4. Kukus 45 menit. Kalau suka setelah dikukus dipanggang sebentar.

LASAGNA (1)

Bahan :

1 pak lasagna (225gr), rebus, siram dgn air dingin (kalo aku biasanya ngerebusnya pake garam sama sedikit olive oil)

Adonan daging:

250 gr daging, cincang
300 gr tomat, cincang
75 gr tomat pasta
1 bh bawang putih, cincang halus
1/2 bh bawang bombay, cincang halus
oregano, basil, garam, gula, merica bubuk --> sesuai selera
margarin utk menumis adonan

Adonan saus putih:

25 gr margarin
25 gr tepung terigu
250 cc susu
75 gr keju cheddar, parut
garam, merica bubuk, pala parut --> sesuai selera

Cara membuatnya :

Adonan daging : tumis bwg putih dan bawang bombay dgn margarin sampai layu, masukkan daging cincang, aduk. Masukkan tomat, pasta tomat, oregano, basil, garam, merica bubuk dan gula. Masak sampai kental, sisihkan (kayak kita bikin saus bolognaisnya spaghetti)

Adonan saus putih : lelehkan margarin, masukkan tepung terigu, susu sedikit2 sambil diaduk supaya adonan licin. Masukkan keju, garam, merica bubuk, pala parut. Aduk rata, sampai kental, sisihkan.

--> susun dlm wadah tahan panas/pyrex yg telah diolesi margarin : 1/3 bagian lasagna, 1/2 bagian adonan daging, 1/3 bagian saus putih. Ulangi lagi, lapis terakhir adalah lasagna, saus putih dan keju parut. Panggang sampai matang (+/- 45 menit).

LASAGNA (2)

Bahan:

2 liter air
1 sdt minyak sayur
1 bungkus lasagna kering, siap pakai

Saus Daging:

2 sdm mentega
75 g bawang Bombay, cincang
2 siung bawang putih, cincang
250 g daging sapi cincang
500 g tomat merah, parut
1 sdt tomat pasta
1/2 sdt oregano kering
1/2 sdt basil kering
1/2 sdt rosemary kering
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt garam

Saus Putih:

2 sdm mentega
75 g tepung terigu
750 ml susu cair
50 g keju Cheddar parut
1/2 sdt merica bubuk
1/2 sdt pala bubuk
1 sdt garam

Taburan:

100 g keju Cheddar
100 g keju Parmesan bubuk

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak. Rebus lasagna hingga lunak. Angkat, tiriskan. Pisahkan satu dengan yang lain agar tidak lengket. Sisihkan.
2. **Saus Daging:** Panaskan mentega hingga leleh. Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu. Tambahkan daging cincang. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan tomat parut, tomat pasta, dan bumbu. Aduk dan masak hingga daging matang dan saus kental. Angkat.
3. **Saus Putih:** Panaskan mentega hingga leleh. Taburi terigu, aduk hingga rata. Tuangi susu sedikit-sedikit sambil aduk-aduk hingga kental. Bubuhi bumbu, aduk hingga kental. Angkat.
4. Siapkan piring tahan panas, semir mentega. Susun berturut-turut: lasagna, saus daging, saus putih, bahan taburan (keju Cheddar & Parmesan). Ulangi menyusun bahan seperti ini hingga bahan habis. Paling atas, beri saus putih dan taburi keju.

5. Panggang dalam oven panas 180 C selama 25 menit hinggg agak kecokelatan.

Angkat, sajikan hangat.

Untuk 10 orang

DENDENG PARU

Bahan :

750 gram	paru sapi
1.000 ml	air

Bumbu Halus :

8 siung	bawang putih
5 sendok	makan ketumbar, disangrai
10 butir	bawang merah
1 1/2 sendok	makan garam

Cara Membuat :

1. Rebus paru sapi sampai lunak lalu iris-iris setebal 1/2 cm.
2. Lumuri paru dengan bumbu halus.
3. Jemur di panas matahari sampai kering.
4. Goreng paru sampai renyah lalu hidangkan.

Untuk 6 porsi.

HOKA-HOKA BENTO (MASAKAN JEPANG)

BEEF TERIYAKI

Bahan:

500 gr daging sirloin slice tipis (potong jadi 2)
100 gr bawang Bombay iris memanjang
3 bh bawang putih iris halus
4 sm minyak goreng
1 st minyak wijen

Bumbu:

75 cc teriyaki marinade sauce
30 cc manjo mirin
20 cc sake
1 sdt jahe parut diambil airnya saja
3 sm kecap manis
3 sm gula pasir
1 st dasinomoto

Cara membuat:

1. Rendam daging selama 30 menit dalam campuran : teriyaki marinade sauce, kecap manis, sake, gula pasir dan dasino moto
2. Panaskan 2 sm minyak di dlm wajan
3. Goreng bw Bombay & bw putih sampai layu, angkat dari wajan sisihkan
4. Panaskan lagi 2 sm minyak & 1 st minyak wijen, masukan daging yg telah dimarnade aduk2 sd dagingnya matang
5. Masukan kembali bw Bombay & bw putih lalu beri mirin. Angkat
6. Hidangkan dengan salad dan sausnya

BEEF YAKINIKU

Bahan:

500 gr daging sirloin iris tipis
100 gr bawang Bombay iris tipis
100 cc kaldu ayam
1 bh paprika iris
3 bh bawang putih iris halus

Bahan sauce:

100 cc kikoman
100 cc sake
50 cc white/red wine (optional)
50 gr gula pasir
1 bt bawang daun potong panjang
2 ½ sm kecap manis

2 bh bawang putih , keprek iris
1 sm wijen, panggang

Cara membuat

1. Satukan semua bahan sauce masak sd mendidih kira2 15 menit, dinginkan saring. Sisihkan
2. Panaskan 2 sm minyak goreng bw putih dan bw Bombay sampai layu masukan paprika sambil diaduk2 sebentar, angkat sisihkan
3. Panaskan 2 sm minyak dan 1 sm minyak wijen, masukan daging aduk2 sampai berubah warna, tuangkan sauce dan kaldu, aduk rata, sampai daging matang dan air tinggal sedikit, masukan bw Bombay dan paprika tambahkan wijen. Angkat hidangkan.

CHICKEN YAKINIKU

Bahan:

300 g daging ayam tanpa tulang dan kulit, potong ukuran 0,75x5x3 cm
minyak sayur

Saus:

75 ml kecap Jepang (Kikkoman)
1 sdt bawang putih parut
½ sdt jahe parut
2 sdm sake
½ sdt gula pasir
2 sdm kaldu
½ sdt minyak wijen

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu.
2. Panaskan wajan besai datar di atas api sedang, semir minyak sayur.
3. Celupkan tiap potong ayam ke dalam saus lalu masak dalam wajan datar hingga kedua sisinya matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi dan sup miso.

Untuk 2 orang

CHICKEN EGG ROLL

Bahan A:

300 gr daging ayam cincang kasar
50 gr lemak ayam poting2 kecil

Bahan B:

1 st ang ciu/ sake
1 st kecap asin./ kikoman
1 st garam halus
1 st gula pasir

2 sm	minyak ayam
40 cc	putih telur ayam
½ st	minyak wijen
½ st	vetcin (optional)
¼ st	merica bubuk
1 st	bawang putih cincang goreng
1 sm	muncung maizena

Bahan C:

4 bt	telur ayam ukuran sedang (cukup 3 bt jika telurnya besar2)
80 gr	terigu
20 gr	custard powder (agar kuning) jika tidak ada pakai maizena saja
160 cc	air
½ st	garam halus
½ st	vetcin (optional)
1 sm	mentega cair

Cara membuat:

1. Satukan bahan A, beri bahan B aduk sampai rata betul
2. Dari bahan C: kocok telur, garam, vetcin, beri terigu, custard, mentega cair aduk pakai tangan, lalu saring dan dibuat dadar tipis2 jadi kira2 6 lembar dadar
3. Isi ½ atau 1/3 bag dadar dengan adonan isi, gulung spt lumpia rekatkan dg campuran terigu air yg menyerupai pasta
4. Kukus 20 menit
5. Setelah dingin, potong2 dan digoreng

CHICKEN KATSU

Bahan:

4 pt besar	daging dada ayam (dari 2 potong dada ayam yang dibagi 2)
2 btr	telur ayam
2 sm	susu evaporated (jika tidak ada bisa diganti dg susu bubuk yg dilarutkan)
1 sm	air jeruk lemon
100 gr	tepung terigu
¼ st	merica bubuk
1 st	garam halus
½	vetcin (optional)
tepung roti/tepung panir yang kasar	

Cara membuat:

1. Pukul2 daging ayam dengan palu steak agar empuk dan pipih
2. Beri bumbu2 : merica, garam, vetcin dan air jeruk lemon, ratakan, diamkan kira2 30 menit agr bumbu merecap
3. Campur jadi satu telur dan susu aduk asal tercampur

4. Lumuri daging dg terigu kering, celupkan ke dlm campuran telur susu, lalu gulingkan pada tepung roti kasar. Diamkan dahulu bbrp saat dlm kuklas agr tepung rotinya lebih menempel
5. Goreng dg minyak banyak (deep fry) sampai kuning keemasan, kira2 8 menit, dengan api sedang
6. Hidangkan dg salad & sausnya

SHRIMP BALL

Bahan

100 gr	udang kupas
¼ st	soda kue
300 gr	daging ayam cincang
50 gr	lemak ayam potong kecil
½ bh	wortel parut halus, peras
6 bt	water chesnut potong kecil
2 sm	bawang daun iris halus

Bumbu2:

1 sm	ang ciu
1 sm	kecap asin/ kikoman
1 st	garam halus
3 sm	maizena
50 cc	putih telur
¼ st	merica halus
1 st	minyak wijen
1 st	vetcin (optional)
1 st	gula pasir

Cara membuat:

1. Bersikan udang, beri soda kue, diamkan sebentar, lap kering kemudian dicincang
2. Tambahkan ke dlm udang, angciu, garam dan 1 sm maizena aduk spy kenyal. Kemudian masukan ayam dan bumbu2 lainnya. Aduk. Kemudian diblender sambil dimasukan putih telur. Kira2 3 menit
3. Masukan water chesnut dan daun bawang aduk rata
4. Masukan ke dlm mangkok2 kecil yg telah diolesi minyak kukus selama 20 menit
5. Hidangkan dengan kuahnya

KUAHNYA SHIRMP BALL

Bahan

2 lt	air kaldu ayam (dari rebusan tulang ayam)
1 st	garam
1 sm	kecap asin/kikoman
1 sm	ang ciu/sake
1 st	chicken broth (magi rasa ayam)

1 sm bawang putih goreng cincang
 1 st minyak wijen
 2 sm bawang daun iris tipis
 1 st gula pasir
 minyak ayam

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukan tlang ayam, didihkan kembali, lalu kecilkan apinya.
2. Panaskan minyak ayam dan minyak wijen, masukan angciu, kecap asin, tutup matikan api.
3. Tuangkan ke dlm kaldu ayam, beri bumbu2 yg tersisa tambahkan bw putih goreng
4. Taburi bw daun pada saat menghidangkan

EKKADO

Bahan A:

175 gr udang jari
 75 gr daging dada ayam, cincang
 20 bt telur puyuh, rebus, kupas
 kembang tahu yg tipis
 ¼ st soda kue
 benang kasur u/ mengikat

Bahan B:

½ st garam halus
 ½ st vetcin (optional)
 3 sm tepung aci/ tapioca
 ¼ st merica bubuk
 ½ st minyak wijen
 1 st ang ciu/ sake
 2 kecap asin/ fish sauce cap matahari (kemasan kaleng)
 1 st gula pasir
 25 cc putih telur
 2 sm lemak ayam (optional)

Cara membuat:

1. Kupas udang dan buang kotorannya lalu diberi soda kue dan dibiarkan sebentar
2. Kemudian udang di lap sd kering (spy kenyal) kemudian dicincang,
3. Campur udang dg garam, merica, ang ciu, minyak wijen, kecap asin, gula dan 1 sm aci, aduk rata
4. Tambahkan ayam cincang, 2 sm aci , aduk tambahkan minyak ayam (dr lemak ayam yg dipanaskan) terakhir masukan putih telur. Aduk rata
5. Ambil kembang tahu yg telah diredam dg air dingin, potong berukuran 10 x 10 cm. Isi dengan adonan udang dan diberi 1 bt tlr puyuh tebus, ikat bag atasnya dg benang kasur
6. Kukus kira2 15 menit.

7. Pada saat akan disajikan goreng terlebih dahulu , baru lepaskan benangnya

SAMBEL EKKADO

Bahan:

5 sm saus tomat
 2 sm cabe giling/ sambel cap jempol
 3 sm mayonnaise
 2 sm air jeruk nipis
 2 sm gula pasir
 ½ st garam halus

Cara membuat:

Aduk semua bahan jadi satu

SPICY CHICKEN

Bahan:

150 gr daging ayam cincang halus (jangan menggunakan food procs!!)
 150 gr daging ayam dipotong kotak
 50 gr lemak ayam dipotong kecil2 (spy tdk kasat)
 100 gr terigu
 2 bt telur ayam
 2 sm susu evaporated
 tepung roti/panir kasar
 6 bh plastik es mambo u. membungkus

Bumbu2:

2 st paprika bubuk (optional)
 1 st gula pasir
 1 st garam halus
 1 st kecap asin/ kikoman
 ¼ st merica bubuk
 1 sm maizena
 ½ st vetcin (optional)
 ½ minyak wijen
 1 st ang ciu/ sake
 2 sm minyak ayam
 1 bt telur ayam

Cara membuat:

1. Masukan daging ayam cincang dan daging ayam kotak aduk rata, tambahkan lemak dan bumbu2 (kecuali maizena) aduk2 sd rata, terakhir masukan maizena
2. Masukan kedlm plastik, ikat ujungnya, tusuk2 agr uap bisa keluar, kemudian kukus 20 menit. Dinginkan
3. Keluarkan dari plastik, potong2 serong.

4. Campur telur dan susu kocok asal lepas
5. Masukkan ke dlm terigu kering, lalu celupkan ke dlm campuran telur susu, guling2 pada tepung panir
6. Goreng dg minyak banyak sd kuning, api sedang

HOKA-HOKA BENTO

YANA

Bahan Yakiniku Daging Sapi :

500 gr daging has dalam, iris tipis
 2 sdt bawang putih cincang
 1 bh bawang bombai, belah 2, iris tipis
 1 sdm jahe parut, ambil airnya
 1-2 sdm sake
 1 sdm kecap asin
 1 bh paprika, iris kasar
 2 sdt maizena, cairkan dgn sedikit air
 garam & gula secukupnya.

Cara Buat:

Lumuri daging dg semua bahan, kecuali paprika & maizena, diamkan kl. 15 mnt - panaskan 3 sdm minyak goreng, tumis daging hingga kaku, beri 200cc air, masak dengan api kecil sampai daging matang & lunak. Beri gula, garam seperlunya, masukkan paprika. Setelah layu kentalkan dengan cairan maizena

ACAR WORTEL & LOBAK

Bahan :

2 bh wortel, potong bentuk korek api
 1 bh lobak, potong bentuk korek api
 5 lbr daun kol, buang tulang daun. Belah, iris spt wortel & lobak
 2 sdm garam
 1 sdm cuka
 1-2 sdm gula pasir
 saus mayonnaise menurut selera

Cara Buat:

1. Bagi garam mjd 3 bagian, setiap bagian ditaburkan pd 1 macam sayuran, remas2, biarkan 30mnt, cuci, tiriskan
2. Campurkan wortel, lobak, kol dlm mangkuk, beri gula & cuka, aduk rata
3. Beri saus mayonnaise sesaat sebelum dihidangkan.

SALAD ALA HOKA

Bahan:

200 gr kol buang tulangnya iris tipis

200 gr wortel potong kecil dan panjang, bisa juga menggunakan parutan kasar
 100 gr lobak potong kecil dan panjang, bisa juga menggunakan parutan kasar
 1 ½ st garam halus
 1 ½ sm gula pasir
 1 ½ sm cuka

Cara membuat:

1. Campur wortel dg 1 st garam, 1 sm gula aduk rata, peras, beri 1 sm cuka sisihkan
2. Campur lobak dg ½ st garam, ½ sm gula aduk rata, peras, beri ½ sm cuka sisihkan

SAUS SALAD ALA HOKA

Bahan A:

2 bt kuning telur
 200 cc salad oil atau minyak goreng
 1 st mustard sauce

Bahan B:

3 sm saus tomat
 1 sm simple syrup/syrupgula/ gula tepung
 1 sm air jeruk lemon
 ½ st garam halus
 ¼ st merica

jika ingin pedas bisa ditambahkan sambal

Cara membuat:

1. masukan kuning telur, mustard ke dlm Waskom kecil, aduk searah dengan mixer sambil dimasukan minyak salad/minyak goreng sedikit demi sedikit sampai minyak habis dan adonan menjadi kental
2. Masukan bahan B aduk lagi searah sampai rata. Angkat. Hidangkan

SUKIYAKI

Bahan:

daging sapi yg diiris tipis 400 gm.
 tahu 2 ptg.
 shirataki<sejenis bihun besar> 1 ikat.
 daun bawang 4 btg.
 jamur 100 gm.
 sungiku<kenikir> 2 ikat.
 telur 4 btr.

Bumbu I:

gula 2 sdm.
 mirin 4 sdm < tdk mutlak>
 soyu<kecap asin> 4 sdm.

Cara Membuat:

1. Satu tahy potong persegi mjd 8 biji,shirataki siram air panas,potong 10 cm.
2. Daun bwng ptg miring,siangi jamur.
3. Sunggiku potong ukuran mudah di makan.
4. No 1 s/d 3 bahannya di susun di piring.telor,mangkuk jkecil,kompot dan panci siapkan di meja.
5. Pand'ci besi panaskan dgn api besar,lalu masukkan lemak/minyak.oleskan scr merata.
6. Daging sukiyaki masukkan satu persatu kedlm wajan,bolak balik,lalu taburkan gula.
7. Kalau gula sdh mencair,masukkan mirin dan soyu,sesudah itu sayur,shirataki,tahu dan sunggiku masukkan juga lalu di godok.
8. Bahan yg sudah matang bisa dimakan dgn telur mentah yg sdh dikocok terlebih dahulu.kalau bhn sudah habis tambahkan bahan,dan kalau kuahnya habis bisa tambahkan bumbu satu.
9. Selain bahan tsbt di atas juga bisa di pake mi udon,bwg bonbay dll. di modifikasi sendiri aza mbak.

TEPPANYAKI

Ukuran porsi: 4 orang

Bahan-bahan

400 gram	daging sapi has dalam, potong tipis melintang seratnya
8 ekor	udang, kupas, kerat punggungnya
8 buah	jamur hioko, rendam air panas, tiriskan
2 buah	bawang bombay, potong tipis bulat
1 buah	terong, potong bulat tipis (sekitar 1/2 cm)

Saus pencelup:

3 sendok	makan biji wijen, sangrai
6 sendok	makan kecap kikkoman /kecap asin
2 sendok	makan mirin /gula.
2 sendok	makan air jeruk nipis
2 sendok	makan dashi /kaldu
10 cm	lobak, parut halus
4 buah	cabai merah, haluskan

Cara membuat

Panaskan margarin secukupnya, lalu panggang tiap-tiap bahan hingga matang, angkat.

Saus pencelup: campur semua bahan, aduk hingga rata.

Sajikan bersama-sama dengan saus pencelup.

UDON KUAH DAGING

Bahan:

1 bungkus (225 g) udon kering

Kuah:

750 ml	air
1 bungkus	dashi/kaldu bubuk
3 sdm	kecap Jepang
2 siung	bawang putih, parut
1 sdm	sake
1 sdm	mirin
½ sdt	merica bubuk
150 g	daging has sapi, iris melintang tipis
100 g	jamur shimeji/shitake/merang, bersihkan

Pelengkap:

3 batang	daun bawang merah, iris halus
50 g	lobak, parut

Cara membuat:

1. Rebus udon dalam air secukupnya hingga lunak. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
2. **Kuah:** Didihkan air, tambahkan dashi dan bahan lainnya. Masukkan irisan daging, rebus hingga daging matang.Angkat.
3. Taruh udon di mangkuk-mangkuk saji. Tuangi kuah panas berikut dagingnya. Beri Pelengkapnya. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

SERBA IKAN

MASAK IKAN DIBOTOK

Bahan :

500 gram Ikan kakap/ikan bawal dipotong-potong
100 gram Daun singkong muda direbus dan dipotong-potong
75 gram Daun mangkogan dipotong-potong
50 gram Daun kemangi
50 gram Daun keladi/talas putih direbus dan dipotong-potong
3 batang Sereh dipotong-potong
5 lembar Daun jeruk
7 buah Belimbing sayur dipotong bulat
1000 ml Santan encer

Bumbu yang dihaluskan :

4 siung Bawang putih
5 buah Bawang merah
3 cm Kunyit
2 kerat Jahe
5 buah Cabe merah
5 butir Kemiri

Cara membuat :

1. Panaskan santan encer hingga mendidih masukkan ikan, bumbu yang dihaluskan, sereh hingga ikan setengah matang.
2. Kemudian masukkan semua bahan, kecilkan api, biarkan hingga semuanya matang

IKAN BAKAR SAMBAL MANGGA

Bahan:

400 gr fillet ikan kakap
100 ml air
2 sdt air jeruk nipis
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
5 sdm mentega

Bahan Sambal:

150 gr mangga, potong korek api
5 butir bawang merah, cincang halus
2 siung bawang putih, haluskan
8 buah cabai merah, cincang halus
3 buah cabai rawit, cincang halus

1 sdt garam

Cara Membuat:

1. Rendam ikan dengan air, air jeruk nipis, garam, dan merica selama 20 menit
2. Panaskan mentega lalu masak ikan, aduk sampai matang
3. Buat sambal, haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih.
4. Masukkan mangga, air, dan garam. Aduk dan diamkan selama 1 jam untuk 6 porsi. Dengan merendam ikan pada larutan teh, bau amis hilang.
5. Dengan menambah teh pada sambal, rasa sambal lebih segar dan tidak berbau langu karena cabai. Tapi, modifikasi lagi tambah 1 buah tomat untuk sambal. Sambal dicampur ke ikan yang sedang digoreng biar meresap. Enak, kok. Karena kakap mahal, pakai tenggiri saja

IKAN KUAH KUNING

Bahan :

2 ekor ikan kembung (optional sesukanya)
1 buah jeruk nipis
2 sdm minyak
4 btg kemangi (petiki daunnya)

Bumbu :

4 buah bw merah
2 buah bw putih
3 buah kemiri (bisa)
50 gr kenari (optional..hanya untuk penggurih..bisa digantikan dgn kemiri)
2 buah cabe merah keriting
5 buah cabe rawit (biarkan utuh)
1 buah tomat merah (belah jdi 4)
2 cm jahe
2 cm kunyit
1 btg sereh (geprek)
2 lb daun salam
1sdm gula pasir
1/2 sdm garam (bisa lebih/kurang sesuai selera).

Cara membuatnya :

1. Ikan dibersihkan lumuri dengan garam dan jeruk nipis. Sisihkan
2. Haluskan bw merah, bw putih, kunyit, jahe , kemiri, kenari dan cabe merah.
3. Tumis bumbu halus tadi hingga harum , masukan daun salam sereh dan tomat.
4. Tambahkan 700 cc air, biarkan mendidih
5. Masukan ikan tambahkan garam,gula dan cabe rawit utuh, masak beberapa menit dgn api besar. kemudian kecilkan api masak kembali hingga ikan matang.
6. Tambahkan daun kemangi dan 1 sdm jeruk sebelum diangkat.
7. Kuah ikan siap dinikmati dgn papeda.

IKAN BAKAR

Bahannya:

1 kg ikan
3 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 butir kemiri
1 ons gula merah
1 sendok makan asam diencerkan dengan setengah gelas air
3 sendok makan minyak goreng
Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Kalo buat ikan bakar, ikannya tetap mentah.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri dan garam. Setelah halus masukkan gula merah dan haluskan lagi.
3. Setelah halus masukkan air asam dan minyak goreng.
4. Rendam ikan/ayam dalam bumbu selama 1/2 jam.
5. Setelah itu bakar ikan/ayam tsb sambil dioleskan bumbu sisa rendaman tadi supaya bumbunya tambah meresap.

BAKSO IKAN KUAH

Bahan :

150gr daging ikan gabus segar, haluskan
1 butir telur ayam kampung
3 sdm tepung sagu
100cc air
100 gr kailan/sawi hijau (sesuai selera anak)
1 batang daun bawang, iris2
Garam secukupnya

Cara membuat :

1. Campur daging ikan gabus dengan telur dan garam. Aduk rata
2. Masukkan tepung sagu dan uleni sampai rata.
3. Bentuk seperti perkedel.
4. Goreng sampai wangi dan berwarna kuning. Iris tipis2
5. Bakso goreng tadi dimasak dengan sayur kailan/sawi, garam dan air secukupnya
6. Siap disajikan dengan taburan daun bawang

IKAN KAKAP TANPA TULANG

Bahan :

600 gram daging ikan kakap (fillet)
3 sendok makan kecap Inggris Lee Kum Kee

1 sendok makan arak merah
2 cm jahe
Garam dan lada secukupnya
Daun ketumbar untuk hiasan
Minyak goreng secukupnya

Bahan Saus:

400 ml air
1/4 sendok teh lada hitam
2 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh bumbu penyedap
1/4 sendok teh bubuk bumbu ngohiong

Cara Mengolah :

1. Potong tipis-tipis daging ikan kakap.
2. Jahe dimemarkan.
3. Rendam irisan kakap dengan kecap Inggris, arak merah, jahe, garam dan lada secukupnya selama kurang lebih 15 menit agar meresap.
4. Setelah itu goreng dalam minyak panas sampai matang.

Cara Membuat saus kakap:

1. Panaskan 400 ml air
2. Masukkan bubuk lada hitam, bumbu penyedap, gula pasir, ngohiong hingga mendidih.
3. Masukkan ikan kakap yang telah digoreng tadi.
4. Aduk-aduk hingga tercampur rata lalu angkat.
5. Hidangkan dalam piring dan dihiasi dengan beberapa helai daun ketumbar.

PERKEDEL IKAN

Bahan :

350 gram ikan kakap haluskan
150 gram udang cincang kasar
2 sendok makan tepung sagu
1 butir telur
1 cabe merah besar potong dadu kecil
1 lonjor kacang panjang iris halus
1 sendok makan daun ketumbar cincang
1 bungkus (80 gram) ROYCO bumbu pelezat serbaguna rasa pedas

Bahan dihaluskan:

3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir

Minyak untuk menggoreng

Bahan Saus:

100 ml air jeruk nipis
4 sendok makan gula pasir
1/4 sendok teh garam
8 butir bawang merah cincang
10 cabai rawit merah iris
1 sendok makan saus ikan/kecap ikan

Cara Mengolah :

Membuat Celupan :

Campur 2 sendok makan ROYCO tepung bumbu serbaguna rasa pedas dengan 50 ml air, aduk rata.

Membuat adonan:

Campur ikan kakap yang telah dihaluskan dengan udang, tepung sagu, telur dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan cabai merah, kacang panjang dan daun ketumbar, aduk rata.

Membuat Saus:

Campur air jeruk nipis dengan gula pasir, garam, aduk rata hingga gula larut. Tambahkan bawang merah, cabai rawit dan saus ikan/kecap ikan, aduk rata.

Membuat Perkedel:

1. Ambil satu sendok makan adonan.
2. Bulatkan dan kemudian pipihkan.
3. Celupkan perkedel dan lumuri dengan sisa tepung kemudian sisihkan.
4. Panaskan minyak goreng kemudian goreng perkedel hingga matang kecoklatan, angkat.
5. Sajikan perkedel selagi hangat dengan sausnya.

IKAN PANGGANG SAMBEL MANGGA

Bahan:

2 ekor ikan bawal berat @300 gram, siangi
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

Olesan:

3 sdm kecap manis,
1 sdm margarine, lelehkan,
2 siung bawang putih, haluskan,
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Sambel Mangga:

1 buah mangga muda, serut
2 lembar daun jeruk
1 buah tomat, iris

Haluskan:

5 cabai merah besar
12 cabai rawit merah
3 butir bawang merah
1 sdt terasi
1 sdt garam,
1/2 sdt gula pasir

Pelengkap:

jeruk limau dan daun kemangi

Cara Membuat:

1. Ikan cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar.
2. Olesi ikan dengan olesan dan panggang hingga matang, angkat.
3. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, setelah harum, masukkan mangga serut dan tomat, aduk rata, angkat.
4. Siapkan pinggan tata ikan, tuangkan sambal, lengkapi dengan jeruk limau dan daun kemangi. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

IKAN SEBELAH ISI

Bahan:

4 ekor ikan sebelah, bersihkan, fillet dagingnya
1 sdt garam
2 sdt air jeruk nipis
100 gr wortel, kupas, rebus setengah matang
100 gr buncis, bersihkan, rebus setengah matang

Saus:

100 gr mentega
2 siung bawang putih, cincang halus
25 gr jahe, iris tipis panjang
250 ml air kaldu
1 sdm kecap asin
1 sdm angciu
1/2 sdt minyak wijen
1 sdm saus tiram
1/2 sdt lada
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 btg daun bawang, iris 3 cm, iris tipis

2 bh cabai merah, hilangkan bijinya, iris tipis panjang

Cara membuat:

1. Lumuri fillet ikan dengan garam, air jeruk nipis hingga rata. Ambil selembar fillet ikan, taruh wortel, buncis disalah satu sisinya, gulung sambil dipadatkan. Taruh ikan gulung dalam pinggan tahan panas sisihkan.
2. **Saus:** panaskan mentega, tumis bawang putih, dan jahe hingga harum, masukkan kaldu, kecap asin. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung maizena, aduk hingga mengental. Tuang angciu dan minyak wijen, saus tiram, lada, aduk rata. Masukkan daun bawang dan cabe merah, aduk hingga layu, angkat.
3. Tuang saus di atas ikan gulung, kukus hingga matang. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 6 orang

MANGUT IKAN PATIN

Bahan:

500 gr ikan patin, potong jadi 4 bagian
1 bh jeruk nipis
¼ sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
5 bh belimbing wuluh, iris 1 cm
10 bh cabai rawit
2 lbr daun jeruk
2 btg serai, memarkan
2 bh asam kandis
1 sdt garam

Haluskan:

7 bh bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm jahe
2 cm kunyit
2 cm laos
4 btr kemiri
½ sdt ketumbar

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan dalam air mendidih, tambahkan serai, daun jeruk, cabai rawit, asam kandis, masak hingga bumbu matang.
3. Masukkan ikan patin, belimbing wuluh, masak hingga semua bahan matang. Sajikan selagi hangat.

Untuk 6 Orang

IKAN BAWAL BUMBU IRIS

Bahan :

750 gr ikan bawal segar, bersihkan lalu dikerat-kerat
1 ½ sdm kecap ikan
5 bh bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
1 1/2 sdm tausi
2 cm jahe, potong korek api
1 bh cabai hijau, iris miring tipis, buang biji
1 bh cabai merah, iris tipis, buang biji
1 btg daun bawang, potong panjang tipis

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan kecap ikan, tata di pinggan tahan panas.
2. Taburkan bawang merah, bawang putih, tausi, jahe, cabai merah, cabai hijau dan daun bawang ke atas ikan bawal.
3. Panaskan kukusan, masukkan pinggan, kukus selama 30 menit.

Untuk 3 orang.

PEPES JAMBAL DAUN MELINJO

Bahan:

150 gr ikan jambal asin, potong kotak 1 cm, cuci bersih
3 bh cabai hijau, potong tipis miring
5 bh bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
3 lbr daun salam
3 btg serai, potong-potong
3 bh tomat hijau, potong-potong
100 gr daun melinjo
daun pisang untuk membungkus

Cara membuat :

1. Aduk rata ikan jambal dengan cabai hijau, bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, tomat hijau dan daun melinjo.
2. Sendokkan ke daun pisang, gulung sambil dipadatkan, lalu semat dengan lidi.
3. Panaskan kukusan, susun pepes ikan di dalamnya, masak selama 30 menit.

Untuk 8 bungkus.

BAWAL BAKAR

Bumbu :

BM (bawang merah)
BP (bawang putih)
Kemiri
Kunyit (sedikit saja)

Garam

Cara Membuat :

1. Bawal dibelah 2, tapi jangan sampai putus
2. Bawal di beri perasan jeruk nipis dan garam
3. Semua bumbu diatas diulek sampai halus, kemudian di olesi di permukaan ikan sampai tertutup bumbu.
4. Bakar tiap sisinya 10 menit. Kalau bakarnya pakai oven pakai api atas (broil).

Sambel Terasi Segar (tidak digoreng):

Cabe Merah

Terasi

Bawang Merah sedikit

Tomat.

Semua diulek

Tidak perlu diberi garam karena terasi biasanya sudah asin. Tidak perlu gula jawa/gula pasir.

Sambel kecap :

Kecap

Bawang Merah

Cabai Rawit

Tomat

GULAI KEPALA IKAN

Bahan:

- | | |
|------------|---|
| 1 bh | kepala ikan kakap merah, belah dua |
| 2 sdm | air jeruk nipis |
| 1 sdt | garam |
| 600 ml | santan kelapa |
| 1 lembar | daun pandan, potong, ikat |
| 2 btg | serai, memarkan |
| 6-7 buah | belimbing sayur/wuluh |
| 1-2 potong | asam kandis/glugur |
| 10 lembar | daun salam |
| 2 sdm | minyak utk menumis |
| 3 sdm | kelapa parut, sangrai sebentar, tumbuk sampai halus dan minyaknya keluar. |

Bumbu dihaluskan:

- | | |
|---------|--------------------|
| 15 bh | cabai merah |
| 1 sdm | ketumbar |
| 1/2 sdt | jintan |
| 1/2 sdt | adas manis |
| 2 sdt | merica hitam bulat |

- | | |
|---------|--------------|
| 1 sdm | jahe cincang |
| 2 siung | bawang putih |
| 10 buah | bawang merah |

Cara:

1. Lumuri kepala ikan dengan air jeruk nipis dan garam, Diamkan 15 menit. Remas-remas dengan bumbu halus
2. Tumis dan tutup sambil 1-2 kali diaduk, sampai ikan berubah warna.
3. Tuang santan, beri kelapa tumbuk dan bahan lainnya, tutup. Biarkan sebentar.
4. Buka tutupnya, sesekali diaduk sampai mendidih dan matang.
5. Sajikan hangat.

RESEP PEPES IKAN

Bahan:

- ikan mas utuh
cabe merah utuh atau boleh juga diiris serong-serong
daun kemangi
daun bawang diiris-iris
serai dimemarkan
daun salam
tomat diris besar-besar
daun pisang untuk membungkus
bumbu dihaluskan:
cabe merah
kunyit sedikit
bawang merah putih
kemiri
garam

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu, masukkan sedikit air
2. Masukkan ikan, sampai kuah kering, jangan terlalu matang
3. Matikan api, tutup wajan, biarkan sampai bumbu meresap
4. Tata diatas daun ikan dan kawan-kawan penghias tadi, bungkus rapi
5. Kukus 2-3 jam. Lebih sedap bakar sebentar di atas api, caranya kalau ada loyang bekas, letakkan pepes di atas loyang taruh di atas api kompor, sambil dibalik balik

PINDANG KEPALA IKAN

Bahan:

- | | |
|-------------|------------------------------|
| 1 | kepala ikan yang cukup besar |
| 1 buah | jeruk nipis, ambil airnya |
| 1 ruas jari | kunyit |
| 1 ruas jari | jahe |
| 8 buah | bawang merah |

3 siung bawang putih
 2 lb daun salam
 8 buah belimbing wuluh (belimbing sayur)
 2 lb serai
 6 buah cabai merah
 6 gelas air
 3 sdm minyak gorneg untuk menumis
 garam secukupnya

Cara membuat:

1. Bersihkan kepala ikan. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan meresap kl 15 menit.
2. Kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih dan belimbing satur, masing2 diiris kasar. Memarkan serai, cabai merah dibuang isinya, masing2 dibelah 2 memanjang.
3. Panaskan minyak goreng, tumis kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, daun salam dan serai. Aduk2 sampai harum baunya.
4. Masukkan air dan biarkan mendidih. Kemudian masukkan kepala ikan, cabai merah, belimbing sayur dan garam.
5. Teruskan memasaknya sampai air tinggal separonya dan kepala ikan matang.

PINDANG IKAN PATIN

Bahan:

1 kg ikan patin, siangi, cuci bersih, potong2x, lumuri dgn 1 sdm air jeruk nipis ± 15 menit, tiriskan.
 3 btg serai, memarkan
 3 lbr daun salam
 5 cm jahe, memarkan
 3 buah tomat merah, belah 4
 5 buah tomat hijau, belah 4
 2 buah cabai merah, iris halus ± 2 cm
 15 buah cabai rawit utuh
 25 gr daun kemangi
 3 sdm air asam
 2 sdm kecap manis
 2 sdm gula merah
 Garam secukupnya
 Gula secukupnya

Bahan Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah
 6 siung bawang putih
 6 buah bawang merah

Cara Membuat:

Rebus bumbu halus, daun salam, serai, jahe, lengkuas dalam panci berisi 1250 cc air, dengan api sedang Masukkan ikan dan bahan lainnya, beri garam sesuai selera hingga terasa asam manis, dan pedas. masak hingga matang.

KEMBUNG BAKAR BUMBU KUNYIT

Bahan :

3 ekor ikan kembung (500 gram)
 1 sendok teh air jeruk nipis
 1/2 sendok teh garam
 400 ml santan

Bumbu halus :

5 butir bawang merah
 3 siung bawang putih
 3 cm kunyit
 7 buah cabai merah
 1 tangkai serai, dimemarkan
 1/2 sendok teh garam
 1/4 sendok teh merica bubuk
 1/8 sendok teh pala bubuk

Cara Membuat :

1. Rendam ikan dalam air jeruk dan garam lalu diamkan 30 menit.
2. Masak bumbu halus dan santan sampai kental. Rendam ikan di dalamnya selama 30 menit. Bakar ikan sambil sesekali dioles kuah santan.
3. Sajikan ikan bakar bersama saus.

untuk 4 porsi

JAMBAL MASAK SANTAN

Bahan :

300 gram jambal, cuci, goreng hingga kering
 8 buah cabai rawit utuh
 2 buah cabai merah, iris serong
 3 buah cabai hijau, iris serong
 2 lembar daun salam
 5 buah belimbing sayur, belah empat
 250 ml santan sedang
 2 sendok makan minyak untuk menumis
 garam secukupnya

Bumbu halus :

3 siung bawang putih
 1/2 sendok teh ketumbar

3 butir kemiri
1/2 sendok teh terasi

Cara Membuat :

1. Tumis bumbu halus bersama salam hingga harum, masukkan cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit. Aduk sampai layu lalu tambahkan jambal. Aduk-aduk.
2. Tambahkan santan, garam, dan belimbing sayur. Aduk-aduk hingga mendidih. Angkat.

Untuk 6 porsi.

JAMBAL BUMBU KEMANGI

Bahan :

200 gram ikan asin jambal, potong 3x3 cm
50 gram tekokak
10 mata petai, masing-masing dibelah 2
1 tangkai serai, dimemarkan
2 lembar daun salam
2 buah cabai hijau, iris miring
4 batang daun kemangi ambil daunnya
minyak untuk menggoreng dan menumis

Bumbu halus :

6 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sendok teh terasi
4 buah cabai merah
4 buah cabai rawit

Cara Membuat :

1. Goreng ikan jambal sampai kering, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, dan petai, sampai harum. Masukkan tekokak, cabai hijau, dan daun kemangi. Aduk sampai layu lalu tambahkan ikan jambal.
3. Masak sampai bumbu teraduk rata.

Untuk 6 porsi.

GURAME ASAM MANIS

Bahan:

1 ekor (1 kg) ikan gurame, dibersihkan dan buang isi perutnya
2 sendok makan tepung kanji
½ sdt. garam
minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan gurame yang sudah dibersihkan dengan campuran tepung kanji dan garam. Masukkan minyak secukupnya ke dalam wajan yang besar supaya seluruh ikan bisa masuk.
2. Kemudian goreng dalam minyak panas yang cukup banyaknya agar ikan tergenang dan tidak lengket di wajan.
3. Angkat ikan apabila warnanya berubah menjadi kekuning-kuningan dan dagingnya sudah matang.

Bahan untuk saus:

500 gram tomat merah
150 cc air
1 sdm margarine
3 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
3 cabe merah, iris tipis memanjang
4 cm jahe, iris tipis memanjang
10 batang lokio
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
1 sdm cuka
1 sdm bumbu penyedap
4 sdm saus tomat botol
1 sdt tepung kanji, diaduk dengan sedikit air

Cara membuat saus:

1. Seduh tomat dengan air mendidih lalu diamkan sampai kulit tomat menjadi lunak. Hancurkan tomat lalu disaring dan buang ampasnya. Campur air tomat dengan 150 cc air.
2. Di dalam wajan panaskan margarine, tumis bawang merah, bawang putih, cabe merah dan jahe sampai harum lalu masukkan lokio dan air tomat. Masukkan gula, cuka dan bumbu penyedap. Tuangkan saus tomat dan masukkan cairan tepung kanji. Masak sampai mendidih dan mengental lalu diangkat.
3. Hidangkan ikan gurame goreng dengan menuangkan saus ke atasnya.

Untuk 6 orang.

IKAN ASAM PEDAS

Bahan :

750 gr daging ikan tengiri (boleh diganti dgn ikan lain)
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 lb daun kunyit
2 cm lengkuas, memarkan
2 btg serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan

4 lbr daun jeruk
2 buah asam kandis
8 buah tomat sayur
500 ml air
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

100 gr cabai merah giling
12 siung bawang merah
5 siung bawang putih

Cara memasak:

1. Cuci bersih ikan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun kunyit, lengkuas, serai, jahe, daun ejruk, asam kandis dan air, didihkan.
3. Masukkan ikan, masak hingga kuah mengental dan ikan matang, tambahkan tomat sayur, masak sebentar , angkat.

GULAI MASIN IKAN

Bahan-bahan:

1 kg ikan tongkol klu di indo
2 buah jeruk nipis, ambil airnya
750 cc santan dari 1 ½ butir kelapa
10 buah cabe merah, belah dua, buang bijinya atau cabe botol juga boleh
8 buah bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk purut
2 tomat hijau
daun kemangi atau basilikum secukupnya

Haluskan:

2 cm jahe
3 cm kunyit
2 cm lengkuas (cukup dimemarkan)
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Siangi ikan, lalu potong-potong menurut selera. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sementara.
2. Didalam panci, kecuali tomat dan daun basilikum, campur jadi satu seluruh bumbu, masak sampai santan mendidih (jangan lupa diaduk-aduk agar santan tidak pecah)

3. Masukkan potongan ikan dan tomat. Tunggu sampai mendidih lagi, baru masukan daun basilikum.
4. Kecilkan api, masak terus sampai santannya agak berminyak, angkat.

IKAN BAWAL SAUS KECAP

Bahan :

400 gram ikan bawal
1 sdm air jeruk nipis
1/4 sendok teh garam

Saus :

1/2 buah bawang bombay, iris halus
2 buah cabe hijau, iris miring
2 cm jahe, dimemarkan
2 siung bawang putih, iris tipis
2 sdm kecap manis
100 ml kaldu/air
1/8 sdt garam

Cara Membuat :

1. Rendam ikan dalam air jeruk dan garam, diamkan 15 menit.
2. Goreng ikan sampai kuning dan renyah.
3. Tumis, bawang bombay, cabe hijau, jahe, dan bawang putih sampai layu. Tuang kaldu, kecap dan garam. Masak sampai kental.
4. Siram ke atas ikan dan sajikan.

IKAN SALEM BUMBU TOMAT

Bahan:

500 g ikan salem segar, siangi
1 buah jeruk nipis
1 sdt garam
minyak goreng

Bumbu:

1 sdm minyak sayur
25 g bawang Bombay, cincang kasar
1 siung bawang putih, memarkan, cincang
300 g tomat merah, cincang halus atau parut
½ lembar daun salam
1 batang serai, ambil bagian yang putih, iris halus
1 sdt gula pasir
2 sdt garam

Cara membuat:

1. Potong-potong ikan.
2. Lumuri ikan سالم dengan jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan selama 30 menit dan tiriskan.
3. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga matang tetapi tidak terlalu kering. Angkat dan tiriskan.

Bumbu:

1. Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga wangi.
2. Masukkan tomat dan bumbu lainnya. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan ikan goreng, masak dengan api kecil hingga kuah kental.
4. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

PEPES IKAN ASIN PEDAS**Bahan :**

2 Ekor ikan asin peda, bagus yang putih bukan peda merah, biar gak ancur.
Santan kental
1 ikat daun singkong, petiki, dan rebus, setelah matang rajang halus.
Daun kemangi, petiki daunnya
Cabe merah diiris miring
Tomat dan cabe rawit , diiris, bila suka
Salam, sereh, daun jeruk
garam & gula
daun pisang

Bumbu yang dihaluskan :

Kunyit
Bawang merah
Bawang putih
Kemiri

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus sampai wangi, masukkan salam, sereh, daun jeruk.
2. Masukkan santan kental, daun singkong, dan ikan peda. Beri gram-gula sesuai selera. Setelah kuah jadi sedikit / agak kering, matikan api.
3. Letakkan ikan peda dan teman-temannya dalam daun pisang yang sudah dilemaskan, beri irisan tomat, cabe merah/rawit, dan daun kemangi...jangan lupa kuah yang sudah sedikit itu juga dibawa ya.
4. Terserah deh ngebungkusnya gimana hehehe.
5. Kukus lalu bakar atau bakar langsung..terserah juga.
6. Makan dengan nasi hangat.....

IKAN KEJU**Bahan:**

500 gr daging ikan tengiri yg sudah dihaluskan
1 sdm ketumbar
8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 gelas santan kental dari 1/2 butir kelapa
2 butir telur, kocok sebentar
1 batang daun bawang, iris kasar
5 sdm tepung sagu
200 gr sosis, iris sesuai selera
200 gr keju mozarella, iris tipis
1/2 sdt merica halus
garam dan gula pasir secukupnya, dicampur dengan sedikit tabasco
aluminium foil, untuk melapisi loyang

Cara membuat:

1. Haluskan lebih dulu ketumbar, bawang merah, dan bawang putih. Campurkan dengan daging ikan tengiri, santan, telur, daun bawang, garam, merica dan gula. Uleni hingga tercampur rata.
2. Kemudian masukkan juga tepung sagu, uleni lagi sampai tercampur rata. Bagi adonan ini menjadi 3 bagian.
3. Siapkan loyang empat persegi panjang, alasi dengan aluminium foil. Tuangkan 1/3 bagian adonan ikan, ratakan, lapisi dengan 1/3 bagian irisan sosis. Tuangi lagi dengan 1/3 bagian adonan ikan, lapisi dengan 1/3 bagian irisan sosis.
4. Terakhir tuangi dengan sisa adonan ikan. Kukus sampai matang kl 45-60 menit.
5. Dalam keadaan masih panas, lapisi bagian atasnya dengan keju mozarella, lalu panggang hingga keju meleleh. Pada waktu keju sedang meleleh, hiasi dengan sisa sosis dan panggang lagi hingga sosis agak kering. keluarkan dari oven.
6. Setelah agak dingin , keluarkan ikan keju dari loyang. Potong2 sebelum dihidangkan dengan saus sambal dan tabasco.

BOTOK TERI**Bahan:**

300 g kelapa agak muda, kupas, parut
50 g teri basah, cuci
50 g petai cina
5 buah cabai hijau, iris serong tipis
5 buah belimbing sayur, iris melintang tipis
5 lembar daun salam, potong-potong
daun pisang

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih

1 cm lengkuas
1 sdt gula merah
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Aduk semua bahan menjadi satu hingga rata.
2. Tambahkan bumbu halus. Aduk rata.
3. Taruh tiap 1-2 sdm adonan kelapa di atas sepotong daun pisang. Beri sepotong daun salam.
4. Bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
5. Kukus dalam dandang panas selama 30 menit hingga matang.
6. Angkat. Dinginkan.

Untuk 10 bungkus

BAWAL BUMBU KUNING

Bahan :

500 gram ikan bawal
2 ikat kecil daun kemangi
1 buah jeruk nipis
1 sendok makan minyak goreng

Bumbu Halus:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 cm kunyit
5 butir kemiri

Cara Membuat :

1. Bersihkan ikan, cuci, dan buat goresan pada ikan. Beri perasan jeruk nipis.
2. Tumis bumbu sampai harum.
3. Masukkan ikan dan tambahkan air.
4. Masukkan daun kemangi dan masak sampai matang.

Untuk 6 porsi

BARONANG BAKAR BUMBU KECAP

(resep telah diuji di dapur bunda Ani, dengan mengganti ikan baronang dengan mujair dan ikan mas)

Bahan:

2 ekor (600 gram) ikan baronang segar
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
4 siung bawang putih
1 ruas jari jahe
4 buah cabai merah, buang bijinya

1/2 ruas jari kunyit
2 lembar daun jeruk purut
1/2 sendok merica butir
3 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng
garam secukupnya

Cara membuat :

1. Bersihkan ikan baronang, gurat-gurat. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan meresap kl 15 menit).
2. Haluskan bawang putih bersama jahe, cabai merah, kunyit, daun jeruk purut dan merica.
3. Tambahkan kecap manis dan minyak goreng, aduk merata. Gunakan ini untuk melumuri ikan.
4. Siapkan pembakaran arang, dengan nyala apinya kecil saja, tetapi merata. Gunakan kuas untuk melumuri ikan, kemudian bakar (biasanya saya pakai kuas alami, pakai batang serai, di bonggolnya di memarkan, gunakan sbg kuas).
5. Beberapa kali lumuri ikan dengan bumbu kecap dan bakar merata sambil di balik-balik.
6. Hidangkan panas-panas dengan lalap sayuran.

PINDANG TONGKOL

Bahan :

sebit-sebit pindang tongkol menjadi kecil sesuai serat dagingnya.

siapkan :

Cabe hijau potong serong,
cabe merah potong serong,
tomat hijau potong empat
bawang merah, iris tipis
bawang putih iris tipis
jagung manis dipipil (ato jagung manis kaleng)
kemangi
salam, laos, sereh, digeprek

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, sereh, dan lengkuas hingga setengah layu, masukkan bawang putih, cabe merah dan cabe hijau, tumis sebentar masukkan jagung manis, kasih sedikit air, biarkan hingga jagung matang (bila pakai jagung kaleng tumis sebentar saja), masukkan pindang tongkol dan daun kemangi, aduk sebentar beri garam dan gula, angkat, sajikan.
2. oya, jagung manis bisa dilengkapi dengan kacang polong, dll ato pakai mixed vegetable. sajikan hangat.

SERBA UDANG

UDANG GORENG SAUS MENTEGA

Bahan-Bahan :

500 gram	udang ukuran besar
50 gram	margarin
7 sendok	makan kecap asin
7 sendok	makan kecap inggris
2 sendok	makan kecap manis
1/2 sendok	teh lada halus
2 siung	bawang putih dimemarkan

Cara Mengolah :

1. Buang ujung kepala udang yang runcing dan bersungut.
2. Toreh punggungnya dengan pisau, keluarkan kotorannya yang berwarna kehitaman.
3. Goreng hingga matang dengan api yang besar, Angkat dan sisihkan.
4. Tumis bawang putih dengan margarin.
5. Masukkan kecap asin, kecap manis dan kecap inggris.
6. Bubuhkan ada halus.
7. Setelah mendidih, masukkan udang goreng.
8. Aduk-aduk sebentar di atas api agar bumbu menyerap. Angkat.
9. Hidangkan selagi panas.

OMELET UDANG SAUS TOMAT

Bahan:

1 sdm	margarin
1 siung	bawang putih, cincang
5 buah	jamur kancing segar, iris tipis
100 g	udang kupas ukuran sedang

Kocok rata:

4 butir	telur ayam
1 sdm	kecap Jepang
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir
1 sdt	garam

Saus Tomat:

5 sdm	saus tomat botolan
1 sdm	saus cabai botolan
300 ml	air
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	gula pasir

1 sdt	garam
1 sdt	tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Lelehkan margarin, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu dan harum.
2. Masukkan jamur kancing, aduk hingga layu.
3. Masukkan udang, aduk hingga udang kemerahan.
4. Tuangkan campuran telur kocok. Masak hingga telur beku, aduk sebentar dan masak hingga campuran telur bergumpal besar dan matang.
5. Angkat. Taruh di piring saji. Tuangi Saus Tomat, sajikan hangat.
6. **Saus Tomat:** masak semua bahan hingga kental dan mendidih.

UDANG GORENG DENGAN GINSENG

Kecuali renyah, ginseng juga bermanfaat. Saus cabai dan cabai rawit memberi rasa pedas menggigit yang sangat enak!

Bahan:

300 g	Fresh water shrimp (udang kali), kupas, belah punggungnya
2 sdm	minyak sayur
2 buah	cabai rawit merah, iris halus
1 siung	bawang putih, cincang halus
10 g	daun bawang, iris serong
40 g	ginseng segar, iris tipis
20 g	saus cabai
20 g	tepung maizena, larutkan dengan air
10 g	saus tiram
10 g	kecap manis
10 g	kecap asin
1/4 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Belah punggung udang. Aduk udang dengan sedikit garam, dan gula.
2. Goreng udang sebentar hingga berubah warna.
3. Bagi irisan ginseng menjadi 2 bagian. Setengah untuk ditumis, 1/2 bagian untuk digoreng.
4. Tumis bawang putih, daun bawang dan cabai rawit hingga harum.
5. Masukkan udang, irisan ginseng dan bumbu.
6. Tambahkan larutan maizena, aduk hingga kental dan mendidih. Angkat.
7. Taburi ginseng goreng dan sajikan.

SEAFOOD XIAO LONG BAO

Bahan:

Isi:

150 g	udang, cincang
-------	----------------

150 g scallop, cincang
150 g daging ikan kerapu, cincang

Kulit:

150 g tepung Nurcisus
150 g tepung beras Erawan
130 g air
19 g minyak sayur

Jelly:

600 g cakar ayam
600 g air
7.6 g garam
11.4 g kaldu ayam bubuk
19 g gula pasir

Bumbu:

garam, kaldu ayam bubuk, gula, sagu Sang Fen, minyak wijen, merica, jahe cincang dan cuka merah

Cara membuat:

1. Isi, Kulit dan Jelly: Sama dengan Xia Long Bao isi Ayam.
2. **Penyelesaian:** Ambil 450 g adonan Isi dan 450 g Jelly, aduk jadi satu.
3. Gilas adonan per 6 g hingga bundar tipis.
4. Isi adonan dengan campuran adonan isi. Lipat bagian atasnya hingga rapi.
5. Kukus selama 5 menit. Sajikan panas

UDANG WINDU ISI RAGOUT

Bahan:

10 bh udang windu ukuran sedang, bersihkan, gunting punggungnya.
2 btr telur kocok hingga rata
Minyak untuk menggoreng

Isi:

50 gr bawang bombai cincang halus
2 sdm margarin
75 gr tepung terigu
50 gr wortel iris dadu kecil
200 ml susu segar
1/2 sdt lada
1/4 sdt garam
1/8 sdt pala
1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Isi: panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan tepung terigu, aduk rata, tuang susu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kental.
2. Masukkan wortel, lada, garam, pala dan gula pasir, aduk rata.

3. Ambil satu ekor udang, taruh isi di punggungnya, ratakan hingga padat.
4. Panaskan minyak, celupkan udang dalam telur kocok, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, sajikan udang goreng dengan saus cabai.

Untuk 10 orang

MEGONO UDANG

Bahan:

250 gr nangka muda, cacah hingga halus
10 helai kacang panjang, potong 1 cm
150 gr udang sedang, cincang kasar
200 gr kelapa muda, parut panjang
4 lbr daun salam

Haluskan:

5 bh bawang merah
3 siung bawang putih
1/2 cm kencur
5 bh cabai rawit
1/2 sdt terasi
1 sdt garam
1 sdt gula merah

Cara membuat:

1. Kupas udang hingga bersih, sisihkan kulit dan kepalanya.
2. Haluskan kepala serta kulit udang, campur dengan bumbu halus dan kelapa muda, aduk rata.
3. Lalu campur dengan nangka, kacang panjang dan udang, ratakan.
4. Ambil selembar daun pisang, beri sepotong daun salam, taruh 3 sdm adonan, bungkus bentuk tum, semat atasnya dengan lidi. Lakukan sampai habis.
5. Kukus megono udang selama 20 menit. Angkat, hidangkan dengan nasi hangat

Untuk 7 bungkus

BAKSO UDANG

Bahan:

4 lembar daun selada, potong lebar
1 sdm daun bawang iris halus
150 g rumput laut tawar

Bakso

500 g udang, kupas kulit dan kepalanya (sisihkan untuk kaldu)
4 sdm tepung kanji
1 siung bawang putih, iris tipis, goreng
1/2 sdt garam
1/4 sdt merica bubuk

1 sdt daun bawang iris halus

Kuah

600 ml	air
4 siung	minyak wijen, untuk menumis
1 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdm	kecap asin

Cara membuat:

Bakso: Sisir udang 12 ekor. Haluskan sisa udang, kanji, bawang goreng, garam dan merica dalam blender. Campurkan daun bawang, bulatkan, tancapkan seekor udang. Kukus hingga masak (10 menit).

Kuah: Rebus kulit dan kepala udang 10 menit, angkat. Saring, hingga diperoleh 500 ml kaldu. Jika kurang, tambahkan air masak. Tumis bawang putih hingga harum, tuangi kaldu. Tambahkan garam, merica dan kecap asin. Didihkan, angkat.

Atur daun selada dan rumput laut dalam mangkuk saji, beri bakso udang.

Tuangi kuah, taburi daun bawang. Sajikan panas.

Untuk 4 orang

UDANG BUNGKUS NORI

Bahan:

2 lembar	nori 20 x 20 cm siap pakai, potong 5 x 8 cm
1/4	putih telur aduk rata utk merekatkan
minyak utk menggoreng	

Adonan udang, aduk hingga licin:

300 gr	udang segar kupas cincang
1 1/4 sdm	tepung maizena
2 sdm	arak jahe (2 ruas jahe memarkan rendam dalam 3 sdm arak masak selama 30 menit)
1	putih telur
1 sdt	garam
(mungkin bisa ditambah penyedap rasa klo mau)	

Cara Membuat :

1. Bungkus setiap 1 sdm adonan udang dgn nori. Gulung menurut arah panjangnya, rekatkan dengan putih telur
2. Panaskan minyak, goreng udang bungkus nori diatas api sedang hingga matang dan harum
3. angkat dan tiriskan. sajikan segera

Utk 15 buah.

SERBA CUMI

CUMI GORENG

Bahan :

500 gr cumi-cumi segar yang kecil dan masih bertinta, buang tulangnya yang bening, cuci, tiriskan.
1 sdm air asam jawa
minyak untuk menggoreng

Haluskan :

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Cara Membuat :

1. Aduk cumi, air asam jawa dan bumbu halus sambil remas-remas. Diamkan selama 10 menit supaya bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng cumi berikut bumbunya sampai $\frac{3}{4}$ kering.
3. Angkat, tiriskan dan sajikan hangat.

Untuk 4-orang

BAKWAN CUMI BUMBU KUNYIT

Bahan-Bahan :

150 gram cumi, potong bulat tipis
3 sendok makan tepung terigu
3 lembar daun mangkogan, iris tipis
3/4 sendok teh garam

Bumbu halus :

4 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1/2 sendok teh ketumbar
2 buah cabai merah
2 cm kunyit
Minyak untuk menggoreng

Cara Mengolah :

1. Aduk cumi dengan tepung terigu, daun mangkogan, dan garam.
2. Masukkan bumbu halus.
3. Aduk rata, lalu sendokkan sedikit demi sedikit ke minyak panas.
4. Goreng sampai kering dan matang

CUMI-CUMI BAKAR

Bahan:

500 gr cumi-cumi
4 cm jahe
6 siung bawang putih
1 buah bawang bombay
3 sdm kecap manis
1 sdm saus tomat

Cara membuatnya:

1. Bersihkan cumi-cumi dan campur dengan bumbu halus. Biarkan selama 1 - 2 jam.
2. Bakar cumi hingga matang dengan sekali-kali diolesi sisa bumbu. Hidangkan.

CUMI-CUMI GORENG

Bahan:

1 kg cumi-cumi, bersihkan dan buang tulang tengahnya.
2 siung bawang putih, iris tipis
1 sdm red wine
1 sdt kecap inggris
1 sdm kecap ikan
1 sdt saus tiram
25 gr mentega
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
merica dan garam secukupnya

Cara membuatnya:

1. Goreng cumi-cumi hingga matang, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan mentega dan tumis bawang putih hingga harum, masukkan cumi-cumi, red wine, kecap inggris, kecap ikan, saus tiram, dan merica. Aduk rata.
3. Icipi rasanya bila kurang asin tambahkan sedikit garam. Angkat dan hidangkan

CUMI-CUMI PANGGANG KECAP

Bahan:

750 g cumi-cumi besar
1 sdm minyak sayur

Bumbu perendam:

75 ml kaldu
4 sdm kecap Jepang
1 sdm kecap manis
2 sdm saus tiram
1 sdm saus BBQ
1 sdt arak masak / white wine
1 sdt bawang putih parut

2 sdt jahe parut
garam dan merica secukupnya

Taburan: 4 batang kucai, iris kasar

Cara membuat:

1. Kupas kulit ari cumi, buang kantong tintanya. Cuci bersih lalu tiriskan.
2. Kerat-kerat melintang kedua sisi badan cumi.
3. Campur semua bahan bumbu perendam dan aduk rata.
4. Masukkan cumi-cumi kedalamnya dan biarkan selama kurang lebih 4 jam. Aduk-aduk sesekali.
5. Panaskan minyak dalam wajan dan masukkan cumi berikut perendamnya.
6. Masak dengan api sedang hingga cumi masak. Angkat dan taburi daun kucai diatasnya.

CUMI GORENG TEPUNG

Bahan:

200 gr cumi, bersihkan kulitnya dan potong-potong membentuk ring
½ sdt garam halus
½ sdt merica bubuk
2 butir telur ayam, kocok lepas
150 gr tepung roti putih kasar
Tepung terigu secukupnya
Minyak goreng untuk menggoreng

Saus :

2 sdm mayonaise
½ sdm saus tomat

Cara Membuat :

1. Campurkan cumi-cumi dengan merica, garam dan tepung terigu.
2. Lalu celupkan ke dalam kocokan telur lalu gulingkan cumi tadi ke atas tepung roti.
3. Diamkan sekitar 10 menit.
4. Kemudian goreng dalam minyak panas sampai berwarna kuning kecoklatan dan masak. Tiriskan.
5. Untuk sausnya, campurkan mayonaise dengan saus tomat.

CUMI TUMIS DAUN SERUNI

Jakarta - Daun seruni yang beraroma harum dan rasanya segar sangat serasi dengan rasa cumi yang kenyal gurih. Dengan bumbu bawang dan sedikit cabai membuat tumisan ini sangat segar dan enak rasanya. Tambahkan saja sayuran lain sesuai selera agar makin mantap rasanya.

Bahan:

300 g cumi-cumi ukuran sedang yang sudah bersih
3 sdm minyak sayur
1/2 cm jahe, iris kasar
2 siung bawang putih, memarkan
2 buah cabai rawit, cincang kasar
1 sdm saus cabai botol
1 sdm saus tiram
1/2sdt merica bubuk
1 sdt garam
100 ml air
75 g jamur enoki, bersihkan
100 g daun seruni segar

Cara membuat:

1. Potong cumi-cumi melintang 1/2 cm. Lumuri dengan sedikit air jeruk nipis.
2. Aduk rata lalu tiriskan.
3. Tumis jahe dan bawang putih hingga kuning dan harum.
4. Masukkan cabai rawit, aduk hingga layu.
5. Masukkan cumi-cumi, aduk hingga kaku.
6. Masukkan bumbu lainnya, aduk rata.
7. Tambahkan sayuran, aduk hingga layu. Angkat.

CUMI BUMBU DAUN KEMANGI

Bahan:

1/2 kg cumi putih kecil
1 sdm air jeruk nipis
1/2 sdt garam
3 sdm daun kemangi, iris kasar
2 cabai merah, iris halus
gula pasir sesuai selera
3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

5 cabai merah
1 sdm irisan serai
4 butir kemiri
½ sdt terasi
1 sdt ketumbar sangrai
1 sdt jahe halus
4 siung bawang putih
1 sdt asam
6 buah bawang merah

Cara Membuat:

1. Kupas kulit luar cumi sampai bersih, lalu cabut tulang punggungnya (transparan) dari dalam badannya.
2. Cuci bersih lalu tiriskan. Bersihkan bagian kepala cumi, buang mata dan batu yang ada di tengah kepalanya.
3. Masukkan kepala cumi ke dalam badan yang sudah dibersihkan.
4. Lumuri dengan air jeruk nipis dan $\frac{1}{2}$ sdt garam. Biarkan 10 menit.
5. Panaskan minyak goreng dengan api sedang.
6. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum lalu masukkan cumi, tumis sampai cumi menjadi kaku lalu tambahkan 100 air.
7. Masak dengan api kecil sampai matang.
8. Terakhir masukkan irisan cabai dan daun kemangi. Aduk rata sampai kemangi menjadi layu.
9. Bubuhkan garam dan gula sesuai dengan selera. Angkat, siap dihidangkan.

Untuk 4-5 orang.

KERING CUMI**Bahan :**

- | | |
|-----------|--------------------------------|
| 750 g | cumi putih sedang besarnya |
| 2 sdm | air kapur sirih |
| 1 buah | jeruk nipis diambil airnya |
| 1 1/2 sdt | garam |
| 200 gr | kacang tanah digoreng |
| 2 sdm | gula pasir |
| 50 ml | air |
| 250 ml | minyak goreng untuk menggoreng |
| 2 sdm | minyak goreng untuk menumis |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|---------|------------------------|
| 6 buah | cabe merah, buang biji |
| 3 siung | bawang putih |
| 1/2 sdt | garam |

Cara Membuat:

1. Cumi dipotong bentuk cincin selebar 1 cm kemudian dirumbai sisinya dengan gunting.
2. Rendam cumi dengan air kapur selama 25 menit kemudian cuci bersih, rendam kembali dengan air jeruk nipis selama 15 menit.
3. Panaskan minyak, goreng cumi hingga kering kecoklatan. Sisihkan.
4. Tumis bumbu yang dihaluskan dengan minyak hingga harum dan matang.
5. Masukkan gula, aduk hingga larut, tambahkan air, aduk hingga menyerupai selai.
6. Masukkan cumi dan kacang, aduk rata. Angkat.
7. **TIP :**
Air kapur yang diperlukan untuk merendam cumi gunakan air kapur yang bening.
8. Cumi harus digoreng dalam minyak yang panas, hingga kecoklatan

9. Jika cumi ingin tetap garing, harus disimpan dalam toples

CUMI MASAK PETAI**Bahan:**

- | | |
|----------------------|---|
| 500 gram | cumi yang masih berkulit, dipotong-potong, kantung tinta jangan dibuang |
| 30 mata | petai |
| 5 buah | cabai merah |
| 8 butir | bawang merah |
| 1 buah | tomat |
| 1 sendok teh | terasi |
| 1 sendok teh | asam |
| 20 buah | cabai rawit merah utuh |
| garam dan gula pasir | secukupnya |
| 2 buah | jeruk limo, diambil airnya |

Cara Membuat:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, tomat, terasi. Setelah lumat, tambahkan asam. Haluskan kembali.
2. Tumis sampai harum. Tambahkan cumi. Aduk rata. Bubuhi cabai rawit, garam, gula pasir.
3. Setelah akan diangkat, tambahkan jeruk limo. Aduk lalu angkat

CUMI BAKAR**Bahan-bahan**

- | | |
|----------------|-------------------|
| 500 gram | cumi, bersihkan |
| 2 sendok | makan saus tomat |
| 1 sendok | makan kecap jamur |
| 3 siung | bawang putih |
| 3 buah | bawang merah |
| 1 sendok teh | air jeruk nipis |
| 1 sendok teh | garam |
| 1/2 sendok teh | merica bubuk |

Cara membuat :

1. Haluskan bawang putih dan bawang merah, lalu tambahkan saus tomat, kecap jamur, air jeruk nipis, garam, dan merica bubuk, aduk hingga rata.
2. Masukkan cumi, aduk rata, lalu simpan dalam kulkas selama 1 jam.
3. Masukkan campuran cumi tadi ke dalam wajan, masak hingga setengah matang, angkat, lalu panggang cumi hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan, angkat.

Untuk 3-orang

SAMBAL GORENG CUMI ASIN

Bahan-bahan

4 ekor	cumi asin, cuci, potong ukuran 1 cm
300 gram	tempe, potong bentuk dadu
100 gram	daun melinjo
6 siung	bawang merah, iris halus
3 siung	bawang putih, iris halus
5 buah	cabai merah, iris kasar
1 batang	sere, memarkan
1 cm	lengkuas, memarkan
50 gram	taoge
500 cc	santan
1 sendok teh	garam
3 sendok	makan minyak

Cara membuat

1. Panaskan minyak, lalu masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Tambahkan cabai merah, sere, dan lengkuas, aduk rata, masak hingga cabai merah layu, lalu masukkan cumi, tempe, dan daun melinjo, aduk rata.
3. Masukkan taoge, garam, dan santan, aduk rata, lalu masak sambil sekali-sekali diaduk hingga seluruhnya matang dan kuah tinggal sedikit, angkat.

Untuk 5-orang

CALAMARY

Bahan:

500 gr	cumi
3 sdm	cuka
6 sdm	tepung bumbu Kobe
3 sdm	tepung terigu (aku waktu nyoba ini pake terigu cap kuci biru)
4 sdm	tepung maizena
1 sdt	soda kue
Minyak untuk menggoreng	

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, buang tinta dan kulit cumi. Potong-potong cumi tipis melingkar
2. Masukkan cuka, remas-remas,
3. Cuci lagi dengan air sampai bersih dan cumi terasa lebih kesat
4. Campur tepung kobe, tepung terigu, maizena dan soda kue dalam kantong plastik yang besar, kocok sampai semua tercampur rata
5. Masukkan potongan cumi ke dalam kantong plastik, kocok sampai potongan cumi rata terbungkus campuran tepung.
6. Goreng cumi dalam minyak panas sedang sampai kecoklatan. Tiriskan dan hidangkan dengan saus mayonaise atau saus sambal.

TERIYAKI CUMI

Panggang dan sajikan selagi masih panas mengepul agar aromanya jadi lebih sedap.

Bahan:

500 g	cumi-cumi ukuran besar
2 sdm	minyak sayur
1 sdt	cabai merah bubuk

Bumbu Perendam, aduk rata:

3 sdm	kecap Jepang
1 sdm	sake
1 sdm	mirin
1 siung	bawang putih, parut
1 sdt	gula pasir
1/2 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Bersihkan cumi-cumi, buang kantong tintanya. Cuci bersih.
2. Kerat-kerat menyerong badan bagian luar cumi dengan pisau tajam.
3. Aduk cumi dengan Bumbu Perendam. Diamkan selama 30 menit.
4. Panggang cumi di atas wajan panas yang dioles minyak atau di atas bara api sambil balik-balik hingga cumi matang.

TUMIS CUMI TERUNG

Apalagi dengan bumbu sedikit pedas, cumi yang kenyal gurih jadi makin enak rasanya. Coba saja buktikan dengan resep yang satu ini.

Bahan:

300 g	cumi ukuran sedang
2 sdm	minyak sayur
1/2 cm	jahe, cincang
1 siung	bawang putih, cincang
1 sdm	sambal Bangkok botol
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap asin
50 g	paprika hijau, potong kasar
1 buah	terung Jepang, belah dua, iris melintang 1 cm
1/2 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Bersihkan cumi, buang kulit ari dan kantong tintanya. Belah badan cumi, potong 3 cm. Sayat diagonal bagian dalam badan cumi.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
3. Masukkan cumi, masak hingga menggulung dan kaku.

4. Tambahkan bumbu, besarkan api. Aduk hingga rata.
5. Masukkan sayuran,aduk hingga layu.
6. Angkat, sajikan panas.

CUMI ISI TELUR ASIN

Bahan:

500 gr (5 ekor) cumi sedang
10 btr telur asin
500 ml santan
2 bh serai memarkan
2 lbr daun jeruk
2 sdm minyak untuk menumis
lidi untuk menyemat

Haluskan:

6 bh cabai merah
4 bh bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kunyit
3 btr kemiri
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Bersihkan cumi-cumi, buang kantong tinta, dan kulit arinya, cuci bersih , sisihkan.
2. Ambil 1 buah cumi, masukkan telur asin ke dalam badan cumi hingga padat, semat ujungnya dengan lidi. Kukus hingga matang.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk sampai harum.
4. Tuang santan, aduk-aduk agar santan tidak pecah, masak hingga santan mengental.
5. Masukkan cumi masak hingga cumi matang.

Untuk 5 orang

CUMI MASAK PAPRIKA

Bahan:

500 gr cumi bersihkan
3 sdm minyak untuk menumis
100 gr bawang bombai
2 siung bawang putih, memarkan, cincang
1 bh paprika hijau, buang biji, iris melintang ½ cm
2 sdm saus tomat
1 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
150 ml air
½ sdt lada

1 sdt garam

Cara membuat:

1. Iris cumi-cumi melintang 2 cm, cuci bersih, sisihkan
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, bawang putih, hingga harum.
3. Masukkan cumi-cumi masak hingga cumi berubah warna, masukkan paprika hijau, saus tomat, saus tiram, air, lada, kecap manis dan garam aduk rata. Masak hingga matang.

Untuk 6 orang

CUMI ASIN CABE IJO

Bahan-Bahan :

3 sendok makan minyak
200 gram cumi asin, seduh dengan air panas, tiriskan
4 siung bawang putih, iris tipis
8 siung bawang merah, iris tipis
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
10 buah cabai hijau, iris serong
3 buah tomat hijau kecil, belah-belah
2 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, iris serong
4 buah belimbing wuluh, iris ukuran 1/2 cm
10 butir petai, belah jadi 2, iris tipis
1 sendok makan gula pasir
100 cc air
1/2 sendok teh garam

Cara Mengolah :

1. Panaskan minyak yang cukup banyak, lalu masukkan cumi, goreng hingga setengah matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, lalu masukkan daun salam, lengkuas, cabai hijau, tomat hijau, daun bawang, belimbing wuluh, petai, dan gula, aduk rata, masak hingga layu.
3. Masukkan cumi tadi, aduk rata, lalu tambahkan air dan garam, aduk rata, masak hingga matang dan kental, angkat. Sajikan Hangat

TUMIS SAMBAL CUMI

Bahan :

200 gram cumi telur, dibersihkan
250 ml air
5 tangkai daun kemangi, diambil daunnya
2 sendok makan minyak goreng

Bumbu halus :

5 buah	cabai merah
2 buah	cabai rawit
5 butir	bawang merah
2 siung	bawang putih
2 buah	tomat
3 cm	kencur
2 sendok teh	terasi

Cara Membuat :

Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan air dan cumi. Setelah mendidih, tambahkan daun kemangi, aduk lalu angkat.

Untuk 6 porsi

KANGKUNG MASAK CUMI ASIN**Bahan:**

300 gr	kangkung, potong-potong
2 sdm	minyak untuk menumis
150 gr	cumi asin, potong-potong
1 cm	lengkuas, dimemarkan
2 lbr	daun salam
100 ml	air

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah
5 buah	cabai merah
2 siung	bawang putih
1 potong	terasi
1 potong	gula merah

Merica secukupnya
Garam sedikit.

Cara Membuat:

Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan lengkuas dan daun salam. Masukkan cumi, aduk rata hingga berubah warna. Masukkan kangkung. Aduk lalu tuang air, aduk sebentar dan angkat. Sajikan hangat dengan nasi hangat

SERBA TAHU

TAHU JAMUR KUKUS

Bahan:

450 gr tahu sutra, potong kotak 1 cm
100 gr jamur kancing, iris tipis
50 gr udang kupas, cincang kasar
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang halus
1 cm jahe, memarkan
1 sdt kecap asin
1/4 sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 btg daun bawang, potong-potong
1 bh cabai merah, iris tipis miring

Cara membuat:

1. Panaskan minyak wijen ke dalam wajan, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Angkat dari api.
2. Masukkan tahu, jamur, udang, kecap asin, merica dan garam, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
3. Panaskan kukusan. Sendokkan ke dalam pinggan tahan panas ukuran kecil, taburkan daun bawang dan cabai iris, kukus selama 30 menit.

Untuk 5 orang.

TAHU JAMUR MASAK KECAP

Bahan:

1 bh tahu cina potong dadu 1 cm, goreng setengah matang
100 gr jamur merang, belah dua
3 siung bawang putih, iris
5 bh bawang merah iris
1 lbr daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
2 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1/2 sdt lada
1/4 sdt garam
150 ml air
1 btg daun bawang, iris
Minyak Goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah hingga harum, masukkan daun salam, lengkuas, masak hingga layu.

2. Masukkan tahu dan jamur, aduk, tambahkan kecap manis, saus tiram, lada dan garam, aduk.

3. Tuang air dan daun bawang, masak hingga bumbu meresap, angkat.

Untuk 4 orang.

TAHU PONG KOMPLIT

Bahan:

2 bks tahu pong, potong dadu 2 cm
1/2 sdt garam
4 bh telur rebus, kupas
3 sdm bawang merah goreng

Gimbal udang:

100 gr udang
125 gr tepung terigu
2 siung bawang putih, haluskan
1/2 sdt lada
1 sdt garam
200 ml air

Saus:

2 siung bawang putih, haluskan
10 bh cabai rawit hijau, haluskan
4 sdm petis udang
2 sdm kecap manis
1 sdt gula merah
1/2 sdt garam
300 ml air
Minyak goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng tahu hingga kering, angkat, tiriskan. Goreng pula telur hingga kecokelatan, angkat, tiriskan.
2. Buat gimbal udang: campur tepung terigu, bawang putih, lada dan garam, aduk rata, tuang air sedikit demi sedikit hingga adonan kental. Panaskan dua buah wajan, satu wajan anti lengket dan satu wajan dengan minyak banyak. Tuang 1 sendok sayur adonan, taruh 3-4 ekor udang, goreng hingga setengah matang, angkat. Masukkan dalam wajan satunya, goreng hingga kering, angkat, tiriskan.
3. Buat kuah: panaskan minyak, tumis bawang putih hingga layu, masukkan cabai rawit, petis, kecap manis, gula merah, garam, tuang air, masak hingga mendidih, angkat.
4. Susun dalam piring, tahu pong potong, gimbal udang potong, dan telur goreng potong, beri sausnya, taburkan bawang merah goreng, sajikan.

Untuk 4 orang

TERIK TAHU TEMPE

Bahan:

3 sdm	minyak sayur
3 lembar	daun jeruk purut
600 ml	santan
400 g	tempe yang bagus mutunya, potong 4x4x2 cm
8 buah	tahu putih ukuran 5x5, goreng setengah kering

Haluskan:

6 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 butir	kemiri
1 sdt	merica butiran
1 sdt	ketumbar
1 cm	lengkuas
½ sdt	gula pasir
1 sdt	garam

Cara membuat:

- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi.
- Tuangi santan, tambahkan daun jeruk. Didihkan.
- Masukkan tahu dan tempe.
- Masak hingga kuah kental dan berminyak. Angkat. Sajikan.

Untuk 6 orang

PERKEDEL TAHU

Bahan:

300 g	tahu putih berkualitas bagus
1 butir	telur ayam
1 sdm	daun bawang iris tipis
½ sdt	bawang putih parut
½ sdm	tepung terigu
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam
	minyak goreng

Cara membuat:

- Tiriskan tahu lalu haluskan.
- Campur tahu dengan telur dan bumbu lain kecuali minyak hingga rata.
- Panaskan minyak banyak di atas api sedang. Bentuk adonan tahu menjadi bola-bola dengan bantuan 2 sendok teh.
- Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan.
- Angkat dan tiriskan.
- Sajikan hangat.

Untuk 14 buah

TAHU TUMIS TAUSI

Bahan:

2 buah	tahu putih yang bagus mutunya
	minyak goreng
1 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang
25 g	bawang Bombay, cincang
100 g	udang kupas ukuran sedang
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap asin
1 sdm	tausi
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam
75 ml	air

Cara membuat:

- Potong-potong tahu ukuran 2x4x3/4 cm.
- Goreng dalam minyak banyak hingga agak kering. Tiriskan.
- Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga wangi.
- Masukkan udang, aduk hingga kemerahan.
- Tambahkan tahu dan bumbu, aduk hingga rata.
- Tuangi air, masak hingga mendidih dan kuah menyusut. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

TAHU SIRAM DAGING

Tahu sangat luwes dipadu dengan beragam bumbu. Seperti tahu goreng dengan saus daging tumis ini. Bumbu BBQ dan saus tomat membuat saus sangat pekat dan cocok disantap dengan tahu yang lembut dan gurih.

Bahan:

2 buah	tahu putih ukuran 8x8x4 cm
1 siung	bawang putih, parut
½ sdt	garam
	minyak goreng

Saus:

1 sdm	minyak sayur
50 g	bawang Bombay, cincang
1 siung	bawang putih, cincang
200 g	daging sapi cincang
2 sdm	saus tomat botol
1 sdm	saus cabai botol
1 sdm	saus BBQ
100 ml	air
½ sdt	merica hitam bubuk
1 sdt	garam



Cara membuat:

- Potong membujur tahu menjadi dua lalu potong melintang menjadi dua.
- Lumuri dengan bawang putih dan garam hingga rata.
- Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- Saus: Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu.
- Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna dan kering.
- Tambahkan bumbu dan bahan lainnya. Masak hingga mendidih dan kental.
- Angkat.
- Taruh tahu di piring saji. Tuangi Sausnya. Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

TAHU PEDAS MANIS

Tahu sutera nggak harus jadi sup. Cobalah tumis dengan bumbu yang lebih 'berani'. Diolah dengan bumbu asam pedas rasanya tetap gurih, lembut sekaligus segar. Gunakan tahu sutera agar rasanya selezat buatan resto!

Bahan:

- 1 sdm minyak sayur
- ½ sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 100 g daging ayam cincang
- 1 sdm saus cabai botolan
- 1 sdm saus tomat
- 1 buah cabai merah, cincang kasar
- 1 sdm kecap manis
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 100 ml air
- 250 g tahu sutera, potong dadu 2 cm
- ½ sdt tepung maizena, larutkan dengan air



Cara membuat:

- Panaskan minyak dan minyak wijen. Tumis bawang putih hingga kuning dan wangi.
- Masukkan daging ayam, aduk hingga kering.
- Tambahkan bumbu dan air, didihkan.
- Masukkan tahu, aduk-aduk hingga rata dan agak hancur.
- Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental. Sajikan panas.

Untuk 4 orang

TAHU GORENG PANIR

Tahu goreng yang satu ini memang spesial karena memakai tahu sutera. Dibalut telur plus tepung panir dan digoreng kering. Hasilnya, lapisan luarnya renyah dan gurih sementara bagian dalamnya lembut. Enak disantap hangat dengan saus cabai atau mayones botolan.

Bahan:

- 300 g tahu sutera berbentuk segi empat
- 1 butir telur ayam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 100 g tepung panir/roti
- minyak goreng

Pelengkap:

- Saus cabai botolan
- Mayones botolan



Cara membuat:

- Tiriskan tahu sutera. Potong ukuran 3x3x2 cm.
- Kocok telur bersama merica dan garam.
- Celupkan tiap potongan tahu dalam telur kocok.
- Gulingkan dalam tepung roti hingga rata. Diamkan selama 30 menit agar sedikit kering.
- Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning keemasan.
- Angkat dan tiriskan.
- Sajikan hangat dengan Pelengkapnya.

Untuk 4 orang

TAHU ACAR AYAM

Kalau bosan dengan olahan tahu yang biasa, cobalah padukan tahu dengan ayam yang berbumbu asam manis. Tambahkan sedikit sayuran dan saus cabai agar rasanya lebih mantap dan sedikit menggigit.

Bahan:

- 300 g tahu sutera, tiriskan
- minyak goreng

Acar Ayam:

- 1 sdm minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 3 butir bawang merah, cincang halus
- 200 g daging ayam rebus, suwir kasar
- 100 ml air
- 1 sdm kecap asin
- 2 sdm saus cabai botolan
- 1 sdm air jeruk nipis
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 5 batang kucai, potong kasar
- 1 sdt biji wijen



Cara membuat:

- Potong tahu sutera. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kecokelatan. Tiriskan.
- Acar Ayam: Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan air, ayam dan bumbu lainnya. Aduk hingga rata dan air hampir habis.
- Masukkan kucai dan wijen. Aduk rata. Angkat.
- Taruh tahu di piring saji. Tuangkan acara ayam di atasnya.
- Sajikan segera.

Untuk 4 orang

STEAK TOFU

Tofu alias tahu juga enak diolah menjadi steak. Tentu saja harus tahu sutera yang bagus mutunya. Cukup direndam bumbu dan dimatangkan perlahan. Rasa gurih tahu dan pekatnya bumbu membuat steak ini tak kalah enak dengan steak daging.

Bahan:

4 potong @ 100 gram	tahu sutera, tiriskan
2 sdm	mentega
2 batang	daun bawang, iris tipis

Bumbu, aduk rata:

1 sdm	saus LP/BBQ
1 sdm	saus hoisin
2 sdm	kecap Jepang
1 siung	bawang putih, parut
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	air jeruk nipis
1 sdt	garam

Cara membuat:

- Lumuri potongan tahu dengan Bumbu hingga rata. Diamkan selama 30 menit
- Panaskan mentega di wajan datar hingga leleh. Masukkan tahu sepotong demi sepotong berikut perendamnya.
- Kecilkan api, masak hingga satu sisinya kecokelatan. Balik, masak hingga sisi yang lain kecokelatan. Angkat.
- Taruh di piring saji. Taburi daun bawang. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang



PEPES TAHU

Bahan:

2 potong (400 g)	tahu putih yang bagus mutunya
1 butir	telur ayam, kocok
20 lembar	daun kemangi
1 buah	cabai merah, iris tipis
1 buah	cabai hijau, iris tipis

daun pisang

Haluskan:

5 butir	bawang merah
2 siung	bawang putih
½ sdt	merica butiran
1 sdt	garam

Cara membuat:

- Tiriskan tahu, haluskan.
- Campur tahu halus dengan telur, cabai, kemangi, dan bumbu halus. Aduk hingga rata.
- Ambil sepotong daun pisang, beri 2 sdm adonan tahu. Gulung daun pisang sambil padatkan. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
- Kukus dalam dandang panas hingga matang. Angkat.
- Bakar di atas bara api hingga daun kering. Angkat.

Untuk 4 bungkus

ORAK-ARIK TAHU

Tahu nggak harus jadi tahu goreng atau sambal goreng. Coba saja tahu yang dicincang dan ditumis dengan paduan daging ayam plus sedikit cabai ini. Rasanya sangat gurih dan sedikit pedas. Tambahan bawang putih membuat aroma tahu makin harum dan sedap!

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang halus
25 g	bawang Bombay, cincang
1 buah	cabai merah, buang bijinya, cincang halus
100 g	daging ayam, cincang
300 g	tahu putih yang bagus, tiriskan, cincang halus
100 g	rebung rebus/kalengan, iris halus
2 sdm	air
½ sdt	merica bubuk
1 sdm	saus tiram
2 sdt	garam
1 batang	daun bawang, iris halus



Cara membuat:

- Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum.
- Masukkan cabai merah, aduk hingga layu.
- Tambahkan daging ayam, aduk hingga berubah warna dan kering.
- Masukkan tahu dan rebung, aduk hingga rata.
- Tambahkan air dan bumbu lainnya. Aduk rata dan masak hingga kering.
- Angkat dan sajikan hangat.

Untuk 4 orang

ORAK-ARIK TAHU TAOGÉ

Kalau akhir pekan Anda sudah berfoya-foya dengan makan makanan berlemak, awal minggu ini Anda bisa menyantap hidangan ringan yang tetap kaya protein. Tahu dan taogé, paduan bahan oriental ini ditumis dengan bumbu ringan hingga rasanya gurih alami!

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang halus
75 g	daging ayam, iris tipis
300 g	tahu sutera, potong kasar
75 g	taogé, bersihkan
75 g	sawi hijau, potong-potong
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap asin
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam
½ sdt	minyak wijen



Cara membuat:

- Tumis bawang putih hingga kuning dan harum.
- Masukkan daging ayam, aduk hingga kaku.
- Tambahkan tahu, aduk-aduk hingga agak memar.
- Masukkan taogé dan sawi, aduk hingga layu.
- Bubuhi bumbu, aduk hingga rata dan seluruhnya matang.
- Angkat. Perciki minyak wijen. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

ORAK-ARIK TAHU TELUR

Jika sedang tak banyak waktu buat memasak, cobalah orak-arik komplet gizi ini. Gunakan tahu sutera plus telur sehingga rasanya gurih. Tambahkan sedikit sayuran dan sajikan selagi hangat mengepul. Dijamin makin sedap!

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang halus
25 g	bawang Bombay, cincang halus
2 batang	daun bawang, iris serong
3 butir	telur ayam, kocok lepas
100 g	tahu sutera, tiriskan
½ sdt	minyak wijen
½ sdt	merica hitam bubuk
1 sdt	garam



Cara membuat:

- Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
- Tambahkan daun bawang, aduk hingga layu.

- Masukkan telur kocok, aduk cepat hingga bergumpal kasar.
- Masukkan tahu sutera, aduk sambil tekan hingga tahu agak hancur. Aduk rata.
- Bubuhi minyak wijen, merica, dan garam. Aduk hingga rata.
- Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 orang

HOT PLATE TOFU UDANG

Membuat hot plate bergaya resto ternyata tidak sulit. Isinya pun bisa Anda sesuaikan dengan selera. Coba saja paduan udang dan tahu ini, dengan bumbu sedikit pedas, rasanya sangat lezat.

Bahan:

1 sdm	minyak sayur
½ sdt	minyak wijen
2 siung	bawang putih, cincang halus
100 g	udang kupas ukuran sedang
1 sdm	saus tiram
1 sdm	saus cabai bawang
1 sdm	kecap asin
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam
200 ml	air
2 batang	bokchoy, potong-potong
250 g	tahu sutera, potong-potong
½ sdt	tepung maizena, larutkan dengan sedikit air



Cara membuat:

- Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga kuning.
- Masukkan udang kupas, aduk hingga berubah warna.
- Tambahkan bumbu dan air, didihkan.
- Masukkan bokchoy dan tahu, didihkan kembali.
- Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental. Angkat.
- Panaskan hot plate di atas api sedang hingga panas benar. Angkat.
- Tuangkan tofu dan udang tumis ke atas hot plate.
- Sajikan segera.

Untuk 4 orang

CA TAHU REBON

Kalau sedang tak banyak waktu untuk menyiapkan lauk, cobalah tumis tahu yang praktis ini. Gunakan tahu putih yang bagus mutunya. Padukan dengan rebon dan daun bawang yang harum aromanya. Jangan lupa pakai bumbu yang agak royal agar rasa gurihnya meresap sempurna.

Bahan:

300 g	tahu putih yang bagus mutunya, tiriskan
-------	---

1 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang halus
2 sdm	rebon yang bagus, cuci, tiriskan
2 batang	daun bawang, potong 3 cm
1 sdm	saus tiram
100 ml	air
½ sdt	merica bubuk
1 sdm	kecap asin
1 sdt	garam



Cara membuat:

- Goreng tahu hingga hampir kering. Tiriskan, potong ½ x 2x4 cm.
- Tumis bawang putih hingga kuning.
- Masukkan rebon, aduk hingga harum.
- Tambahkan daun bawang, tahu, air, dan bumbu. Masak hingga bumbu meresap.
- Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

BURGER TOFU

Jika Anda sedang mengurangi konsumsi daging sapi bukan berarti tak bisa makan yang lezat. Burger dari tahu plus daging ayam ini sangat gurih dan enak. Bisa disantap dengan nasi tetapi enak juga diselipkan dalam roti plus mayones dan saus tomat. Mau coba?

Bahan:

300 g	tahu putih yang bagus
100 g	daging ayam cincang
1 sdm	tepung terigu
1	kuning telur
2 sdm	mentega



Bumbu:

1 batang	daun bawang, iris halus
1 sdm	bawang merah goreng, haluskan
½ sdt	pala bubuk
½ sdt	merica bubuk
1 sdm	kecap asin
1 sdm	saus BBQ
1 sdt	garam

Cara membuat:

- Tiriskan tahu hingga kering lalu haluskan.
- Campur tahu halus dengan daging ayam, tepung terigu, dan Bumbu. Aduk hingga rata.
- Bagi adonan menjadi 4 bagian. Bentuk masing-masing menjadi bundar pipih.

- Panaskan mentega hingga leleh. Goreng burger hingga cokelat kekuningan kedua sisinya. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.

Untuk 4 buah

TUMIS TAHU SAYURAN

Tahu ternyata mudah diolah dan dipadu aneka bahan dan bumbu. Seperti tahu goreng yang ditumis dengan sayuran komplet ini. Kuahnya sedikit banyak hingga bumbu bisa meresap ke dalam tahu. Asyik banget buat lauk santap siang!

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
2 siung	bawang putih, cincang halus
3 butir	bawang merah, cincang halus
100 g	daging sapi untuk sukiyaki/daging has sapi iris tipis
150 g	wortel, potong 3 cm, belah tipis
2 batang	daun bawang, potong 3 cm
250 g	tahu goreng, potong-potong
150 ml	kaldu/air
1 sdm	kecap manis
1 sdm	saus tomat
1 sdm	kecap Inggris
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam
1 sdt	cabai merah bubuk



Cara membuat:

- Tumis bawang putih dan bawang merah hingga layu dan harum.
- Masukkan daging sapi selebar demi selebar sambil aduk hingga kaku dan berubah warna.
- Masukkan sayuran, aduk hingga layu.
- Tambahkan tahu dan air, aduk rata.
- Bubuhi bumbu, aduk hingga mendidih dan masak hingga kuah agak menyusut dan bumbu meresap. Angkat.
- Taburi cabai merah bubuk. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

SAMBAL GORENG TAHU

Bahan:

2 buah	tahu putih besar
20 buah	mata petai
250 gr	udang, kupas sisakan buntutnya
4 butir	bawang merah, iris halus
4 siung	bawang putih, iris halus
1 sdm	cabe giling
100 ml	santan

1 batang sereh
2 lembar daun salam
garam

Cara membuatnya:

Tahu dipotong-potong ukuran 5 x 2 cm, kemudian digoreng. Tumis bawang merah, putih, cabe giling, sereh dan daun salam hingga harum. Masukkan pete, udang dan tahu. Aduk hingga rata. Tuangi santan dan biarkan hingga mendidih dan santan berkurang. Angkat dan sajikan.

TAHU GUNTING

Bahan:

1 bh tahu
3 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
3 bh tomat, iris delepan
1 sdm cabe giling
garam

Cara membuatnya:

Tahu dipotong tipis melebar lalu digoreng. Setelah matang digunting menyerong. Tumis bawang merah, putih, tomat dan cabe giling. Setelah harum dan tomat layu masukkan tahu dan garam. Aduk sebentar dan angkat.

TAHU BEJEG

Bahan:

2 buah tahu
100 gr daging ayam cincang
2 btr bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, cincang
2 sdm irisan daun seledri
2 sdm irisan daun bawang
1 sdt kecap inggris
2 sdm minyak
1 sdt irisan kasar daun ketumbar.
garam dan merica secukupnya

Cara membuatnya:

Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan bawang merah, daging ayam, daun bawang dan seledri. Tumis hingga ayam matang. Masukkan kecap inggris, garam dan merica. Angkat daging dari wajan dan sisihkan. Masukkan tahu ke wajan aduk hingga tahu agak hancur, masukkan kembali daging ayam ke wajan dan aduk rata. Tambahkan daun ketumbar dan angkat

TAHU KIPAS

Bahan:

4 bh tahu
8 ekor udang, belah bagian punggung dan biarkan ekornya
100 gr daging ayam cincang
1 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan seledri
garam dan merica secukupnya

Saus:

2 btr bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt cuka
1 sdt gula pasir
6 bh cabe merah
1 dl air

Cara membuatnya:

Ayam cincang dicampur daun bawang dan seledri, dan dibubuhi garam dan merica secukupnya. Tahu goreng diiris diagonal, belah sedikit bagian tengahnya untuk diisi adonan ayam. Selipkan udang, tapi biarkan ekornya di luar. Panaskan minyak yang cukup banyak dan goreng tahu isi sampai matang. Sajikan tahu dengan menyiram sausnya di atasnya.

Saus: Bawang merah, putih dan cabe di ulek kasar lalu dicampur cuka, garam dan air dimasak sampai mendidih. Angkat segera.

BACEM TAHU DAN TEMPE

Bahan:

4 potong tempe, ukuran 5x7cm
7 potong tahu
2 lbr daun salam
2 sdm kecap manis
air secukupnya

Bumbu halus:

2 sdt ketumbar
2 siung bawang putih
2 sdm gula jawa halus
3 cm lengkuas, memarkan
garam secukupnya

Cara membuat:

Letakkan tahu dan tempe di panci dan lumuri dengan bumbu halus yang sudah dicampur dengan kecap manis dan daun salam dan biarkan selama 1 jam.

Tambahkan air pada panci hingga tempe dan tahu terendam. Masak dengan api sedang hingga air habis dan bumbu meresap. Sebelum dihidangkan dapat juga digoreng dahulu dan hidangkan dengan cabe rawit.

TAHU UDANG

Bahan:

4 lembar	kembang tahu kering, rendam air hangat hingga lunak
4 potong	tahu putih
2 sdm	kecap asin
300 gr	udang giling halus
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1 butir	putih telur, kocok
50 gr	tepung terigu
minyak banyak untuk menggoreng	

Cara membuatnya:

Tahu dibelah dua membujur dan olesi permukaannya dengan kecap asin. Campur udang giling dengan gula dan garam. Aduk rata. Taruh adonan udang diatas setiap permukaan tahu hingga rata. Bungkus tahu dengan kembang tahu dan gulingkan ke dalam kocokan putih telur lalu gulingkan ke tepung terigu hingga rata. Goreng dalam minyak panas hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan. Potong-potong dan sajikan dengan saus cabe.

TAHU TELOR SAUS KECAP

Bahan:

1 bh	tahu besar (tahu cina), potong dadu
1 btr	telur ayam, kocok
100 gr	kol, iris halus
50 gr	tauge, buang akarnya, disedu air panas sebentar
1 sdm	irisian daun bawang
2 sdm	irisian daun seledri
2 sdm	minyak

Saus:

1 btr	bawang merah, iris halus
1 siung	bawang putih, cincang
3 sdm	kecap manis
1 sdt	petis udang (fish sauce)
4 bh	cabe rawit, iris kecil-kecil
garam dan merica secukupnya	

Cara membuatnya:

Panaskan minyak, masukkan tahu dan telur kocok, goreng hingga kering dan

kecoklatan. Angkat dan siapkan di piring. Taburi atasnya dengan kol, tauge, daun bawang dan seledri kemudian siram dengan sausnya.

Sausnya:

Bawang merah dan putih diulek halus. Pindahkan ke mangkuk. Masukkan irisian cabe, kecap manis, petis udang dan air. Tambahkan garam dan merica. Aduk rata hingga petisnya larut.

TAHU TELOR SAUS KACANG

Bahan:

200 gram	taoge
250 gram	tahu, potong dadu 1 cm
3 buah	telur, kocok
2 dl	minyak goreng
garam dan merica secukupnya	

Untuk sambalnya:

2 butir	bawang merah, iris halus
2 siung	bawang putih, cincang halus
1 sdm	petis udang
1 sdm	gula merah yang sudah diiris halus
100 gram	kacang goreng
2 dl	kecap manis
5 dl	air
garam dan merica secukupnya	

Cara membuat :

Taoge dibersihkan dan rebus sebentar dengan air panas. Telur kocok dibubuhi garam dan merica, masukkan tahu kedalamnya. Panaskan minyak sedikit dan goreng adonan tahu telur di wajan teflon hingga matang dan kering kecoklatan.

Buat saus kacangnya:

Panaskan minyak di atas wajan tumis irisian bawang merah dan putih dan cabe rawit, angkat. Ulek atau blender kacang goreng, ke dua bawang, dan cabe rawit. Tambahkan air, petis, kecap manis, garam, merica. Aduk sampai rata.

Penyajian:

Susun taoge diatas piring dan taruh diatasnya tahu telur. Siram dengan saus kacang.

SERBA TEMPE

TEMPE MENDOAN

Bahan:

300 g	tempe, iris lebar tipis 10x15 cm
2 batang	daun bawang, iris halus
100 g	tepung beras
1 sdm	tepung terigu
125 ml	air
minyak goreng	

Haluskan:

2 siung	bawang putih
1 butir	bawang merah
1 sdt	ketumbar
½ sdt	merica butiran
2 sdt	garam

Cara membuat:

- Aduk tepung dengan bumbu halus, daun bawang, dan air hingga rata.
- Celupkan tiap potongan tempe dalam adonan tepung.
- Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga adonan tepung beku, matang tetapi tidak kuning atau kering. Angkat, tiriskan.
- Sajikan hangat dengan sambal kecap rawit.

Untuk 12 buah

TEMPE BACEM

Bahan:

500 g	tempe, potong-potong
750 ml	air kelapa
700 g	gula merah
3 sdm	kecap manis
1 cm	lengkuas, memarkan
2 lembar	daun salam
minyak goreng	

haluskan:

6 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar
½ sdt	jintan
1 sdt	garam

Cara membuat:

- Taruh potongan tempe dalam panci. Tuangi air kelapa, bumbu halus, dan bumbu lainnya.
- Masak hingga air habis. Angkat.
- Goreng tempe dalam minyak panas di atas api sedang hingga kecokelatan.
- Angkat dan tiriskan.
- Sajikan hangat.

Untuk 6 orang

KERING TEMPE

Bahan:

500 g	tempe yang bagus kualitasnya
minyak goreng	
3 buah	cabai merah besar, buang bijinya, iris serong tipis, goreng kering
3 sdm	bawang merah goreng
1 sdm	bawang putih goreng
1 cm	lengkuas
2 lembar	daun salam

Bumbu:

100 g	gula pasir
25 g	gula Jawa, sisir
75 ml	air
1 sdt	garam
1 sdt	air jeruk nipis

Cara membuat:

- Potong-potong tempe sebesar korek api batang.
- Goreng dalam minyak panas hingga kuning dan kering. Angkat dan tiriskan.
- Jerangkan bumbu, lengkuas, dan daun salam hingga mendidih dan agak kental.
- Masukkan tempe, cabai merah, bawang merah, dan bawang putih. Aduk hingga tercampur rata. Angkat dan dinginkan.
- Simpan dalam wadah tertutup dan kering.

Untuk 400 gram

TEMPE BAKAR BUMBU RICA

Bahan:

500 gr	tempe, potong dadu 2 cm, goreng setengah matang
2 btg	serai, ambil bagian putihnya, iris halus
3 lbr	daun jeruk, iris halus
5 bh	tomat, potong-potong
15 bh	cabai rawit
2 sdm	air jeruk nipis
2 sdt	garam

50 gr daun kemangi
100 ml air
12 bh tusuk sate

Haluskan:

4 bh bawang merah
5 bh cabai merah
2 cm jahe
1 cm kunyit
3 btr kemiri

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus bersama serai dan daun jeruk sampai harum, tuang air, aduk rata.
2. Masukkan tempe, tomat, cabai rawit, dan garam, aduk rata, masak sampai kuah mengental, masukkan kemangi dan air jeruk nipis. Aduk-aduk sebentar, angkat.
3. Tusuk beberapa potong tempe, bakar sampai harum.

Untuk 12 tusuk

TEMPE MASAK BUMBU RUJAK

Bahan:

300 gr tempe, potong dadu 2 cm, goreng kering
2 lbr daun jeruk
1 btg serai, memarkan
500 ml santan kental
1 sdm air asam jawa
1 sdt garam
2 sdt gula merah iris
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

5 bh bawang merah
5 bh cabai merah
3 btr kemiri
1 cm lengkuas
1 cm kunyit

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk dan serai sampai harum.
2. Masukkan tempe goreng, aduk sampai rata.
3. Tuang santan, bubuhi garam, gula merah, dan air asam, masak sampai kental.

Untuk 6 orang

GULAI TEMPE CABAI HIJAU

Bahan:

300 gr tempe, potong-potong
250 gr iga sapi
1 ltr air
5 bh cabai hijau, iris serong tipis
1 btg serai, memarkan
1 sdm air asam jawa
2 lbr daun jeruk
750 ml santan

Haluskan:

10 bh cabai merah
2 cm jahe
1 cm kunyit
2 cm lengkuas
5 bh bawang merah
2 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi sampai matang dan empuk, sisihkan.
2. Goreng tempe sampai matang dan kering, angkat, sisihkan.
3. Tumis bumbu halus sampai matang dan harum, masukkan iga sapi, cabai hijau, serai, asam, dan daun jeruk, aduk rata.
4. Masukkan tempe, aduk-aduk sampai bumbu meresap, tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih.

Untuk 6 orang

BALADO TEMPE

Bahan:

500 gr tempe, iris-iris tipis
2 siung bawang putih
1 sdt garam
150 ml air
5 bh bawang merah, iris tipis
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt gula pasir
minyak goreng

Haluskan:

10 bh cabai merah
2 siung bawang putih
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Haluskan bawang putih dan garam, tambahkan air, aduk rata, lumuri ke tempe iris.
2. Panaskan minyak goreng, masukkan sebagian tempe, goreng sampai matang dan kering.
3. Tumis bawang merah iris sampai harum kecokelatan, masukkan bumbu halus, aduk-aduk sampai matang.
4. Bubuhkan gula pasir dan air jeruk nipis, aduk-aduk sampai agak kering.
5. Masukkan tempe goreng, aduk sampai rata, angkat

TEMPE**Bahan:**

500 gr tempe, iris-iris tipis
2 siung bawang putih
1 sdt garam
150 ml air
5 bh bawang merah, iris tipis
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt gula pasir
minyak goreng

Haluskan:

10 bh cabai merah
2 siung bawang putih
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Haluskan bawang putih dan garam, tambahkan air, aduk rata, lumuri ke tempe iris.
2. Panaskan minyak goreng, masukkan sebagian tempe, goreng sampai matang dan kering.
3. Tumis bawang merah iris sampai harum kecokelatan, masukkan bumbu halus, aduk-aduk sampai matang.
4. Bubuhkan gula pasir dan air jeruk nipis, aduk-aduk sampai agak kering.
5. Masukkan tempe goreng, aduk sampai rata, angkat.

Untuk 6 orang

SAMBAL TEMPE**Bahan:**

300 gr tempe, potong-potong
3 bh cabai merah keriting
5 bh cabai rawit
3 siung bawang putih
2 cm kencur
1/2 sdt terasi
1 sdt garam

1/2 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Goreng/bakar tempe sampai matang dan kering.
2. Haluskan (dengan cara diulek) cabai merah keriting, cabai rawit, bawang putih, kencur, terasi, garam, dan gula pasir.
3. Masukkan tempe, tekan-tekan sampai tempe agak hancur sambil diaduk rata.

Sajikan dengan nasi panas.

Untuk 4 orang

TEMPE KUNING**Bahan:**

500 gr tempe, potong-potong ukuran 2x5 cm
300 cc santan
3 buah cabe hijau, iris kasar
3 cm lengkuas, memarkan
1 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk purut

Haluskan:

2 siung bawang putih
3 buah bawang merah
3 buah kemiri
2 sdt ketumbar halus
1/2 sdt jinten
1/2 sdt terasi
1/2 sdt gula
garam secukupnya

Cara membuatnya:

Campur santan dan bumbu halus dalam panci dan didihkan. Kecilkan apinya dan masukkan tempe. Masak hingga tempe matang. Masukkan cabe hijau, aduk rata dan masak hingga cabe layu. Angkat dan sajikan

CA TEMPE CABE HIJAU**Bahan:**

500 gr tempe, potong persegi kecil
8 buah cabai hijau, iris miring kasar
2 papan pete, belah dua
100 gr udang basah, kupas
4 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
1 sdm terasi halus
3 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam
25 gr gula jawa, iris halus
125 ml air
garam secukupnya
minyak untuk menumis.

Cara membuatnya:

Tumis bawang merah dan putih hingga harum, masukkan lengkuas, terasi, gula jawa, daun salam. Aduk dan campur rata. Masukkan udang, tempe, cabe hijau, dan pete. Aduk-aduk sebentar hingga udang berubah warna. Masukkan air dan bumbu masak. Masak dengan api sedang hingga air habis dan tempe matang. Angkat dan sajikan.

TEMPE CABE HIJAU MASAK TAOCO

Bahan:
300 gr tempe, potong dadu 2 cm, goreng kering
3 siung bawang putih, iris halus
3 bh bawang merah, iris halus
4 bh cabe hijau, potong serong tipis
2 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
150 gr buncis, potong serong tipis
3 sdm taoco
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap ikan
2 mata asem jawa
50 ml air
3 sdm minyak
garam dan merica

Cara membuatnya:

Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan cabe, jahe, lengkuas hingga cabe layu. Masukkan taoco dan aduk rata. Tambahkan buncis, kecap manis, kecap ikan, asem dan air. Aduk sebentar dan tambahkan tempe. Beri bumbu dan masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan.

TEMPE TAOCO

Bahan :

500 gram tempe potong kotak 1 cm
¼ sdt garam
2 cm lengkuas, memarkan
200 ml air
3 sdm minyak untuk menumis
4 sdm taoco

Haluskan:

2 buah cabai merah
2 cm kunyit
3 siung bawang putih
6 butir bawang merah

Cara membuat :

Tumis bumbu halus dan lengkuas sampai harum. Tambahkan taoco aduk hingga matang. Masukkan tempe. Aduk rata. Tambahkan air dan garam. Angkat setelah matang dan bumbu meresap

OSENG TEMPE DAN JAMBAL

Bahan:

200 gr tempe, dipotong-potong 3 cm, goreng
100 gr jambal asin, dipotong-potong dadu goreng
2 genggam petai cina (bila suka)
1 dl santan kental
2 siung bawang putih, iris halus
5 btr bawang merah, iris halus
4 cabe merah, potong serong
3 cabe hijau, potong serong
3 cm lengkuas, memarkan
2 lbr daun salam
garam
gula atau bumbu penyedap (bila suka)
minyak

Cara membuatnya:

Panaskan minyak, dan goreng bawang putih sampai harum. Masukkan bawang merah, goreng sampai layu. Masukkan cabe merah dan hijau, daun salam, lengkuas dan santan. Masak sampai mendidih. Kemudian masukkan tempe, petai cina, dan jambal. Aduk rata hingga kuah meresap dan habis. Angkat.

SERBA SOP

SOP IGA (ALA PADANG)

Bahan :

750 Gram	Iga Sapi (pilih yang banyak tulang muda dan banyak dagingnya)
250 Gram	Daging Sapi (aku lebih suka yang banyak uratnya)
4	Wortel (potong agak tebal, maksudnya agar tidak mudah hancur Ketika bercampur dengan tulang-2 Iga)
4	Kentang ukuran sedang (potong agak tebal, maksudnya idem)
5 batang	Daun Bawang, iris +/- 1 cm
+/- 2,5 liter	air
4 butir	Kapulaga
3 buah	Peka
5 buah	Cengkeh
1/4	Pala (dikeprek)
5 cm	Kayu Manis
3 cm	Jahe (dikeprek)
2 sdm	Margarin (untuk menumis)
2 btr	Maggie kaldu Blok
Garam secukupnya	

Bumbu halus :

8 buah	Bawang merah
5 buah	Bawang Putih

Bahan Pelengkap :

Krupuk Emping
Bawang Goreng
Irisan Daun Seledri
Air Jeruk Nipis
Sambal

Cara membuat :

1. Rebus tulang iga dengan api sedang +/- 2.5 jam, buang buih yang mengapung di air, selalu tambahkan air ketika berkurang.
2. Masukkan kedalam rebusan Iga : daging sapi, garam, peka, kapulaga, cengkeh, kayu manis, pala, jahe, Maggie kaldu blok, rebus sampai lebih kurang 1 jam (tekan daging dengan garpu untuk mengetahui sudah empuk apa belum).
3. Tumis bumbu halus sampai harum Masukkan kentang, wortel, tumisan bumbu halus kedalam rebusan daging/Iga, masak sebentar hingga kentang & wortel matang.
4. Terakhir masukan daun bawang sebentar, lalu matikan kompor.
5. Hidangkan selagi hangat dengan taburan bawang goreng, seledri, emping, percikan air jeruk nipis dan sambal.

Cara lain (kalau punya banyak waktu) :

Rebus tulang iga 1 hari sebelumnya (jangan lupa, dipanaskan malam dan pagi besoknya)

Atau di rebus 3 hari sebelumnya, masing-masing 1 jam (jangan lupa panaskan selalu tiap hari)

Dengan 2 cara lain ini rasanya akan lebih enak, kaldu akan lebih 'medok' karena sumsum akan melunak dan larut dengan kaldu.

SOP BUNTUT SAPI (1)

Bahan

- * Buntut Sapi ½ kg
- * Wortel 6 bh, potong * 3 cm belah dua memanjang
- * Kentang 3 bh, potong dadu
- * Daun Seledri cincang halus
- * Irisan Bawang Merah goreng
- * Mentega 3 sdm

Bumbu

- * 3 siung bawang putih
- * Lada butir sesuai selera
- * Biji Pala * 1 cm
- * Garam secukupnya
- * Penyedap rasa secukupnya
- * Gula pasir 1 sdt
- * Kayu Manis 1 cm
- * Cengkeh 5 bh

Cara Membuat :

1. Rebus buntut sapi selama ± 1 jam atau sampai daging agak empuk.
2. Haluskan bawang putih, lada, biji pala dan garam lalu goreng dalam mentega
3. Masukkan cengkeh dan kayu manis, setelah harum angkat lalu masukan pada rebusan buntut sapi.
4. Masukkan wortel dan kentang, rebus sampai matang
5. Masukkan daun seledri, penyedap rasa dan gula
6. Aduk rata, matikan api dan taburi dengan bawang merah goreng.

SOP BUNTUT (2)

Bahan :

- * 1 kg buntut sapi
- * 1.5 ltr air
- * 250 gr kentang, potong-potong
- * 300 gr wortel, potong-potong
- * 3 batang seledri, ikat

Bumbu halus :

- * 5 butir bawang putih, bakar dengan kulitnya
- * 10 butir bawang merah, bakar dengan kulitnya

Rempah-rempah :

- * 1 sdt merica bubuk
- * 1 butir biji pala
- * 5 butir cengkeh
- * 4 cm jahe, belah dan memarkan
- * 2 butir bawang putih, bakar dengan kulitnya dan memarkan
- * Garam dan penyedap rasa sesuai selera

Taburan & Pelengkap :

- * 2 sdm irisan seledri
- * 1 sdm irisan daun bawang
- * 2 sdm bawang putih goreng, remas
- * 2 buah tomat, potong-potong
- * Irisan jeruk nipis/limau
- * Sambal rawit hijau
- * Emping goreng
- * Acar ketimun wortel
- * Kecap manis

Cara Membuat :

1. Rebus buntut dalam air mendidih sampai airnya mendidih kembali. Buang air rebusan tsb, masukan 1,5 lt air mendidih dan rempah-rempah, masak dengan api kecil sampai buntut empuk. Kalau menggunakan panci tekan cukup 30 menit.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan wortel dan kentang. Tambahkan air rebusan buntut, masak sampai mendidih, tuang ke dalam rebusan buntut dan tambahkan seledri ikat. Masak terus sampai wortel dan kentang matang.
3. **PENYAJIAN:** Taruh sop dalam mangkok, tambahkan potongan tomat, seledri, daun bawang, bawang putih goreng, air jeruk nipis/limau dan kecap. Sajikan bersama emping goreng, acar dan sambal.

SUP BUNTUT KEMBANG TAHU**Bahan:**

- 1 buah lidah sapi, rebus bersama garam
- merica
- 2 butir cengkeh
- ½ sendok teh bubuk biji pala sampai empuk, potong setebal 1 cm
- mentega untuk menumis

Saus:

- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cabai merah tanpa biji

- 1 ruas ahe
- 1 ruas kunyit
- 1 ruas lengkuas
- 2 lembar daun jeruk
- ½ blok maggi blok rasa daging*
- 300 cc santan (½ butir kelapa)
- garam dan merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis irisan lidah di mentega
2. Kini buat sausnya. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe kunyit, lengkuas. tumis hingga harum. Tambahkan daun jeruk. Aduk sebentar
3. Tuangkan santan, garam, merica, dan maggi blok. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
4. Sajikan lidah dengan saus tadi, kentang goreng dan aneka sayuran rebus.

Untuk 4 porsi

SUP UDANG

Tingkat kesulitan : mudah ;

Waktu memasak : 60 menit

Bahan :

- 500 gr udang jerbung ukuran sedang
- 1 sdt garam
- 1sdm air jeruk nipis
- 250 gr kentang kecil
- 10 buah belimbing sayur
- 3 batang daun bawang
- 1,250 cc kaldu
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 sdt garam
- 1 sdm margarin
- 4 siung bawang putih, iris tipis
- 8 butir bawang merah, iris tipis
- ½ sdt merica bubuk
- 2 batang seledri, iris halus
- 2 sdm bawang goreng, iris tipis-tipis

Cara Membuat :

1. Kupas kulit udang, belah punggungnya. Lumuri garam dan air jeruk nipis, sisihkan 10 menit. Kupas kentang, biarkan utuh. Potong belimbing 1 cm, potong daun bawang 1 ½ cm.
2. Panaskan kaldu bersama jahe dan garam. Masukkan kentang.
3. Sementara itu, panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, angkat.

4. Masukkan tumisan ke dalam kaldu. Setelah kentang masak, masukkan udang, belimbing, daun bawang, dan merica, didihkan.
5. Angkat segera setelah semua bahan masak. Hidangkan panas, taburi seledri iris dan bawang goreng.

Untuk 6-orang

SOP JAGUNG

Bahan:

- wortel, kupas, potong2 kotak kecil bentuk kubus
- * jagung, sisir
- * ayam
- * daun bawang+sledri
- * kembang kol, potong per kuntum
- * bawang putih
- * merica
- * garam
- * gula pasir

Cara Membuat:

- * Rebus ayam untuk mendapatkan kaldu dan ayam empuk
- * Angkat ayam, potong kotak kecil2
- * haluskan bawang putih+merica+garam, tumis
- * Didihkan kaldu, masukkan bumbu+potongan ayam
- * masukkan wortel, jagung, kembang kol
- * Tambahkan gula pasir secukupnya (ini untuk buat rasa gurih2)
- * Masukkan daun bawang+sledri
- * Setelah sayuran empuk, angkat. Boleh ditaburi bawang goreng.

Perkedel kentang Ayam

Bahan:

- * kentang, kupas, goreng (boleh dikukus kalau mau)
- * Ayam, rebus, cincang (atau diblender)
- * bawang goreng secukupnya/daun sledri iris halus
- * telur
- * garam, merica

Cara Membuat:

- * Haluskan kentang yg sudah dikukus/digoreng
- * Haluskan garam+merica
- * Campur semua bahan jadi satu
- * Goreng deeeh.

SUP TIMLO

Bahan :

- Kaldu ayam (suwir-suwir daging ayamnya)
- Wortel, potong bulat-bulat rebus dalam kaldu ayam
- Jamur kuping segar (potong-potong). Kalau tidak ada, pake yang kering, rendam dengan air mendidih, cuci bersih. ULangi lagi kalau masih agak bau.
- Bunga sedap malam (rendam air panas, lalu dibuat simpul)
- Suun (rendam air panas, tiriskan, sisihkan)
- Bakso ikan atau bakso ayam (potong 4)
- 2 sdm Udang kupas potong kecil-kecil

Bumbu :

- 6 Bawang putih
- kecap asin
- garam
- gula
- merica

Cara Membuat :

1. Rebus ayam (buat 2 liter kaldu, daging ayam disuwir-suwir, masukkan kembali ke kaldu)
2. Panaskan wajan dengan api sedang-agak besar, sampai agak berasap.
3. Masukkan minyak/mentega, setelah panas, tumis bawang putih sampai wangi.
4. Masukkan udang, aduk cepat.
5. Masukkan bakso
6. Masukkan jamur kuping, bunga sedap malam, aduk cepat
7. Tambah sedikit kecap asin.
8. Tuang 1 centong air kaldu panas, langsung tutup, dan kecilkan api.
9. Setelah layu dan uap hilang pindahkan ke kaldu Tambahkan garam, gula sedikit, dan merica. Cicipi (jangan takut ama bumbu ya....). Terakhir masukkan suunnya.

TIPS : Tumisan panas ketika dimasukkan air, akan mengepul. NAh uap di wajan ini ketika kita tutup, akan berputar di masakan dan membuat masakan lebih wangi dan sedap. Rahasia sedap di sup kimlo adalah perpaduan berani garam, gula dan merica (sebagai pengganti micin, bumbu penyedap) .Jamur kuping segar bisa dibeli di hypermarket C4.

SOP TOMAT LIDAH SAPI

Bahan :

- | | |
|----------------|---|
| 1 buah | bawang bombay, dicincang halus |
| 2 sendok makan | margarin |
| 2 sendok makan | tepung terigu |
| 1 liter | kaldu daging |
| 1 | lidah sapi, direbus empuk dan potong dadu |
| 2 buah | wortel, bentuk kembang |

100 gram	jagung manis, rebus lalu sisir
50 gram	kacang polong
50 gram	pasta tomat
2 sendok teh	garam
1/2 sendok teh	merica bubuk
1/4 sendok teh	pala bubuk

Cara membuat :

1. Tumis bawang bombay dalam margarine hingga layu. Tambahkan tepung terigu. Aduk sampai kecokelatan. Tuangkan kaldu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin.
2. Tambahkan pasta tomat, garam, merica, pala, lidah sapi, wortel, dan jagung manis. Didihkan. Menjelang diangkat, masukkan kacang polong.

Untuk 6 porsi

SOP BAKSO TAHU

Bahan:

1 sdm	minyak goreng
1 sdt	minyak wijen
2 cm	jahe, memarkan
3 siung	bawang putih, cincang halus
2 liter	kaldu ayam
1 ikat	sawi hijau, potong-potong
garam dan merica secukupnya	

Bahan bakso tahu:

1 buah	tahu putih besar, haluskan
100 gr	udang cincang
1 sdm	tepung sagu
1 butir	telur
6 butir	telur puyuh, rebus matang dan kupas
garam, merica dan vetsin secukupnya	

Taburan : irisan daun bawang dan irisan seledri

Cara Membuat:

Bakso tahu : campur tahu dengan udang, sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Ambil satu telur puyuh dan bungkus rata dengan adonan bakso. Taruh dalam pinggan tahan panas yang sudah di olesi minyak dan kukus sampai matang. Angkat

Kuah : Panaskan minyak dan tumis bawang putih hingga harum. Tuangkan ke dalam kaldu ayam, didihkan. Tambahkan minyak wijen, jahe, garam, dan merica. Setelah mendidih, masukkan sawi hijau dan biarkan hingga layu, lalu angkat. Siapkan mangkuk, tata tahu, beri kuah dan taburi irisan daun bawang dan seledri

SOP BENING ASAM

Bahan :

1 ekor	ayam, dipotong 20 bagian
100 gram	kapri
200 gram	wortel, dipotong miring
2 batang	daun bawang, potong 2 cm
7 buah	belimbing sayur, potong 2 cm*)
1 sdm	garam
1 sdt	merica bubuk
3 sdm	minyak goreng
1 ½ l	air

Bumbu iris :

2 buah	tomat
3 siung	bawang putih
6 butir	bawang merah

Cara membuat :

Tumis bumbu iris hingga harum. Tambahkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang air lalu didihkan. Tambahkan wortel, belimbing sayur, garam, dan merica. Masak sampai ayam lunak. Masukkan kapri dan daun bawang. Biarkan sebentar lalu angkat.

keterangan:

*) kalau belimbing sayur tidak didapatkan bisa diganti dengan air jeruk nipis dari 2 buah jeruk nipis atau 4 sdm cuka.

SOP BIHUN

Bahan:

300 gram	bihun
200 gram	daging sapi, iris tipis
250 gram	udang sedang, kupas kulitnya dan sisihkan kulitnya untuk kuah
12 buah	bakso ikan, iris dua
1 bungkus	kaldu sapi
1 ikat	sawi hijau, potong2 dan sedu air panas
200 gram	toge siangi, sedu air panas
2 batang	daun bawang, iris bulat

Kuah:

2 sdm	minyak goreng
2 siung	bawang putih, memarkan
2 cm	jahe, memarkan
2 liter	air
2 sdt	garam

1 sdt merica bubuk
sisa kulit udang

Cara membuatnya:

Bihun rendam dalam air hangat hingga lunak, angkat dan tiriskan dan gunting-gunting. Panaskan minyak tumis bawang putih dan kulit udang hingga berubah warna, lalu masukkan air dan jahe, didihkan, angkat dan saring. Didihkan kembali kaldu, tambahkan garam dan merica bubuk, bila suka tambahkan kaldu bubuk. Masukkan udang, bakso ikan dan irisan daging sapi, masak hingga matang. Sebelum diangkat masukkan daun bawang.

Menghidangkannya: Siapkan bihun dalam mangkuk, masukkan daun sawi dan tauge, lalu masukkan kuahnya berikut udang, bakso dan daging. Taburi dengan seledri dan bawang goreng dan sertai sambal botol.

SOP IKAN HIJAU

Bahan :

300 gram	filet ikan kakap, dipotong kotak 3 cm
1 ikat	daun kemangi
1 liter	air
2 batang	serai, dimemarkan
2 sdm	minyak goreng
2 siung	bawang putih, diiris halus
3 ½ sdt	garam
3 buah	cabai hijau, dipotong tipis miring
4 butir	bawang merah, diiris halus
5 buah	tomat hijau, diiris tipis

Cara membuat :

Tumis bawang merah, bawang putih, tomat hijau, cabai hijau, dan serai hingga harum. Tambahkan daging ikan, aduk hingga berubah warna. Tuang air lalu didihkan. Taburkan daun kemangi dan garam. Masak sampai mendidih, angkat dan sajikan hangat.

SOP KAMBING KACANG HIJAU

Bahan:

500 gr	iga kambing, potong-potong
150 gr	kacang hijau, rebus
2 sdm	minyak goreng
1	bawang bombay, cincang kasar
1 biji	pala, memarkan
3 cm	kayu manis
5 biji	cengkeh
2 cm	jahe, memarkan

2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Taburan: irisan bawang, seledri, dan bawang goreng

Cara membuatnya:

Rebus iga kambing dengan 2 liter air hingga setengah matang, lalu masukkan pala, kayu manis, cengkeh, dan jahe. Masak sampai daging lunak, angkat. Campurkan kacang hijau ke dalam rebusan daging kambing. Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan ke dalam kuah rebusan daging, masak sebentar. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, angkat. Sajikan hangat dengan taburan daun bawang, seledri, dan bawang goreng.

SOP KIKIL

Bahan :

350 gr	kikil sapi (bagian dengkul sapi)*
50 gr	tulang sop
3 lembar	daun jeruk
3 buah	daun bawang, iris halus
2 sdm	makan minyak
2 liter	air

Haluskan:

5 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
8 buah	cabe merah
5 buah	kemiri sangrai
3 cm	kunyit
3 cm	jahe
1 buah	sereh, ambi bagian putihnya
3 cm	lengkuas
1 sdt	ketumbar halus

garam dan merica secukupnya.

Cara Membuat:

Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan potongan kikil, tulang sop, daun jeruk, dan air. Masak hingga matang dan air berkurang separuhnya. Sebelum diangkat icipinya rasanya, bila perlu tambahkan garam dan merica. Hidangkan dengan menaburkan daun bawang diatasnya dan sambal kemiri

** Kikil kadang2 bisa di temui di supermarket, sudah di rebus. Tinggal dipotong-potong dan masak lagi hingga semuanya matang*

SOP KIMLO IBU UTAMI

Bahan:

1 ptng dada ayam
10 bh bakso ikan, belah dua
10 bh bakso sapi, belah dua
10 bh jamur kuping, rendam air hangat, tiriskan
10 bh jamur merang, belah dua
50 g kembang tahu, rendam air hangat, tiriskan, iris lebar 3 x 5 cm
15 bh kembang pisang kering, simpulkan
2 bh wortel, iris bulat tebal 2 cm
2 liter kaldu ayam/air
1 sdt bawang putih bubuk
garam, merica dan bumbu penyedap secukupnya

Cara membuatnya:

Rebus dada ayam dalam kaldu hingga $\frac{1}{2}$ matang. Angkat dan potong dadu. Masukkan kembali ke dalam kaldu dan didihkan kembali. Masukkan kedua macam bakso hingga bakso terapung. Masukkan kembang tahu, jamur merang, jamur kuping, dan wortel. Masak hingga mendidih. Bila air kurang, bisa ditambahkan lagi. Masukkan bawang putih bubuk, garam, merica, dan bumbu penyedap dan icipi rasanya. Angkat dan sajikan bersama emping goreng.

SOP KONRO

Bahan:

1 kg iga sapi, iris menurut ruas
2 ltr air
3 cm kayu manis
3 btr cengkeh
3 cm lengkuas memarkan
2 lbr daun salam
2 sdm air asam jawa
3 sdm minyak untuk menumis
5 btr bawang merah, iris halus
garam

Haluskan:

5 btr bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt merica bulat
 $\frac{1}{2}$ sdt pala
2 sdm kluwek
50 gr kacang merah rebus
garam

Cara membuatnya:

Rebus iga dengan kayumanis, lengkuas, cengkeh, salam, air asam dan garam hingga empuk. Tumis iris bawang merah dan bumbu halus hingga harum dan masukkan kedalam kaldu iga. Masak hingga mendidih dan sajikan panas dengan sambal terasi.

SOP MUTIARA

Bahan:

250 gr wortel potong kotak-kotak ukuran 1x1 cm
1 buah tahu putih besar
150 gr jamur kancing, iris tipis
50 gr jamur shiitake
50 gr kaki jamur* (bila ada)
100 gr kacang polong
150 ml susu cair
3 sdm mentega
2 sdm susu bubuk
1 butir kuning telur
100 gr macaroni
1 tangkai seledri, iris halus
1 sdt pala bubuk
500 gr daging sop
3 liter air

Cara membuatnya:

Rebus daging dengan air hingga matang dan empuk. Angkat daging dan potong-potong ukuran 1x1 cm.

Buat bakso mutiara: tahu putih di haluskan dan peras airnya dengan kain kasa hingga kering. Campur tahu dengan kuning telur, susu bubuk, garam, lada, dan gula, aduk hingga semua tercampur rata. Bentuk bola-bola kecil sebesar kelereng dan goreng hingga kekuningan dan angkat.

Panaskan mentega dan tumis kaki jamur dan jamur shiitake hingga harum. Masukkan wortel dan aduk-aduk sebentar. Masukkan daging dan jamur kancing sambil diberi garam, pala, gula dan vetsin. Masukkan kacang polong aduk rata lalu angkat. Panaskan kembali air sisa merebus daging dan masukkan campuran daging kembali ke panci dan biarkan kembali mendidih. Tambahkan air lagi bila perlu. Tuang susu cair, bakso mutiara, dan macaroni biarkan hingga kembali mendidih. Icipi rasanya dan bubuhi bumbu lagi bila perlu.

Angkat dan sajikan dengan menaburi irisan seledri diatasnya.

Catatan :*

Kaki jamur adalah kaki jamur shiitake (hioko) yang dapat ditemui di toko bumbu

SOP OYONG MISOA

Bahan:

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
100 gr udang, potong-potong
750 ml air
3 buah oyong (gambas), kupas, iris
1 buah tahu cina, iris dadu
2 butir telur, kocok lepas
2 ikat misoa
garam dan merica secukupnya

Cara membuatnya:

Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan udang, masak sampai udang berubah warna. Masukkan air, lalu didihkan. Setelah mendidih masukkan oyong, masak sebentar. Tambahkan potongan tahu, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan misoa, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri.

SOP TAHU

Bahan:

2 bh tahu putih, potong dadu, goreng setengah matang
1 bh wortel, belah dua, potong serong
100 gr udang, buang kulitnya
100 gr sawi hijau, potong-potong 3 cm
1 bh tomat, potong kasar
1 btg daun bawang
2btg daun seledri
2 siung bawang putih, cincang
6 butir bawang merah, iris halus
½ sdt merica halus
½ sdt pala halus
250 ml air
2 sdm minyak
garam

Cara membuatnya:

Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan bawang merah. Tumis hingga layu. Masukkan wortel dan udang, aduk rata hingga wortel agak layu dan udang berubah warna. Masukkan daun bawang, seledri, merica, pala dan air. Aduk rata dan kecilkan apinya biarkan hingga kuah mendidih. Masukkan tahu, sawi dan tomat. Aduk rata, biarkan 3 menit dan angkat.

SOP TELUR PUYUH

Bahan:

15 butir telur puyuh, rebus matang dan kupas
2 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
1 btg daun bawang, iris serong
1 btg seledri, iris halus
50 gr bawang bombay, iris memanjang tipis
2 bh wortel, kupas dan iris bulat tipis
1 liter kaldu ayam
garam dan merica

Cara membuatnya:

Goreng telur puyuh rebus dan sisihkan. Tumis bawang merah dan putih di minyak sisa menggoreng telur hingga harum. Masukkan kembali telur dan tambahkan sayurannya. Aduk hingga rata. Masukkan kaldu ayam, dan beri garam dan merica. Masak hingga kuah mendidih dan angkat.

TIMLO SOLO

Bahan:

200 gr daging ayam direbus, potong dadu
10 bh bakso ikan potong serasi
10 bh telur puyuh direbus, dikupas kulitnya
50 gr bunga sedap malam direndam air panas
50 gr jamur kuping direndam air panas
50 gr kembang tahu direndam air panas
50 gr wortel potong bulat tipis
75 gr soun, rendam air panas
1500 ml air kaldu ayam

Haluskan:

8 bh bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt bubuk merica
1 1/2 sdm kecap manis

Taburan:

25 gr daun seledri, dirajang
25 gr bawang goreng

Cara membuatnya:

Tumis bumbu yang dihaluskan hingga benar-benar harum dan matang kemudian tambahkan kaldu ayam dan garam, dididihkan. Masukkan wortel, sedap malam, jamur kuping, kembang tahu, ayam, bakso, kecilkan api. Teruskan memasak hingga wortel matang. Tambahkan kecap manis, soun dan telur puyuh, aduk rata, sajikan panas-panas.

SERBA SOTO

SOTO BETAWI (1)

Bahan

2 liter	air
500 gram	tulang iga
250 gram	sandung lamur
2 lembar	daun salam
1 batang	serai, memarkan
1/2 butir kelapa	sangrai dan haluskan
1 mata	asam jawa
8 buah	belimbing wuluh, belah menjadi 2 bagian

Bumbu yang dihaluskan :

1 sendok	teh ketumbar
1/2 sendok	teh jinten
8 butir	kemiri
3 buah	cabai merah
8 buah	bawang merah
4 siung	bawang putih
1 ruas	jari kunyit
1 ruas	jahe
1 ruas	lengkuas
1 sendok teh	gula merah
Garam secukupnya	

Cara Mengolah :

1. Rebus tulang iga dan sandung lamur hingga empuk.
2. Tumis bumbu halus hingga harum.
3. Masukkan daun salam dan serai, aduk rata. Tuang ke dalam rebusan tulang iga.
4. Masukkan kelapa sangrai, belimbing wuluh dan asam jawa.
5. Masak hingga matang dan kuah mengental. Angkat dan sajikan hangat.

SOTO BETAWI (2)

Bahan:

Daging sapi 1/2 kg.
Tomat 2 bh
Telur rebus 3bh
Jeruk nipis 3 bh
Kentang 3 bh di kukus.
Bawang merah goreng.
Daun bawang 1 btg iris 1/2 cm
Santan dari 1/2 butir kelapa

Lengkuas 1 ruas
Sereh 1 btg
Daun Jeruk 3 lbr
Garam, gula secukupnya

Bumbu dihaluskan:

Bawang merah 5 bh
Bawang Putih 3 siung
Kemiri 5 bh
Kunyit 1cm
Jahe 1cm

Cara memasak:

1. Rebus daging sapi dalam 2 lt air sampai empuk, lalu potong-potong daging 1x2x1/2cm atau sesuai selera.
2. Tumis bumbu halus sampai harum masukan potongan daging aduk tambahkan sereh, lengkuas, daun jeruk, garam dan gula.
3. Masukkan kedalam kaldu tambahkan santan aduk-aduk sesekali masak sampai daging empuk dan kuah lezat.

Cara penyajian:

Dalam mangkok saji isi kentang rebus iris, telur rebus iris, tomat iris berikan daging dan kuah soto taburi daun bawang, bawang merah goreng. Dan sajikan hangat dengan irisan jeruk nipis.

Sambal soto:

Cabe merah 5 bh di goreng, ulek tambahkan sedikit garam beri kuah soto.

SOTO DAGING MADURA

Bahan:

500 gr	daging sandung lamur
1 liter	air
2 batang	daun prei ukuran sedang, iris kasar
2 tangkai	seledri, simpul
6 butir	telur ayam rebus
1 sdm	beef stock powder
2 sdt	garam /secukupnya
1 sdt	gula pasir /secukupnya
Minyak sayur untuk menumis	

Bumbu halus:

4 cm	jahe
3 cm	kunyit
7 butir	bawang merah, iris kasar & tumis
5 siung	bawang putih, iris kasar & tumis

5 butir kemiri

Pelengkap:

Kecap asin

Kecap manis

Jeruk nipis, belah2

Krupuk udang

Taburan:

Bawang merah goreng

Seledri, iris halus

Sambal rebus:

2 buah cabe merah, iris kasar

Cabe rawit sesue slera

3 butir kemiri

Garam secukupnya

Cara Membuat :

1. Didihkan air, masukkan daging. Rebus sampe setengah matang, tiriskan daging.
2. Biarkan kaldu diatas api kecil. Potong-potong daging seukuran single bite, sisihkan.
3. Panasin minyak, tumis bumbu halus sampe wangi & matang. Masukin potongan daging, aduk rata.
4. Masukin tumisan ke dalam kaldu bersama telur rebus. Bumbui beef stock, garam, gula & seledri.
5. Masak sampe daging mulai empuk (kalo kuahnya kurang, tambahin air (panas).
6. Masukkan daun prei, tutup rapat sampe semuanya masak. Angkat dan sajikan.
7. **Sambal:** Rebus semua bahan kecuali garam. Tiriskan & haluskan bersama garam, beri air perebus cabe 2-3 sdm, aduk rata.
8. **Penyajian:** Tiriskan telur & belah dua. Letakkan beberapa potong daging di mangkuk kecil2, beri telur, siram dengan kuah. Taburi seledri & bawang goreng. Sajikan dengan kecap manis, kecap asin, jeruk nipis & sambal yang ditempatkan terpisah, lengkapi dengan nasi hangat & krupuk udang.
9. **Tips:** Kalo mo lebih sedep, gantikan 200gr daging dengan 400gr tulang2 berdaging (misal: iga, buntut). Kalo ngga berpantang jerohan, ganti 300gr daging dengan jerohan sapi (usus, babat, paru, limpa). Rebus jerohan sampe setengah matang, buang airnya (mengurangi amis & kadar oksalat) lalu satukan bersama daging, olah sesuai resep.

SOTO MIE

Bahan :

6 buah tomat, dipotong-potong
8 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam

4 buah

2 batang

½ kg

¼

1 kg

3 batang

10 buah

3 sdm

Bumbu halus :

15 buah

8 buah

1 sdt

2 cm

2 cm

5 buah

garam secukupnya

kentang, kupas, belah 2, goreng hingga matang, potong-potong

serai, memarkan

mie kuning/mie basah, dikukus sebentar

kol, iris tipis

daging sandung lamur (½ kg sandung lamur & ½ kg kulit sapi/kikil),

rebus sampai daging empuk, potong-potong. Saring kuah bekas

merebus daging sebanyak 1500 ml liter.

daun bawang, iris tipis

lumpia/risoles, siap pakai, potong-potong

minyak goreng untuk menumis

bawang merah

bawang putih

merica bubuk

jahe

kunyit

cabai merah

Cara membuat:

1. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum baunya, kemudian masukkan serai, daun jeruk dan daun salam. Aduk rata.
2. Masukkan tumisan bumbu ke dalam panci air sisa rebusan daging, lalu masukkan potongan daging dan masak sampai mendidih. Angkat. Sisihkan.
3. Cara penyajiannya : taruh dalam mangkuk mie, potongan tomat, potongan kentang, dan risoles. Siram dengan kuah beserta potongan daging.
4. Taburi dengan daun bawang iris. Santap selagi panas dengan perasan air jeruk nipis dan kecap manis.
5. **Membuat lumpia/risoles sendiri :**
Siapkan 10 - 15 lembar kulit lumpia. Rebus 150 gr bihun hingga matang, angkat dan tiriskan. Tumis 1 siung bawang putih cincang, lalu masukkan bihun, tambahkan garam dan merica secukupnya, aduk rata. Angkat. Isikan setiap lembar kulit lumpia dengan 1 sdm bihun, lipat kemudian gulung. Rekatkan pinggirannya dengan putih telur. Goreng lumpia hingga matang dan berwarna kekuningan.

SOTO BANGKONG

Bahan:

1 ekor

2 lt

1 sdt

4 lembar

3 cm

3 cm

3 sdm

ayam kampung

air

garam

daun jeruk sobek-sobek

lengkuas, memarkan

jahe, memarkan

minyak

2 sdm	kecap manis
1 sdt	garam
2 btg	daun bawang potong 2 cm
3 sdm	bawang merah, goreng, remas-remas
2 sdm	bawang putih, goreng, remas-remas
1 sdm	seldri iris halus
100 gr	soun, rendam air panas, tiriskan
100 gr	tauge pendek, bersihkan

Haluskan:

8 bh	bawang merah
5 siung	bawang putih
3 cm	jahe
½ sdt	lada
¼ sdt	pala

Pelengkap:

Emping goreng
Sambal cabai rawit merah
2 bh jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus ayam, air, salam, daun jeruk, lengkuas, jahe dan serai di atas api sedang hingga mendidih dan ayam empuk. Angkat ayam, saring kaldunya dan suwir-suwir ayam, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, tuang kaldu, kecap dan garam, didihkan.
3. Masukkan ayam suwir, daun bawang, bawang merah goreng, bawang putih goreng, tomat dan daun seldri, didihkan kembali.
4. **Penyajian:** atur soun, taughe, dalam mangkuk saji, tuangkan kuah ayam, sajikan dengan bahan pelengkap.

Untuk 6 orang

SOTO AYAM

Bahan:

Ayam 1 ekor direbus dengan air secukupnya
telur rebus 5 bh
Kentang rebus 2bh
Toge secukupnya
Keripik kentang
Bawang merah goreng secukupnya
Lengkuas 2 cm, memarkan
Sereh 1 btg, memarkan
garam, merica, gula

Jeruk nipis
Daun bawang, seldri iris halus

Bumbu dihaluskan:

Bawang merah 3 bh
Bawang putih 5 siung
Jahe 1 cm
Kunyit 1 cm
Kemiri 5 bh

Cara memasak:

1. Ayam rebusan di suir-suir.
2. Masukkan bumbu halus, sereh, lengkuas, garam, gula, merica kedalam kaldu ayam sampai mendidih.
3. Sajikan di mangkok dengan menyusun telur, toge, kentang rebus, suiran ayam dan siram dengan kuah, taburi bawang merah goreng, daun bawang, seldri diatasnya dan tambahkan perasan jeruk nipis.
4. Soto ayam sangat sedap bila disajikan dengan sambalnya.

Sambal soto:

cabe rawit 5 bh direbus, haluskan tambah sedikit garam dan tuangi sedikit air kaldu panas.

SOTO TIMLO SOLO

Bahan:

Ayam 1/2 ekor.
Toge atau Kol direbus.
Kecap asin secukupnya.
merica.
Bawang Merah Goreng.
Bumbu halus:
Bawang Merah 5 bh
Bawang Putih 5 bh
Garam dan gula secukupnya.

Cara Memasak:

1. Rebus air (2 lt) masukkan ayam, masak sampai ayam matang dan empuk. Angkat ayam rebusan potong kotak-kotak sesuai selera, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum masukkan ayam yang dipotong kotak-kotak tersebut, aduk-aduk, lalu masukkan kaldu ayam 600cc beri garam, gula, merica, kecap asin secukupnya, masak dengan api sedang sampai bumbu meresap. Sisa kaldu ayam bumbui dengan garam, dan merica.

Cara penyajian:

Susun dimangkok toge atau kol rebus lalu sirami dengan potongan ayam kuah, taburi bawang merah goreng. Bila kuah ingin lebih banyak bisa ditambahkan dari kuah kaldu ayam. Sedap di makan dengan Sambal Kecap Manis.

SOTO PADANG**Bahan:**

600 gr daging
2 bh pekak
2 bh kapulaga
2 bh cengkeh
1 ltr air
minyak untuk menggoreng

Bumbu perebus daging:

2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
1 sdt garam

Haluskan:

8 btr bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm kunyit
2 cm lengkuas
2 btg sereh, ambil bagian putihnya memarkan
4 lbr daun jeruk
2 lbr daun salam
garam dan merica

Cara membuat:

1. Rebus daging dalam bumbu perebus hingga empuk. Angkat dari kaldu, potong tipis dan goreng hingga renyah.
2. Tumis bumbu halus hingga harum masukkan kedalam kaldu, tambahkan cengkeh, kapulaga, daun jeruk, daun salam, sereh, garam dan merica. Masukkan daging kembali ke dalam kaldu dan didihkan.
3. Angkat dan sajikan dengan pelengkap nya :
50 gr soun
perkedel
daun bawang, iris tipis
jeruk nipis
kerupuk merah
sambal goreng

SOTO BANDUNG**Bahan:**

250 gram daging sop
2 liter air
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas
150 gram lobak, kupas dan iris tipis
50 gram kedelai goreng
2 batang daun bawang, iris halus
2 batang seledri, cincang halus
2 sendok makan bawang goreng
1 sendok makan bawang putih goreng
garam dan merica secukupnya

Untuk sambal:

10 buah cabe rawit rebus
1 sendok makan air
½ sdt cuka
garam secukupnya

Cara membuat:

Rebus daging bersama daun salam dan lengkuas hingga daging empuk. Angkat dan potong2 dadu. Masukkan kembali kedalam kaldunya dan beri garam dan merica. Didihkan kembali. Masukkan lobak yang diiris tipis, lalu masak sampai matang. Hidangkan dalam mangkok lalu taburi irisan daun bawang, seledri, bawang merah dan bawang putih goreng dan kedelai goreng. Sertakan juga sambal, irisan jeruk nipis dan kecap.

Membuat sambal soto:

Gerus kasar cabe rawit dan garam, lalu campur dengan air dan cuka. Aduk rata

SOTO KUDUS**Bahan:**

1 ekor ayam, belah dua
1500 ml air
3 siung bawang putih, iris halus
3 cm jahe, memarkan
2 btg serai, ambil bagian putihnya dan memarkan
3 sdm minyak goreng

Haluskan :

5 buah bawang merah
1 sdt ketumbar utuh
½ sdt merica utuh

2 cm kunyit
garam

Pelengkap:

3 sdm bawang goreng
50 gr taoge
1 btg seledri, iris halus
1 bh jeruk nipis, iris 4
3 sdm kecap manis

Cara membuatnya:

Tumis bawang putih hingga harum, masukkan bumbu halus, jahe, dan serai, aduk hingga masak. Masukkan ayam dan aduk terus hingga ayam berubah warna. Tuang air. Masak hingga ayam matang dengan api sedang. Angkat ayam dari panci dan goreng hingga kering. Cabik-cabik ayam dan atur di mangkok bersama pelengkap lainnya. Siram kuah di atasnya dan sajikan.

SOTO LAMONGAN

Bahan:

1 ekor ayam kampung (berat lebih kurang 800 gr)
2 sdm minyak goreng untuk menumis
1 ruas jahe, memarkan
4 cm lengkuas, memarkan
3 butir cengkeh
garam secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

5 buah bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica utuh
1 sdt ketumbar sangrai
6 butir kemiri sangrai
2 cm kunyit.

Untuk pelengkap:

50 gr suun, seduh air panas hingga lunak, tiriskan dan gunting-gunting.
50 gr kol iris halus
2 batang daun seledri, iris halus
2 sdm bawang goreng
1 sdm bawang putih goreng
3 butir telur ayam rebus, iris bulat
kerupuk udang, sambal cabai rawit rebus, jeruk nipis, iris.

Cara membuat:

Rebus ayam dengan 2 liter air, sampai empuk dan matang. Angkat ayamnya dan potong kecil-kecil, dan sisihkan kaldunya.

Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, tuang 4-5 sendok kaldu ayam, masukan jahe, lengkuas, cengkeh, dan garam. Aduk sampai tercampur rata. Masak selama lebih kurang 5 menit. Masukkan sisa kaldu. Masak di atas api kecil hingga kaldu kembali bergolak dan masak terus selama 20 menit. Angkat.

Cara menghidangkan:

Tempatkan potongan daging ayam dalam mangkuk soto. Beri suun, irisan kol, irisan seledri, dan telur. Tuang kuah soto yang masih panas. Taburi bawang goreng dan bawang putih goreng. Hidangkan dengan sambal cabai rawit rebus, kerupuk udang an irisan jeruk nipis.

SOTO PEKALONGAN

Bahan :

750 gram	daging sandung lamur
3 cm	jahe, memarkan
3 batang	serai, memarkan
3 lembar	daun jeruk
3 sdm	taoco manis
2 sdm	kecap manis
1,5 liter	air

Haluskan :

6	cabai merah besar
8	bawang merah
6 siung	bawang putih
2 sdt	garam dan
1 sdt	merica butiran
3 cm	kunyit bakar

Pelengkap :

bawang goreng, irisan seledri, telur rebus dan emping goreng, air jeruk nipis.

Cara membuat :

Rebus daging dengan jahe, serai daun jeruk hingga lunak, angkat potong menurut selera, sisihkan. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, potongan daging taoco dan kecap manis, aduk rata, masukkan kembali ke dalam kaldu dan masak sebentar, angkat. Siapkan mangkuk isi dengan soto lengkapi dengan irisan telur rebus, bawang goreng, irisan seledri dan emping goreng. Hidangkan.

SOTO TANGKAR

Bahan:

1 kg	jeroan sapi
2 lbr	daun salam

2 btg sereh, ambil bagian putihnya, memarkan
2 liter santan cair

Haluskan:

3 cm jahe
4 cm lengkuas
6 cm kunyit
5 bh kemiri
3 bh cabe merah
10 bh cabe rawit
1 sdt ketumbar
2 sdm merica
5 btr bawang merah
5 siung bawang putih
garam

Pelengkap:

1 sdt bawang goreng
1 sdt seledri, iris halus
2 sdt daun bawang, iris halus
1 bh jeruk limau, iris empat
100 gr emping goreng
kecap manis

Cara membuatnya:

Rebus daging dan jerohan dengan santan cair, sereh dan daun salam hingga setengah matang. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, kecilkan apinya dan masak hingga jerohan empuk. Icipi rasanya. Angkat dan hidangkan dengan pelengkap.

SOTO TENGGIRI

Bahan :

1 ekor ikan tenggiri, dihaluskan dagingnya
1 sdt garam
1 ¼ l air
1/2 sdt merica
2 batang serai, dimemarkan
2 lembar daun jeruk
2 sdm minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

1 sdm garam
½ sdt merica
3 cm kunyit
3 siung bawang putih
4 butir Kemiri

Cara membuat :

Rebus tulang ikan dan kepala ikan hingga mendidih, saring. Aduk daging ikan, garam, dan merica lalu bentuk bulat sebesar kelereng. Rebus dalam kaldu mendidih hingga terapung. Tumis bumbu halus sampai harum, tuang ke kaldu. Tambahkan daun jeruk, serai, dan garam. Masak sampai mendidih, angkat dan sajikan.

SERBA NASI

SEGO ABANG SAYUR LOMBOK IJO (JOGJA)

Nasi merah dengan pelengkap: sayur lombok ijo, empal goreng, tempe goreng

Bahan :

400 gr beras merah, cuci bersih, tiriskan
600 ml air

Cara membuat :

1. Didihkan air, masukkan beras merah, aduk rata hingga air terserap, angkat.
2. Diamkan sampai aronan tidak beruap.
3. Kukus sampai matang. Sajikan dengan sayur lombok hijau dan pelengkap lainnya.

NASI GORENG BABAT

Bahan:

250 gr babat sapi, rebus, potong tipis
400 gr nasi putih
2 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
2 sdm minyak sayur

Bumbu halus:

3 siung bawang putih, cincang
4 bh bawang merah
2 bh cabai merah besar, buang isinya, haluskan
1/2 sdt terasi

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan babat, aduk rata, masak hingga bumbu rata.
3. Tambahkan nasi, kecap asin dan kecap manis, ratakan, masak hingga bumbu rata, angkat.

Untuk 4 orang

NASI BRONGKOS

Nasi brongkos dengan pelengkap: telur rebus, goreng hingga berkulit, sambal goreng udang, kerupuk udang

Bahan :

350 gr beras
450 ml santan dari ½ btr kelapa
3 bh kluwek ambil isinya, rendam dalam air panas
1 ½ sdt ketumbar bubuk

2 lbr daun salam
1 btg serai memarkan
1 sdt air asam jawa
2 sdm minyak goreng
1 sdt garam

Bumbu halus :

3 bh cabai merah
6 bh bawang merah
3 siung bawang putih

Cara membuat :

1. Haluskan kluwek, sisihkan. Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan ketumbar, daun salam dan serai, aduk rata.
2. Masukkan kluwek, aduk hingga matang, tambahkan beras, aduk rata.
3. Tuang santan, garam dan air asam, ratakan, lalu diamkan sampai santan terserap.
4. Lalu kukus sampai matang, angkat, sajikan hangat dengan pelengkap.

NASI SUROBOYO

Nasi putih dengan pelengkap: empal goreng, besengek tempe, sayur lodeh, opor telur ayam

Bahan :

300 gr tempe, potong kotak 5 cm
500 ml santan dari ½ btr kelapa
2 cm lengkuas memarkan
1 sdt air asam
½ sdt gula merah
1 sdt garam

Bumbu halus :

3 bh cabai merah
½ sdt terasi
6 bh bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt ketumbar

Cara membuat :

1. Rebus bumbu halus dan santan sambil diaduk, tambahkan lengkuas, aduk rata.
2. Masukkan tempe, air asam, gula dan garam, aduk hingga bumbu meresap dan kuah mengental.

NASI GORENG BALI

Nasi goreng Bali dengan pelengkap: ayam pelalah, bawang goreng, irisan tomat, daun selada

Bahan :

400 gr nasi putih
100 gr udang, kupas, sisakan ekornya
2 btr telur, kocok lepas
50 gr kol iris tipis
3 bh cabai rawit, iris tipis
3 sdm minyak goreng
5 sdm bawang goreng untuk taburan

Bumbu halus :

8 bh bawang merah
3 siung bawang putih
3 bh cabai merah
½ sdt terasi
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan telur dan udang, aduk rata.
2. Tambahkan nasi, cabai rawit, aduk rata, masukkan kol, aduk hingga matang.
3. Angkat, sajikan dengan ayam pelalah, taburan bawang goreng dan pelengkap lainnya.

NASI PECEL MADIUN

Nasi putih dan pelengkap: pecel, kerupuk lempeng, tempe bacem

Bahan :

75 gr taoge, rebus
100 gr kol, iris tipis, rebus
150 gr papaya muda, serut kasar, rebus
50 ge kenikir, rebus
50 gr bayam, rebus
5 bh bunga turi, rebus
50 gr petai cina
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
250 ml air matang

Bahan Kuah Pecel :

100 gr kacang tanah, goreng matang
2 bh cabai merah rebus
3 bh cabai rawit rebus
5 cm kencur
3 lbr daun jeruk purut

½ sdt terasi goreng
1 sdt gula merah
½ sdt garam
1 sdt asam jawa

Cara membuat :

1. Haluskan bahan kuah pecel, tambahkan air matang, aduk rata.
2. Tata nasi di atas piring. Susun sayuran rebus, siram dengan kuah pecel, taburkan petai cina di atasnya.
3. Sajikan dengan tempe bacem, taburan daun kemangi dan kerupuk lempeng.

NASI BEBEK

Bahan:

1 dada bebek
2 dl jus jeruk
1 sdm madu
1 siung bawang putih, cincang halus
2 sdm irisan daun bawang
1 sdt merica bulat yang diawetkan dalam air
2 sdm minyak
garam
merica

Cara membuatnya:

1. Campur air jeruk dan madu, aduk rata. Rebus dada bebek dalam campuran jus jeruk sampai setengah matang. Angkat dan biarkan dalam air rebusan selama minimum 4 jam atau biarkan semalaman dalam lemari es
2. Panaskan minyak dan goreng dada bebek hingga matang dan kecoklatan.
3. Angkat dan taruh di tempat yang hangat
4. Panaskan kembali minyak sisa menggoreng bebek, masukkan bawang putih dan goreng hingga harum.
5. Masukkan daun bawang. Tumis beberapa saat, masukkan kembali dada bebek ke wajan bersama sisa air peendam.
6. Masukkan merica bulat dan bubuhi garam dan merica.
7. Biarkan masak hingga kuah mengental
8. Untuk menghidangkannya, iris bebek serong melintang, tata pada piring dan siram kuah di atasnya. Taburi dengan beberapa iris daun bawang segar.

NASI PANGGANG

Bahan:

400 gr nasi hangat
50 gr mentega

Bahan tumisan:

1/2 bh	bawang bombay
2 siung	bawang putih, cincang halus
100 gr	brokoli, potong-potong kecil
100 gr	wortel, parut kasar (pake parutan keju)
100 gram	ayam, potong kecil2 atau cincang--> bisa diganti udang atau daging sapi.
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
100 ml	kaldu

Bahan saus keju:

3 sdm	mentega
3 sdm	tepung terigu
350 ml	susu
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	pala bubuk
75 gr	keju cheddar parut

Cara Membuat:

1. Aduk nasi hangat dengan mentega, ratakan di pinggan tahan panas atau loyang yang sudah dioles mentega. Sisihkan.
2. **Buat tumisan:** tumis bawang bombay dan bawang putih sampai matang. Tambahkan ayam sambil diaduk hingga berubah warna. Tambahkan brokoli, wortel, garam, merica, dan kaldu. Masak hingga matang. Tuang tumisan ke atas nasi. Ratakan.
3. **Buat saus keju:** panaskan mentega, masukkan tepung terigu sambil diaduk hingga menggumpal. Tuang susu sambil diaduk. Bumbui garam, merica, pala, dan setengah bagian keju cheddar. Tuang saus keju ke atas tumisan sayur, taburkan keju, lalu oven selama 35 menit dengan suhu 160 derajat Celsius.

NASI GURIH**Bahan:**

300 gr	beras, cuci bersih, tiriskan
50 gr	ketan, rendam 1 jam, tiriskan
400 ml	santan dari 1 butir kelapa
1 lbr	daun salam
1 btg	serai, memarkan
1 lbr	daun pandan, sobek-sobek
1 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Campur beras dan ketan, kukus sampai setengah matang, angkat, masukkan dalam panci, sisihkan.
2. Masak santan bersama daun salam, serai, daun pandan dan garam hingga mendidih, saring, sisihkan.
3. Panaskan panci berisi beras di atas api, tuang santan sambil diaduk, masak hingga santan meresap, angkat.
4. Pindahkan nasi aron ke dalam dandang yang telah dipanaskan, kukus sampai matang, angkat.

Untuk 6 Orang**NASI GORENG KAMBING****Bahan :**

3 sendok	makan minyak samin
50 gram	lemak kambing, potong kotak kecil
200 gram	daging kambing, potong kotak
500 gram	nasi putih yang dingin
3 sendok	makan kecap manis
garam dan merica	secukupnya

Bumbu halus :

3 buah	cabai merah
3 buah	cabai rawit
3 siung	bawang putih
1/4 sendok	teh jintan
1/2 sendok	teh terasi goreng

Pelengkap :

emping goreng
acar ketimun dan wortel

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus dalam minyak samin sampai harum. Masukkan lemak kambing dan daging kambing. Aduk sampai daging matang.
2. Tambahkan nasi. Aduk sampai nasi panas. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica. Aduk sampai semua bahan matang.
3. Sajikan nasi bersama pelengkap.

NASI KEBULI**Bahan:**

4 sdm	margarin
150 g	bawang Bombay, cincang
10 cm	kayu manis
1/2 butir	biji pala, memarkan
5 butir	cengkih

8 butir	kapulaga
300 g	daging has kambing, potong-potong
500 ml	air
1 kg	beras yang pulen, cuci, tiriskan
750 ml	susu cair/santan

Bumbu, haluskan:

10 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih
4 cm	jahe
1,5 sdm	ketumbar, sangrai
1/2 sdt	merica butiran, sangrai
2 sdt	garam

Pelengkap:

3 sdm	bawang merah goreng
2 sdm	kismis

Cara membuat:

1. Panaskan mentega hingga leleh. Masukkan bumbu, aduk hingga harum dan matang.
2. Masukkan kayu manis, cengkih dan kapulaga. Aduk hingga wangi.
3. Tambahkan daging kambing, aduk hingga kaku.
4. Tuangi air, masak hingga daging kambing hampir lunak dan kuah habis. Angkat.
5. Kukus beras selama 30 menit hingga setengah matang. Angkat.
6. Taruh beras dalam panci, tuangi susu/santan. Jerangkan di atas api sambil aduk rata.
7. Tambahkan daging kambing tumis, aduk rata hingga susu/santan habis. Angkat.
8. Kukus kembali selama 30 menit hingga matang. Angkat.
9. Sajikan panas dengan bahan Pelengkapnya.

Untuk 8 orang

NASI UDUK

Bahan:

500 gr	beras, cuci dan tiriskan
850 ml	santan cair
1 1/2 sdt	garam
2 lembar	daun salam
1 batang	sereh, ambil bagian putihnya dan memarkan

Cara membuat:

1. Kukus beras hingga setengah matang. Didihkan santan bersama garam, daun salam dan sereh. Hati-hati jangan sampai meluap. Angkat.

2. Masukkan segera beras yang masih panas dan setengah matang kedalam santan. Aduk rata hingga santan terserap habis. Angkat. Buang daun salam dan serehnya. Kukus kembali hingga beras matang.
3. Sajikan dengan dengan menaburkan emping goreng, bawang goreng dan sambal kemiri.

NASI TIMBEL PARAHANGAN

Bahan:

150 gr	Nasi dingin
1 potong	filet ayam, belah dua
100 gr	daging sapi, rebus dan memarkan
3 mata	asem jawa
daun pisang	untuk membungkus

Bumbu halus:

4 butir	bawang merah
1/2 sdt	jintan
1/2 sdt	ketumbar
garam dan merica	secukupnya

Cara membuat:

Campur bumbu halus, asem jawa, filet ayam, dan daging sapi. Biarkan bumbu meresap selama 1 jam. Goreng filet dan daging hingga matang. Bungkus nasi dalam daun pisang dan kukus hingga panas. Sajikan nasi dengan ayam dan daging goreng bersama sayur asem, lalapan dan sambal bajak.

NASI TIM AYAM

Bahan:

3 sdm	minyak goreng/minyak ayam
3 siung	bawang putih, memarkan
1 ekor	ayam potong-potong 20 bagian
1 sdt	kecap asin
500 gr	beras, cuci dan tiriskan
1 liter	kaldunya ayam
1 batang	daun bawang, iris tipis

Kuah:

1 sdm	margarin / minyak goreng
2 siung	bawang putih, memarkan
1250 ml	kaldunya ayam, campur dengan satu blok maggi
1/2 sdt	merica
1 sdt	kecap asin
garam	secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis separuh bawang putih dengan 2 sdm minyak hingga harum. Masukkan ayam dan kecap asin dan aduk rata. Masak hingga ayam setengah matang. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan kembali wajan, dan tumis sisa bawang putih hingga harum. Masukkan beras dan aduk hingga beras tercampur dengan bawang dan minyak dan agak mengembang.
3. Siapkan mangkok tahan panas dan tuang adonan beras hingga 1/3 penuh dan masukkan 1 - 2 potong ayam. Tuang dengan larutan kaldu blok hingga penuh dan kukus hingga matang dengan api sedang selama kurang lebih 1 jam.
4. **Siapkan kuahnya :** Panaskan margarin dan tumis bawang putih hingga harum, lalu masukkan larutan kaldu, merica dan kecap asin. Tambahkan garam bila perlu. Masak hingga mendidih.
5. Sajikan nasi tim bersama kuahnya yang sudah ditaburi irisan daun bawang.
6. **Catatan:** Untuk mendapatkan minyak ayam, sangrai lemak ayam dalam api besar hingga keluar minyaknya

NASI LIWET KARI AYAM**Bahan:**

2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, cincang halus
75 gr bawang bombay, cincang kasar
250 gr dada ayam, potong dadu 1,5 x 1,5 x 1,5 cm
2 buah cabe merah, buang bijinya, iris serong tipis
1 sdt bumbu kari bubuk
1/2 sdt merica bubuk
750 gr beras
800 ml kaldu ayam

Taburan:

2 batang daun bawang, iris halus
2 batang daun ketumbar, iris halus
2 sdm bawang goreng

Cara membuat:

Panaskan minyak di panci, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan potongan daging ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan cabe merah dan aduk hingga layu. Masukkan beras, bubuk kari, merica dan garam dan aduk hingga semua tercampur. Tuangi kaldu ayam. Masak dengan api kecil hingga beras matang dan kuah kering. Angkat. Hidangkan dengan menaburi bahan taburan diatasnya.

NASI ULAM BETAWI**Bahan:**

400 gram nasi putih
150 gram kelapa muda, diparut kasar
3 sendok makan minyak goreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
3 buah cabai rawit
50 gram ebi, direndam sebentar
1 sendok makan ketumbar
½ sdt merica
1½ sdt garam

Pelengkap:

telur dadar, diiris tipis
ketimun, dipotong-potong
daun kemangi
bawang goreng

Cara membuat:

Sangrai kelapa hingga kering dan kecokelatan, angkat lalu haluskan. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan kelapa sangrai dan nasi, aduk hingga bumbu terserap. Angkat lalu hidangkan dengan pelengkap.

NASI BUMBU**Bahan:**

500 gr beras, cuci bersih dan tiriskan
2 sdm minyak goreng
½ ekor ayam, potong 8
4 btr cengkih
1 potong kayu manis ukuran 3 cm
1 btg serai, memarkan
2 lbr daun salam
750 ml santan cair
3 btr telur ayam, rebus dan kupas
2 bh kentang, kupas dan belah empat

Haluskan:

2 sdm ketumbar
1 sdm jintan
2 cm jahe
2 cm kunyit
garam secukupnya

Cara membuat:

Kukus beras sampai setengah matang, angkat. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harus, masukkan ayam, dengkih, kayu manis, serai dan daun salam. Aduk dan tuangi santan.

Masak sampai ayam lunak, masukkan beras yang setengah matang dan aduk sampai kuah teresap. Campur telur rebus dan kentang, kukus samapai matang.

Angkat dan hidangkan.

MACAM-MACAM SAYUR

GULAI REBUNG ASAM DENGAN UDANG

Bahan :

- 1 tangkai serai, memarkan
- 1-2 potong asam glugur/asam kandis
- 250 gram udang tanpa kepala
- 500 gram rebung asam (rendam dalam air dan sepotong cabe merah untuk menguris bintang kecil yang mengerumuninya atau air cucian beras selama 3 hari)
- 750 cc santan dari 1 butir kelapa
- garam dan gula merah secukupnya

Bumbu halus :

- 1 sdm lengkuas cincang
- 10 buah cabe merah
- 2 sdt kunyit cincang
- 7 butir bawang merah

Cara membuat :

1. Campur rebung bersama santan, dan bumbu halus. Aduk dan masak sampai setengah matang.
2. Masukkan serai, asam, dan udang. Bubuhi garam dan gula, masak sampai semua bahan matang.

GADO-GADO SIRAM

Bahan :

- | | |
|---|-------------------------------|
| 150 gram | kol,iris ,direbus ½ matang |
| 50 gram | taoge,siagi ,direbus ½ matang |
| 1 buah | tahu putih,goreng |
| 150 gram | tempe,goreng |
| 1 buah | ketimun,potong dadu |
| 2 butir | telur,rebus matang |
| Daun selada keriting & Emping goreng secukupnya | |

Bumbu Kacang:

- | | |
|----------|------------------------------|
| 300 gram | kacang tanah,goreng,haluskan |
| 500 ml | santan dari 1 butir kelapa |
| 1 batang | serai,memarkan |
| 2 lembar | daun jeruk |
| 4 sdm | saus tomat botol |
| 2 sdm | kecap manis |
| 2 sdm | minyak goreng |
| 1 sdm | penyedap rasa ayam |

Haluskan:

- | | |
|---------|--------------|
| 2 cabe | merah |
| 5 siung | bawang merah |
| 3 siung | bawang putih |
| 2 cm | kencur |
| 1 sdt | garam |

Pelengkap:

- Daun selada,tomat,dan telur rebus
Taburan: bawang goreng

Cara membuat :

1. **Saus:** panaskan minyak,tumis bumbu halus hingga harum.Campur tumisan bumbu dengan kacang tanah,santan,serai,daun jeruk,saus tomat,kecap manis, dan penyedap rasa ayam,aduk rata,masakan hingga mendidih,angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang,angkat,tiriskan.
3. Siapkan piring,tata sayuran,tahu,dan tempe. Tuangkan bumbu kacang atau sajian terpisah,taburi bawang goreng. Lengkapi dengan telur rebus dan emping goreng, sajikan.

ACAR KUNING

Bahan :

- Kacang Tanah rebus
Mentimun
Wortel
Buncis
Cabe
Bawang Putih (2 siung)
Jahe (satu ruas)
3 biji Kemiri
Cuka
Gula Putih
Santan Kental

Cara Membuatnya :

1. **Yang diulek halus :** Kunyit, cabe, bawang putih, jahe, kemiri. Kalau sudah halus kemudian ditumis.
2. Tambahkan wortel yang sudah dipotong sesuai selera, campur rata, kemudian taruh santan, dididihkan. Setelah itu tambahkan cuka, gula putih, cabe utuh dan bawang merah utuh. Campur rata sampai bawang merah yang utuh agak layu (jangan sampai layu sekali).
3. Kemudian masukkan mentimun yang juga sudah di potong sesuai selera dan kacang rebus.

PAPEDA

Bahan :

100 gr tepung sagu tani
1000 cc air
1/2 sdt garam
1/2 sdt gula

Cara membuat :

1. Cairkan tepung sagu dengan 300 cc air, tempatkan di panci
2. Tambahkan garam dan gula
3. Didihkan sisa air (700 cc)
4. Tuang air mendidih tadi ke dalam panci yang berisi larutan sagu...aduk sehingga sagu matang merata.
5. Kalau masih belum rata matangnya bisa dijerang diapi yang sangat kecil sambil terus diaduk.
6. Sagu dikatakan sudah matang jika kalau sudah berwarna bening semua...kalau masih ada yg berwarna putih susu..berarti belum matang.
7. Penampakan papeda ini mirip dengan lem yg dibuat dr kanji...atau ongol2, hanya ongol2 berwarna coklat (karena diberi gula merah).

Cara makan papeda :

- Papeda disajikan di piring yang cekung (bisa aja sikh pake mangkuk, tapi didaerah asalnya disajikan dipiring cekung).
- Taruh secukupnya kuah ikan kedalam piring tsb, kemudian ambil papeda dan masukan ke dalam piring tsb.
- Papeda kuah ikan siap dinikmati.
- Papeda enak disantap saat dlm keadaan panas...hmmm nyuummm...pedes suegerr (karena ada rasa asamnya).

SAYUR PEPAYA UNTUK LONTONG SAYUR

Bahan-bahan:

Pepaya muda ukuran kecil, parut kasar
1 buah kentang, potong dadu kecil
10 batang kacang panjang, iris kecil
Santan dari 1 butir kelapa (kira-kira lah banyaknya)

Bumbu halus:

4 siung bawang putih,
6 buah bawang merah
3 butir kemiri,
1/2 cm kunyit
6 buah cabe merah besar
Udang kering secukupnya
1 ruas lengkuas, keprek
1 batang serai, keprek

jahe, keprek
daun salam
gula - garam secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai matang. Masukan bumbu keprek. Tumis sebentar.
2. Masukan bumbu ke dalam santan encer, aduk sebentar, masukan sayuran.
3. Rebus sampai matang. Tambahkan gula garam. Cicipi hingga mendapat rasa yang dikehendaki
4. Terakhir masukan santan kental. Aduk hingga mendidih, jangan sampai pecah santannya.
5. **NB** : Kalau tidak pepaya muda bisa labu siam juga enak lho.

SAYUR LOMBOK IJO

Bahan :

300 gr tempe, potong kotak ½ cm
300 ml santan encer dari ¼ btr kelapa
5 bh bawang merah iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
½ sdt terasi
2 cm lengkuas memarkan
2 lbr daun salam
3 butir kemiri haluskan
½ sdt gula merah
1 sdt garam
10 bh cabai hijau iris miring tipis
10 lonjor kacang panjang potong 2cm
150 ml santan kental dari ½ btr kelapa

Cara membuat :

1. Rebus santan encer, tempe, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, lengkuas dan daun salam. Setelah mendidih masukkan tempe. Aduk rata.
2. Tambahkan kacang panjang, aduk hingga layu, tuang santan kental, gula dan garam, masak sambil diaduk hingga matang.
3. Sajikan dengan nasi merah, empal goreng dan tempe goreng.

GARO BUNGA PEPAYA DARI MANADO

Bahan:

4 sdm minyak sayur
3 lembar daun pepaya muda, rebus sebaiknya jangan terlalu lembek, iris kasar (blh pake atau tdk)
250 gram bunga pepaya, siangi, rebus
100 gram daun melinjo muda, iris kasar
3 batang serai, ambil bagian putihnya iris halus

10 lembar	daun jeruk, iris halus (sebaiknya pilih daun jeruk yg tidak terlalu tua)
3 lembar	daun pandan, iris halus
2 lb	daun kunyit, iris halus
3 batang	daun bawang/prei, iris halus
8 tangkai	daun kemangi, petiki daunnya.
2 cm	jahe, cincang atau iris halus

200 gr ± 1/4 bagian ikan cakalang asap (fufu) /pindang tongkol, suwir 2
(atau bisa diganti ikan asin..spt gabus , teri medan, atau jambal)

Haluskan:

10 bh	cabai merah keriting
20	cabai rawit hijau
10 siung	bawang merah
5 siung	bawang putih

garam secukupnya

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, masukan irisan daun pandan..sampai harum, kemudian tambahkan bumbu yg telah ditumbuk kasar saja, tumis hingga bumbu matang, klo nggak suka pedas mungkin cabe bisa dikurangi.
2. Tambahkan ikan cakalang suir, sayuran dan bumbu iris (kecuali daun kemangi).
3. Aduk rata sehingga sayuran, ikan dan bumbu tercampur rata, masak hingga matang.
4. Tambahkan garam jika perlu dan terakhir masukan daun kemangi..aduk sebentar, angkat
 - Daun pandan, kunyit, sereh, daun jeruk, bisa saja tidak diiris halus...tapi jika diiris halus aroma yg keluar lebih tajam
 - Jika ingin ditambahkan kangkung (mis 1 ikat), perlu ditambah 2 siung bawang merah lagi, selain kangkung bisa saja
 - tambah 1 buah pare yg dirajang halus tapi ini hanya pilihan, tambahan sayuran ini tdk mutlak.resep aslinya tidak spt itu.
 - Kalau memakai ikan asin...ikannya digoreng setengah matang lalu ditumis bersama bumbu halus, untuk ikan gabus goreng setengah matang,
 - kemudian disuir2 atau dipotong kecil2. Untuk teri medan pakai 50 – 100 gr .
 - Untuk mengurangi rasa pahit, rebus bunga papaya bersama dgn beberapa lembar daun jambu batu. Atau rebus berulang kali.
 - Jika menggunakan ikan asin, pemakaian garam harus disesuaikan, tergantung kadar asinnya.

SAYUR ASEM

Bahan:

1 ikat	kacang panjang
200 gr	kacang tanah
2 bh	jagung
2 bh	labu siam

1 mangkok	daun melinjo
1 mangkok	buah melinjo
500 gr	daging tetelan
3 cm	lengkuas

Haluskan:

10 btr	awang merah
5 siung	awang putih
7 btr	emiri
3	abe merah
½ sdm	sam jawa
2 sdt	ula merah
1 sdt	erasi

garam

Cara membuat:

Daging tetelan direbus hingga empuk. Bawang merah, bawang putih, kemiri, cabe, terasi dan garam dihaluskan. Kemudian masukkan semua bumbu dalam rebusan tetelan. Setelah itu masukkan jagung, kacang tanah dan melinjo sampai empuk. Lalu masukkan labu siam,kacang panjang, dan daun melinjo. Terakhir masukkan asam jawa dan gula jawa, aduk sebentar. Angkat.

SAYUR BENING

Bahan:

300 gr	bayam/kangkung
7 butir	bawang merah, iris kasar memanjang
½ bh	tomat, iris enam
2 lembar	daun salam
500 ml	kaldu daging

garam secukupnya

Cara membuat:

Cuci bersih bayam/kangkung dan ambil daun yang muda. Didihkan kaldu daging, masukkan bawang merah, daun salam dan garam. Masukkan bayam/kangkung hingga setengah matang, tambahkan tomat, aduk sebentar dan angkat. Hidangkan dengan sambal goreng.

LONTONG SAYUR

Bahan:

Untuk Lontong: *)

500 gr beras, cuci dan tiriskan
daun pisang
tusuk gigi

Untuk Sayur:

3 sdm minyak untuk menumis
1 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
300 gr udang, kupas
500 gr **) labu siam, potong batang korek api
20 mata petai, belah dua
1250 ml santan yang tidak terlalu kental
2 buah tomat, iris tipis

Haluskan:

3 siung bawang putih

Cara membuat:**Buat Lontong:**

Gulung daun pisang berbentuk silinder dengan diameter 3 cm. Semat salah satu ujungnya dengan tusuk gigi.

Masukkan beras hingga 3/4 tinggi daun. Tutup dengan menyematkan tusuk gigi. Susun dalam panci dan tuang air hingga terendam. Masak selama 4 - 6 jam, hingga lontong matang. Selama memasak jangan sampai air kering.

Buat Sayur:

Panaskan minyak, dan tumis bawang putih halus, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum. Tambahkan udang dan aduk2 hingga udang berubah warna. Masukkan labu siam, petai dan tomat. Aduk rata. Tuangkan santan. Aduk. aduk sekali-kali hingga kuah tidak pecah dan masak hingga semua matang. Angkat.

Menghidangkannya:

Potong2 lontong dalam mangkok dan siramkan sayurinya di atasnya.

Catatan:

*) Bila daun pisang sulit di dapat, lontong dapat diganti dengan beras untuk risotto yang natur dan di bungkus dalam plastik (merek : BOSTO/ UNCLE BENS). Bisa didapatkan di supermarket dibagian beras2 untuk risotto. Karena beras ini bisa direbus bersama plastiknya dan memasaknya harus cukup lama (2 - 3 jam) dan setelah matang, digantung seperti menggantung ketupat.

URAPAN**Bahan:**

50 gr kacang panjang
50 gr kangkung
150 gr tauge
100 gr kol
250 gr kelapa parut

Haluskan:

2 siung bawang putih
2 bh cabe merah
2 bh cabe rawit
½ sdt terasi
1 sdt gula merah
garam

Cara membuat:

Semua bahan kecuali kelapa, setelah dibersihkan di potong-potong, lalu direbus setengah matang (+/- 3 menit). Campur semua bahan yang dihaluskan dengan kelapa parut dan kukus hingga matang. Untuk menghidangkannya campur semua bahan dengan bumbu kelapa.

KETUPAT SAYUR BETAWI**Bahan :**

2 sdm	minyak goreng
500 gram	pepaya muda, kupas, potong bentuk korek api
10 batang	kacang panjang, potong 3 cm
3 sdm	ebi kering
1 ½ liter	santan
2 batang	serai, memarkan
3 cm	lengkuas, memarkan
2 lembar	daun salam
1 sdm	kaldu bubuk rasa ayam

Haluskan :

7	cabai merah besar
8 butir	bawang merah
3 siung	bawang putih
1 sdt	terasi goreng
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	garam

Pelengkap : ketupat, bawang goreng dan kerupuk

Cara membuat :

Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ebi, santan, serai, lengkuas, daun salam, didihkan. Setelah mendidih masukkan pepaya muda, masak hingga lunak, tambahkan kacang panjang, dan kaldu bubuk rasa ayam. Masak sebentar, angkat. Siapkan mangkuk isi dengan ketupat sayur lodeh, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk. Sajikan hangat.

ASINAN SAYUR

Bahan:

150 gr wortel, kupas dan serut halus
100 gr daun kol, buang tulang daunnya dan iris halus
50 gr tauge, buang akarnya
250 gr mangga muda, serut halus
300 gr mentimun, iris melintang tipis
100 gr kacang tanah sangrai.

Saus:

400 ml air jeruk peres
150 ml sirup gula jawa
2 sdt cabe giling
1sdt garam

Cara membuat:

Buat saus dengan mencampur semua bahan dan icipi rasanya asam dan manis. Siapkan semua bahan dalam mangkok besar, tuang saus dan aduk rata. Biarkan beberapa saat dalam lemari es. Sajikan dengan menaburi kacang tanah dan kerupuk ikan diatasnya

GUDEG PUTIH

Bahan:

1 kg nangka*, potong persegi 5x5, tebal 3 cm
100 gr daun melinjo (kalau ada)
4 lbr daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
750 ml santan cair
500 ml santan kental

Haluskan:

10 btr bawang merah
7 siung bawang putih
10 btr kemiri
1 sdm ketumbar
garam
sedikit gula pasir

Cara membuat:

Rebuslah nangka bersama daun melinjo, bumbu yang dihaluskan, daun salam dan lengkuas dalam santan yang cair sampai nangka lunak. Masukkan santan kental dan didihkan sambil sekali-kali diaduk. Jagalah jangan sampai nangka hancur.

GULAI CUBADAK

Bahan:

600 gr nangka* muda
1 ½ ltr santan
1 btr pekak
3 btr kapulaga
2 lbr daun salam
5 sdt kelapa sangrai**, haluskan
2 bh asam kandis
5 sdm minyak goreng

Haluskan:

20 bh cabe merah
8 btr bawang merah
2 siung bawang putih
3 btr kemiri
2 cm jahe
3 cm lengkuas
1 sdt merica
½ sdm garam

Cara membuatnya:

Tumis bumbu halus bersama kelapa, pekak, kapulaga, dan daun salam sampai harum. Tambahkan nangka dan aduk hingga layu. Tuang sebagian santan dan asam. Masak hingga kuah mengering. Tuangkan kembali sisa santan dan masak sampai kuah mengental.

Keterangan :

*) Kalau nangka segar tidak ada bisa di ganti dengan nangka yang di kaleng, tapi jangan yang dalam sirup. Di Supermarket yang menjual makanan Asia bisa ditemui nangka muda yang dikaleng dalam air garam (Young Green Jackfruit in Brine) produksi negara Thai. Kalau memakai nangka yang di kaleng nangka bisa di masukkan setelah santan mendidih.

**) Kelapa sangrai yang kering bisa didapatkan di Supermarket, dibagian untuk membuat kue.

KAREDOK

Bahan:

3 buah	kacang panjang, potong-potong 2 cm
30 gr	kol, iris tipis
50 gr	tauge
4 lembar	daun selada, iris halus
4 batang	daun kemangi
1/ buah	ketimun, buah bijinya dan iris dadu
1/2 sdt	bawang goreng

25 gr emping goreng
1 sdm air jeruk nipis

Bumbu kacang

250 gr kacang tanah goreng
2 buah cabe merah
3 cm kencur
2 siung bawang putih
1/2 sdt garam
1 sdt gula merah
2 sdm air asam jawa

Cara membuatnya:

Haluskan bumbu kacang. Campurkan kacang panjang, kol, daun selada, mentimun, dan daun kemangi dengan bumbu halus. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Menyajikannya : pindahkan karedok ke piring, taburkan bawang goreng dan kemangi.

KARE JAWA

Bahan:

250 gr daging tetelan
150 gr tempe, potong dadu 2 ½ cm
3 lembar kol, iris kasar
5 cabai hijau, iris serong
4 batang daun bawang, iris kasar serong
1 ikat soun, rendam air panas dan potong-potong
2 lembar daun jeruk purut
300 ml santan

Haluskan:

2 buah cabai merah
½ sdt terasi
3 buah bawang merah
1 ½ sdt bubuk ketumbar
½ sdt jinten
3 butir kemiri
3 cm kunyit
3 cm langkuas
3 cm jahe
2 sdm air asam
garam secukupnya

Cara membuatnya:

Daging terlebih dulu direbus sampai empuk lalu dipotong-potong. Sisihkan. Bumbu halus di tumis hingga harum dan masukkan kedalam air daging. Biarkan mendidih. Lalu masukkan daging, tempe dan cabe hijau. Aduk rata dan biarkan mendidih

dengan api sedang. Bila daging sudah empuk, masukkan santan dan aduk-aduk lagi hingga mendidih. Lalu masukkan kol, soun, dan daun bawang. Aduk sebentar dan angkat.

KETOPRAK

Bahan:

100 gr bihun, seduh air panas 5 menit dan tiriskan
150 gr tauge, seduh air panas 5 menit dan tiriskan
3 potong tahu, goreng dan iris dadu 2 cm
50 gr krupuk goreng
25 gr bawang goreng
1 batang seledri, iris halus
5 sdm kecap manis
100 ml air
cuka secukupnya

Haluskan:

100 gr kacang tanah, goreng sangrai
2 buah cabe merah
2 buah cabe rawit
2 siung bawang putih
garam dan gula pasir secukupnya

Cara membuatnya:

Campur semua bumbu yang dihaluskan. Bila sudah halus tambahkan kecap manis, cuka dan air. Aduk rata dan icipi. Sisihkan. Siapkan bihun, tauge, tahu dipiring. Siram kuah diatasnya. Taburi dengan bawang goreng, krupuk dan seledri.

SAYUR PEPAYA MUDA

Bahan:

350 gr pepaya muda, iris kasar 4x2x2 cm
1 potong tahu goreng, iris 4x6 cm
2 ikat kacang panjang, iris-iris 10 cm
250 ml santan
2 bh daun jeruk
3 batang sereh
1 sdm bawang goreng
500 ml kaldu/air
garam, gula pasir dan merica secukupnya

Haluskan:

3 btr kemiri, sangrai
2 sdt ketumbar, sangrai
¼ sdt jinten, sangrai

2 siung bawang putih
5 bh bawang merah
3 cm lengkuas, cincang halus
4 cm jahe, cincang halus
1 sdt asam jawa
merica dan garam secukupnya

Cara membuatnya:

Tumis bumbu halus, sereh dan daun jeruk hingga harum. Masukkan tahu dan masak hingga air berkurang sedikit. Masukkan santan. Biarkan mendidih, lalu masukkan pepaya muda dan kacang panjang. Masak hingga seluruhnya matang. Icipi rasanya, beri garam, merica dan gula pasir secukupnya. Angkat dan hidangkan dengan taburan bawang goreng.

SERBA KENTANG

CAKE KENTANG

Bahan :

1 kg	kentang, kukus matang, kupas, haluskan
200 gram	margarin
300 gram	gula bubuk
3 butir	telur
2 sdm	susu bubuk
250 gram	tepung terigu
1 sdt	vanili bubuk
100 gram	kismis
50 gram	kenari, iris

Olesan : 1 butir telur, kocok lepas

Cara membuat :

1. Panaskan oven dengan temperatur 180°Celsius, siapkan loyang segiempat ukuran 18 cm, alasi kertas roti dan oles dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin dengan gula bubuk hingga mengembang, masukkan telur satu-persatu, sambil terus dikocok hingga lembut.
3. Masukkan susu bubuk, tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata, masukkan kismis dan kenari, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.
4. Olesi kue dengan telur, lalu taburi dengan kismis dan kenari, selanjutnya panggang selama 50 menit atau hingga matang, angkat.
5. Potong menurut selera dan sajikan.

Untuk : 20 potong

KENTANG WOW

Bahan:

250 gram	kentang iris beku, siap beli
1 ikat	bayam, cuci bersih, iris
1 batang	wortel, serut
2 buah	sosis sapi
125 gram	keju cheddar, parut

Saus:

4 butir	telur
1 sdm	tepung terigu
250 ml	susu cair
1 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	pala bubuk

Cara Membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, dan panaskan oven dengan temperature 175 derajat Celcius.
2. Tata kentang beku setengah bagian dalam pinggan, bayar, wortel dan irisan sosis keju parut setengah bagian.
3. Saus: campur telur, tepung terigu, susu cari, garam merica dan pala, aduk rata, tuangkan kedalam pinggan, tata sisa kentang diatasnya, taburi keju parut dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

KENTANG ISI PANGGANG

Bahan:

6 buah	kentang ukuran sedang, cuci bersih
1 sdm	margarin
2 sdm	bawang bombay, cincang
1 lembar	beefbacon atau daging sapi asap, iris dadu kecil
1 sdt	garam,
1/2 sdt	merica bubuk,
1/4 sdt	pala bubuk
ROYCO	rasa ayam secukupnya
100 ml	susu cair
1 butir	kuning telur
keju cheddar	parut secukupnya
1 sdt	peterseli cincang

Pelengkap: saus mayones

Cara membuat:

1. Kukus kentang hingga matang, belah dua, keluarkan isinya, sisihkan kulit kentang.
2. Haluskan isi kentang, sisihkan.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombay bersama potongan beefbacon hingga harum.
4. Masukkan kentang, garam, pala, dan ROYCO rasa ayam, aduk rata.
5. Masukkan susu cair dan kuning telur, aduk rata, angkat.
6. Ambil kulit kentang kukus, isi dengan tumisan pure, taburi keju, lalu panggang dalam oven panas hingga kecokelatan, taburi peterseli cincang, angkat.
7. Sajikan hangat dengan saus mayones.

Untuk: 12 buah

KENTANG GENDUT

Bahan:

5 buah	kentang besar
--------	---------------

Isi:

1 sdm	margarine
1/2 bawang	bombay cincang

150 gram	daging sapi, cincang
1sdt	garam
1 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
1 butir	telur
1 sdm	susu bubuk
1 batang	seledri, iris
50 gram	keju, parut

Pelengkap:

Saus sambal botolan atau mayonnaise

Cara Membuat:

1. Kentang cuci bersih, kukus matang dan belah dua bagian, buat lubang, keluarkan isi dan haluskan.
2. **Isi:** panaskan margarine, tumis bawang bombay hingga harum, masukkan daging sapi cincang, garam, merica dan pala bubuk, aduk rata, angkat.
3. Campur kentang halus dengan telur, susu bubuk dan tumisan, aduk rata.
4. Ambil satu kentang, masukkan isian secukupnya, taburi keju parut dan panggang hingga kecoklatan, angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambal botolan atau mayonaise.

Untuk: 10 Potong

KENTANG BAYAM KEJU PANGGANG

Bahan : Untuk : 6 orang

500 gram	kentang, kukus dan haluskan
1 ikat	bayam, siangi, cuci bersih, rebus setengah matang, iris
4 lembar	daging asap, iris
150 gram	keju cheddar parut
1 sdt	garam,
1 sdt	merica bubuk
1 biji	pala, parut
4 butir	telur
150 ml	susu cair
50 ml	krim kental

Taburan: 1 telur kocok dan 2 sdm keju parmesan

Cara membuat :

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, olesi dengan margarine. Campur kentang yang telah dihaluskan dengan keju cheddar, garam, merica, pala, telur, susu cair dan krim kental, aduk rata.
2. Masukkan irisan bayam, aduk rata, tuangkan ke dalam pinggan, tuangkan telur yang telah dikocok dan taburi dengan keju parmesan.
3. Panggang dalam oven dengan temperature 180 derajat Celcius selama 40 menit atau hingga matang kecoklatan, angkat.

KENTANG SALJU DADU GURIH

Bahan Kentang Salju :

200 gram kentang	
2 sdm	Blueband
1 sdm	susu bubuk
1 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk

Bahan Dadu Gurih :

1 sdm	Blueband
1 bawang	Bombay iris
1 batang	wortel potong dadu kecil
3 sdm	kacang polong
350 gram	daging sapi has dalam potong dadu 1 cm
100 ml krim	kental atau susu cair

Rendaman :

2 siung	bawang putih haluskan
5 sdm	kecap asin beraroma
1 sdt	kecap manis
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk

Taburan :

50 gram keju cheddar, parut

Cara membuat :

Kentang kukus matang, kupas dan selagi panas, haluskan, sisihkan.

1. **Rendaman :** campur bawang putih dengan kecap asin beraroma, kecap manis, garam dan merica bubuk lalu aduk rata. Selanjutnya masukkan potongan daging sapi, diamkan selama 30 menit.
2. **Kentang Salju :** panaskan Blueband kemudian masukkan kentang halus, susu bubuk, garam dan merica bubuk, aduk rata dan masak hingga bumbu merata lalu angkat.
3. **Dadu Gurih :** panaskan Blueband tumis bawang Bombay hingga layu, lalu masukkan daging dan rendamannya, masak hingga matang, masukkan wortel, kacang polong dan krim kental atau susu cair, masak sebentar lalu angkat.
4. Siapkan mangkuk atau piring, kemudian taruh kentang salju, taburi dengan keju cheddar parut, tuangkan tumisan diatasnya. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

KENTANG PANGGANG

Bahan :

500 gr	Kentang, kukus dan potong bulat 1 cm
2 sdm	margarin
1 siung	bawang bombay
1 dada	ayam, rebus dan potong dadu
2 batang	wortel, potong dadu

10 batang	buncis, potong 1 cm
150 gr	jagung manis
2 buah	sosis, potong 2 cm
250 ml	susu cair
100 gr	keju cheddar
1 sdt	garam
1 sdt	merica bubuk
1/2 biji	paja, parut
4 butir	telur

Cara Membuat :

1. Panaskan 2 sdm margarin
2. Tumis bawang bombay hingga harum
3. Masukkan daging ayam, wortel, buncis, jagung dan sosis
4. Tambahkan garam dan pala, masak hingga matang

Cara Memanggang :

1. Oles pinggan panggang dengan margarin secara merata
2. Tata potongan kentang didasar pinggan panggang, sisakan untuk bagian penutup
3. Tuangkan tumisan sayuran dan daging diatas kentang, tambahkan parutan keju hingga rata.
4. Siram dengan kocongan susu dan telur yang sudah ditambahkan merica, garam dan pala bubuk.
5. Tata sisa kentang dibagian atas, tambahkan keju parut.
6. Panggang sampai kecokelatan.

DONUT KENTANG

Bahan A :

1 bks	Fermipan
2 sdm	Tepung terigu
2 sdm	Gula pasir
50 cc	air matang

Bahan B :

1 bks	Terigu Cakra Kembar
½ kg	kentang rebus & dihaluskan
200 gr	Gula pasir
200 gr	Mentega
2 dm	susu bubuk
8	kuning telur
250 cc	air hangat kuku

Cara Memasak :

1. Aduk jadi satu seluruh bahan A. Diamkan selama 15 menit.

2. Campur jadi satu Bahan B ke bahan A. Kemudian dibulatkan. Diamkan selama ½ jam.
3. Siap untuk digoreng.
4. **Tips** : Adonan harus diuleni sampai kalis.

SERBA LABU KUNING

TALAM LABU

Lapisan bawah :

500 gr labu kuning
25 gr kenari
75 ml santan kental
70 gr tepung terigu
¼ sdt garam
3 sdm gula pasir

Lapisan Atas :

250 ml santan kental
40 gr tepung terigu
50 gr gula pasir
1 sdm air daun suji (jika tidak ada bisa diganti dengan pasta pandan/pewarna makanan hijau secukupnya)
¼ sdt garam

Cara membuat :

1. Panaskan dandang kukusan berisi air di atas api sedang hingga mendidih. Siapkan mangkuk kecil tahan panas (volume 60 ml), olesi margarin, sisihkan.
2. **Lapisan bawah :** Iris tipis kenari. Kupas labu, potong-potong lalu kukus hingga matang. Haluskan labu selagi panas. Campur dalam mangkuk besar santan, tepung terigu, gula pasir dan garam. Masukkan irisan kenari, lalu tambahkan labu yang sudah dihaluskan. Aduk hingga tercampur rata. Masukkan adonan lapisan bawah ke dalam cetakan sampai ¾ penuh. Kukus selama 15 menit atau hingga mengeras.
3. **Lapisan atas :** campur santan dengan tepung terigu, aduk hingga licin. Masukkan gula, air daun suji, dan garam. Aduk rata.
4. Tuang lapisan hijau ke atas adonan labu hingga penuh. Teruskan mengukus selama 30 menit atau hingga kue masak.

LUMPIA LABU KUNING

Bahan:

10 lembar kulit lumpia, siap pakai minyak goreng

Adonan Isi:

1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm saus tiram
1 sdt cabai merah bubuk
1 sdt garam
1 siung bawang putih, cincang
1/2 sdt gula pasir
1/2 sdt merica bubuk

100 g labu kuning, kupas, kukus, potong kecil
2 sdm minyak sayur
3 buah jamur hioko, iris halus
75 g daging sapi, iris halus
75 g taugé

Cara membuat:

1. Adonan Isi: Tumis bawang putih dan daun bawang hingga wangi dan layu.
2. Masukkan daging sapi, aduk hingga kaku dan berubah warna.
3. Tambahkan jamur, labu dan taugé, aduk hingga layu.
4. Tambahkan bumbu, aduk hingga rata dan kering. Angkat.
5. Isi tiap lembar kulit lumpia dengan 1 sdm adonan isi.
6. Gulung, lipat kedua sisinya hingga padat dan rapi. Rekatkan ujungnya.
7. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan.
8. Angkat dan tiriskan.

Untuk 10 buah

PUDING LABU KUNING

Bahan :

1/2 kg Labu kuning (kukus)
1 bungkus Agar-agar putih
400ml Santan dari 1 butir kelapa
200gr Gula Pasir
Pandan Pasta
Vanili

Cara Membuat :

Blender labu yang sudah dikukus bersama dengan santan, lalu bagi menjadi 2 adonan. Campurkan pandan pasta kedalam adonan pertama dan biarkan adonan kedua. lalu tuangkan separuh bubuk agar2 dari satu bungkus agar2 kedalam adonan pertama dan sisanya tuangkan kedalam adonan kedua. masak adonan pertama dan tambahkan gula pasir, vanili secukupnya sesuai selera, aduk2 terus hingga mendidih lalu angkat dan tuangkan kedalam cetakan. lalu masak adonan kedua (sama seperti adonan pertama) setelah mendidih angkat lalu tuangkan sedikit demi sedikit diatas adonan pertama, biarkan dingin setelah itu masukkan kedalam lemari es dan siap untuk disajikan.

SERBA MIE

MI AYAM PEDAS

Bahan:

250 g mi telur keriting segar

Taburan:

1 sdm minyak sayur
2 siung bawang putih, cincang
1 buah cabai merah, cincang halus
150 g daging ayam cincang
1 sdm saus cabai botolan
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
½ sdt minyak wijen

Kuah:

2 siung bawang putih, cincang, tumis
750 ml kaldu
2 sdm kecap asin
100 g bokchoy, potong-potong, rebus sebentar

Cara membuat:

1. Didihkan air secukupnya, rebus mi segar hingga lapisan terigu dan minyaknya larut serta mi lunak. Angkat dan tiriskan.
2. **Taburan:** Tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum.
3. Masukkan daging ayam, aduk-aduk hingga kering.
4. Tambahkan bumbu, aduk hingga rata dan matang. Angkat.
5. **Kaldu:** Rebus kaldu bersama kecap dan bawang putih tumis hingga mendidih. Angkat.
6. **Penyajian:** Taruh mi dalam mangkuk-mangkuk saji, taburi dengan ayam tumis, beri bokchoy rebus dan siram dengan Kuahnya. Sajikan panas.

Untuk 3 orang

MIE AYAM

Bahan:

1/2 kg mie ayam (siap dibeli di pasar)
100 ml Minyak ayam
100 ml Kecap asin
300 gr Daging ayam direbus dan dipotong kotak
3 sdm Kecap manis
2 sdm Kecap Inggris
2 batang Daun bawang dirajang
Caisin, penyedap dan bawang goreng secukupnya.

Bumbu yang dihaluskan:

3 siung Bawang putih
5 buah Bawang merah
1 sdt Ketumbar
3 cm Kunyit
3 cm Jahe
4 butir Kemiri

Bahan Kaldu:

2 liter Air
1/2 kg Tulang ayam
1 sdt Garam
1/2 sdt Lada bubuk

Cara membuat :

1. **Kaldu:** air direbus hingga mendidih, masukkan tulang ayam, rebus dengan api kecil hingga kaldu beraroma harum. Tambahkan lada bubuk dan garam.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang, masukkan ayam, tumis hingga bumbu menyerap ke dalam ayam, tambahkan penyedap, tumis sebentar, angkat, sisihkan.

MI KOPYOK

Bahan:

4 bh lontong, potong-potong
150 gr mi kuning, rebus sebentar, tiriskan
100 gr kol, iris halus
100 gr tauge
1 btg daun seledri, iris halus
1 sdm bawang merah goreng
2 sdm kecap manis
Gendar

Kuah:

3 siung bawang putih, cincang
200 gr tetelan sapi, iris-iris
700 ml air
2 sdm minyak untuk menumis
1 sdt lada
1/4 bh biji pala
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Buat kuah: panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan tetelan sapi, masak hingga berubah warna. Tuang air, lada, biji pala dan garam, rebus hingga mendidih, angkat.

2. Rebus air hingga mendidih, masukkan dalam sendok sayur sedikit mi kuning, kol, dan tauge, celupkan dalam air, rebus sebentar, angkat.
3. Susun dalam piring, lontong, rebusan mi kuning, kol dan tauge, beri kuah, tabur remasan gendar, daun seledri, bawang merah goreng dan kecap manis, sajikan hangat.

Untuk 4 orang

MI GODOK

Bahan:

1 bh kentang, kukus, potong-potong
 2 btg serai memarkan
 2 lbr daun salam
 ½ ekor ayam potong 2 bagian
 2000 ml air
 3 sdm ebi, sangrai, haluskan
 100 gr kol, potong kasar
 4 sdm bawang goreng
 2 btg daun bawang, potong 1 cm
 300 gr mi kuning basah
 1 sdm kecap manis
 1 bh tomat, potong-potong
 minyak goreng

Bumbu Halus:

5 bh cabai merah
 10 bh bawang merah
 4 siung bawang putih
 1 sdt merica
 1 ½ sdm garam

Cara Membuat:

1. Tumis setengah bumbu halus sampai harum, masukkan serai dan daun salam, aduk hingga layu. Tambahkan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang air, rebus sampai ayam matang, angkat lalu suwir-suwir.
3. Panaskan 3 sdm minyak goreng, tumis sisa bumbu halus dan ebi sampai harum, masukkan kol, daun bawang, aduk hingga layu, tuang kaldu, didihkan.
4. Tambahkan mi, tomat, kentang, ayam suwir, kecap manis, aduk hingga bumbu meresap.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 3 orang.

MI KOCOK MEDAN

Bahan:

300 gr mi kuning basah, seduh

100 gr taoge
 2 btr telur rebus, kupas, potong-potong
 200 gr daging ayam rebus, suwir
 2 sdm ebi diseduh, sangria lalu haluskan

Bahan Kuah:

1250 ml kaldu rebusan ayam
 3 btr cengkeh
 ½ bh pala memarkan
 2 cm jahe cincang halus
 200 gr udang kupas
 2 siung bawang putih, goreng, haluskan
 6 btr bawang merah, goreng kering, haluskan
 1 sdm garam
 1 ½ sdm tepung maizena encerkan dengan 50 ml air

Bahan Taburan:

2 btg daun bawang, iris halus
 1 btg seledri, iris halus
 5 sdm bawang goreng
 kerupuk merah goreng

Cara Membuat:

Didihkan kaldu, masukkan cengkeh dan pala.

1. Tumis jahe sampai harum, masukkan udang, aduk hingga berubah warna, tuang ke dalam rebusan kaldu.
2. Masukkan bawang merah goreng halus dan bawang putih halus. Tambahkan garam lalu kentalkan dengan maizena yang dilarutkan dengan sedikit air, rebus sampai meletup-letup.
3. Tata mi dalam mangkuk, tambahkan ayam suwir, siram dengan saus panas, tambahkan potongan telur, ebi halus lalu taburkan bahan taburan. Sajikan panas-panas.

Untuk 3 orang.

MI CELOR PALEMBANG

Bahan:

300 gr udang, kupas, sisakan ekornya lalu kerat punggungnya (ambil kulitnya untuk kaldu)
 1 sdt air jeruk limau
 250 gr mi telur, seduh
 100 gr taoge, seduh
 3 btr telur, rebus lalu potong-potong
 6 btg kucai, iris halus
 5 sdm bawang goreng

Bahan Kuah:

1250 ml kaldu udang
 250 ml santan dari ½ btr kelapa
 ¼ sdt gula pasir
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdm garam
 1 sdt air jeruk limau
 2 sdm tepung terigu encerkan dengan 50 ml air
 2 btr telur, kocok lepas

Cara Membuat:

1. Aduk udang dan air jeruk limau, diamkan selama 15 menit.
2. Didihkan 1500 ml air, masukkan kulit udang, angkat. Ukur kaldunya 1250 ml.
3. Didihkan kaldu udang, tambahkan santan, garam, gula, merica dan udang kupas, rebus sampai matang.
4. Masukkan telur mentah sambil diaduk hingga berbutir-butir, tambahkan air jeruk limau, aduk sampai matang. Kentalkan dengan larutan tepung terigu sambil diaduk hingga meletup-letup.
5. Sendokkan mi dan taoge ke dalam mangkuk, tambahkan potongan telur rebus, siram dengan kuah panas, taburkan kucai dan bawang goreng. Sajikan.

Untuk 4 orang.

MI ACEH**Bahan:**

400 gr mi kuning basah yang gilik
 350 ml kaldu sapi
 250 gr daging kambing potong kotak 1 cm, tebal 1/2 cm
 3 bh bawang merah, iris halus
 2 siung bawang putih, iris halus
 100 gr taoge
 ½ sdt cabai bubuk
 2 sdm kecap manis
 1 bh tomat potong-potong
 1 btg daun seledri, iris halus
 1 btg daun bawang, iris halus
 1 1/2 sdt garam
 3 sdm minyak goreng

Bumbu Halus:

3 bh cabai merah
 6 bh bawang merah
 3 siung bawang putih
 3 cm kunyit
 3 bh kapulaga
 ¼ sdt jintan

½ sdt merica

Pelengkap:

emping goreng
 Acar ketimun dan wortel

Cara Membuat:

1. Tumis bawang dan bumbu halus sampai harum, masukkan daging kambing sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan kaldu, tutup wajan, masak sampai daging lunak dan kuah mengental.
3. Masukkan mi, seledri, daun bawang dan garam, aduk rata. Tambahkan kecap manis, cabai bubuk, tomat dan taoge, aduk hingga layu dan bumbu meresap.
4. Angkat, sajikan dengan pelengkap.

Untuk 4 orang.

MI TASIK**Bahan:**

200 gr babat ,rebus potong-potong
 300 ml air
 150 gr daging sapi, potong kotak 2 cm
 100 gr jamur merang, iris tipis
 2 sdm kecap manis
 2 siung bawang putih, cincang halus
 2 cm jahe, memarkan
 1 sdm kecap asin
 ½ sdt garam
 ½ sdt merica bubuk
 3 sdm minyak untuk menumis

Bahan Kaldu:

1 ltr kaldu ayam
 2 siung bawang putih haluskan
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdt garam
 2 sdm minyak untuk menumis

Pelengkap:

250 gr mi kuning
 100 gr caisim potong-potong, seduh
 50 gr taoge, seduh
 1 btg daun bawang, iris tipis
 50 gr tangcai
 saus sambal
 cuka

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan babat dan daging sambil diaduk hingga berubah warna. Masukkan jamur, kecap manis, kecap asin, garam dan merica, aduk rata.
2. Tuang air, kecilkan api, masak sampai matang dan kuah mengental.
3. **Buat kaldu:** tumis bawang putih sampai harum, tuang ke dalam kaldu yang sudah dididihkan. Tambahkan merica, rebus dengan api kecil hingga mendidih.
4. Tata pelengkap di mangkuk, sendokkan tumisan daging lalu siram dengan kaldu panas. Sajikan segera.

Untuk 2 orang.

MIE SOTO JAMUR

Bahan:

Mie telur kering atau indomie rebus beri sedikit minyak.

Ayam 1/2 ekor

Jamur kancing kalengan 1 kg potong 2.

Sawi hijau direbus.

Toge direbus.

Bawang merah goreng.

Daun bawang potong halus.

Bumbu:

Bawang putih 3 buah haluskan

Bawang bombay 1 bh dipotong-potong .

Jahe 2 cm.

Kecap asin 3 sdm

Garam, merica.

Cara memasak:

1. Didihkan ayam dengan 2 1/2 lt air untuk membuah kaldu, setelah didih ayam matang api matikan biarkan ayam didalam kaldu 1/2 jam, angkat ayam suir-suir.
2. Tumis bawang putih, jahe dan bawang bombay sampai harum dengan mentega, masukkan kedalam kaldu, didihkan kembali tambahkan jamur. Masak sampai diidh tambahkan garam, merica, kecap asin.
3. Sajikan dengan susun dalam mangkok, mie sayuran, ayam suir, beri kuah jamur, taburi bawang goreng dan daun bawang,

Sambal :

Cabe merah besar 1 bh iris tipis tambahkan kecap asin 2 sdm.

SERBA MACARONI

MACARONI PANGGANG

Bahan:

1 bungkus	makaroni (227gr)
1/2 kaleng	corned beef
50 gr	mentega
50 gr	bawang bombay
50 gram	tepung terigu
3 butir	telur dikacau sebentar
125 gr	keju parut/parmesan
100 gr	daging asap potong korek api
500 cc	susu
1/2 sdt	pala halus
1/2 sdt	merica halus
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Didihkan air dengan sedikit garam, rebus makaroni sampai matang.
2. tiriskan, siram dengan air dingin dan beri sedikit mentega supaya tidak saling melekat
3. Tumis bawang bombay sampai layu, masukkan tepung terigu aduk rata
4. Tuangi susu, didihkan sambil diaduk hingga licin
5. Masukkan corned beef, 100 gr keju parut, daging asap dan makaroni, aduk rata. bubuhkan garam, pala, dan merica aduk dan angkat dari api
6. Masukkan telur campur rata
7. Tuang ke dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarin. ratakan, taburi dengan sisa keju parut
8. Panggang dalam oven panas bersuhu 180oC selama 35 menit hingga permukaan makaroni kuning kecokelatan

MACARONI SCHOTEL

Bahan (untuk 12 potong) :

Margarin untuk olesan	
225 gr	makaroni
1 sdm	minyak goreng / margarin
150 gr	bawang bombay, cincang
150 gr	daging asap, iris 1 x 2 cm
2 sdm	margarin, untuk menumis
300 gr	daging kornet
800 cc	susu cair
8 butir	telur, kocok
1 ½ sdt	garam
1 ½ sdt	merica bubuk

½ sdt	pala bubuk
200 gr	keju cheddar parut
50 gr	keju cheddar parut, untuk taburan

Cara Membuat :

1. Panaskan oven pada suhu 180 C. Olesi pinggan tahan panas dengan margarin.
2. Rebus air sampai mendidih, masukkan makaroni, tambahkan 1 sdm minyak goreng / margarin, agar nantinya makaroni tidak lengket.
3. Rebus makaroni dengan api besar selama 10 menit, sambil sesekali diaduk. Angkat.
4. Guyur dengan air atau air es sampai macaroni tidak terlalu panas, tiriskan.
5. Panaskan 2 sdm margarin, tumis bawang bombay hingga layu, masukkan makaroni, daging asap, dan kornet, aduk. Angkat dari atas api.
6. Tuang susu dan telur kocok, tambahkan garam, merica dan pala. Aduk.
7. Masukkan 200 gr keju parut. Aduk sampai rata, angkat.
8. Tuang ke dalam pinggan tahan panas, taburi 50 gr keju parut. Panggang dalam oven selama * 45 menit hingga masak. Angkat.

MAKARONI JAGUNG

Bahan :

3 sdm	margarin untuk menumis
1 buah (150 g)	bawang bombay, cincang halus
2 buah (500 g)	jagung manis, sisir
100 g	jamur kancing segar, belah 4 bagian
300 ml	air kaldu ayam
200 g	makaroni bentuk keong, rebus setengah matang, tiriskan
100 g	daging asap, potong ukuran 1x1 cm
8 butir	telur ayam, kocok lepas
1 1/2 sdt	garam
1 sdt	merica bubuk
250 g	keju cheddar parut
250 ml	susu cair
150 ml	krim kental
100 g	keju parmesan parut

Cara membuat :

1. Siapkan pinggan tahan panas berbentuk bulat volume 300 ml, olesi margarin hingga rata. Sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan jamur dan jagung, aduk rata. Tuangi kaldu, aduk rata. Didihkan. Angkat. Sisihkan hingga dingin.
3. Masukkan makaroni, daging asap, dan telur, aduk rata. Bubuhi garam, merica, keju cheddar, susu, dan krim, aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang adonan ke dalam masing-masing pinggan hingga penuh, ratakan.

5. Kukus dalam dandang panas selama 60 menit hingga matang, angkat. Taburi keju parmesan, panggang dalam oven panas selama 5 menit hingga kecokelatan, angkat.

6. Sajikan hangat.

Untuk 8 orang

VARIASI RAMEN

Anda penggemar ramen? Jenis mi yang satu ini tak hanya lezat untuk hidangan Jepang, lo. Bisa dipadukan dengan bumbu Oriental, Vietnam, Thailand, bahkan India. Semua lezat!

RAMEN BUMBU SZECHUAN

Bahan:

150 gr udang, kupas, sisakan ekornya
½ sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
4 bh bawang merah, iris tipis
1 cm jahe, cincang halus
3 siung bawang putih, iris halus
2 bh tomat, seduh, buang kulit lalu cincang halus
1 sdm pasta tomat
¼ sdt cabai merah bubuk
¼ sdt gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt arak putih
1 sdm kecap asin
¼ sdt merica bubuk
150gr ramen hijau, rebus sampai matang
1 btg daun bawang, iris halus

Cara Membuat :

1. Lumuri udang dengan garam, diamkan selama 15 menit. Panaskan minyak, goreng udang hingga berubah warna, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, jahe dan bawang putih sampai harum, tambahkan tomat, pasta tomat, cabai bubuk, garam, gula, arak, kecap asin dan merica bubuk, aduk rata.
3. Masukkan ramen dan udang, aduk hingga bumbu meresap.
4. Angkat lalu sajikan dengan taburan daun bawang.

Untuk 3 orang.

RAMEN KUAH TAOCO

Bahan:

150 gr ramen hijau, rebus sampai matang
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, haluskan
3 sdm taoco, haluskan
100 gr daging sukiyaki
1 liter kaldu ayam
1 sdt gula pasir
1 sdm kecap asin

½ sdt garam
100 gr cuciwis
200 gr tahu sutra, potong kotak 2 cm
1 btg daun bawang, iris tipis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan taoco sambil diaduk hingga harum, masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang kaldu, tambahkan kecap asin, gula dan garam, rebus sampai matang.
3. Masukkan tahu dan daun bawang, didihkan, menjelang diangkat tambahkan cuciwis.
4. Aduk ramen yang sudah diseduh dengan minyak wijen, siram dengan kuah panas, tambahkan potongan daging, tahu dan cuciwis. Sajikan panas dengan taburan daun bawang.

Untuk 3 orang.

HAINANESE FRIED RAMEN

Bahan:

150 gr ramen, rebus sampai matang
3 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, iris tipis
100 gr daging ayam, iris tipis panjang
100 gr daging ikan kakap, potong tipis panjang
50 gr udang kupas
100 gr baby bokcoy, belah dua memanjang
3 sdm bawang goreng
1 bh cabai merah, iris tipis

Bahan Saus:

1 sdm kecap asin encer
½ sdt kecap jamur
1 sdm saus tiram
¼ sdt gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
200 ml air

Cara Membuat:

1. Aduk bahan saus hingga rata, sisihkan. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging ayam, udang dan ikan sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan campuran saus, aduk hingga matang, masukkan bokcoy, aduk hingga layu
3. Tambahkan ramen, aduk sampai bumbu meresap.
4. Tuang ke piring, sajikan dengan taburan bawang goreng dan irisan cabai.

Untuk 3 orang

RAMEN KUAH TAOCO

Bahan:

150 gr ramen hijau, rebus sampai matang
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, haluskan
3 sdm taoco, haluskan
100 gr daging sukiyaki
1 liter kaldu ayam
1 sdt gula pasir
1 sdm kecap asin
½ sdt garam
100 gr cuciwis
200 gr tahu sutra, potong kotak 2 cm
1 btg daun bawang, iris tipis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan taoco sambil diaduk hingga harum, masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang kaldu, tambahkan kecap asin, gula dan garam, rebus sampai matang.
3. Masukkan tahu dan daun bawang, didihkan, menjelang diangkat tambahkan cuciwis.
4. Aduk ramen yang sudah diseduh dengan minyak wijen, siram dengan kuah panas, tambahkan potongan daging, tahu dan cuciwis. Sajikan panas dengan taburan daun bawang.

Untuk 3 orang.

RAMEN GORENG A LA THAI

Bahan:

4 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
100 gram daging has dalam, iris tipis
100 gr udang kupas
1 sdm kecap ikan
150 gr ramen, rebus sampai matang
2 btr telur, kocok lepas
1 bh cabai merah, cincang halus
1 btg daun bawang, iris tipis
4 sdm kacang tanah kupas, sangrai lalu cincang
100 gr taoge
½ sdt air jeruk nipis

Bahan Saus:

1 sdm gula merah
1/2 sdt asam jawa

75 ml air
2 sdm kecap ikan

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging, aduk hingga berubah warna, tambahkan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan kecap ikan, aduk rata.
2. Masukkan ramen, aduk sambil dituangkan campuran saus, aduk rata.
3. Sisihkan campuran ramen ke bagian tepi wajan. Tuang 2 sdm minyak goreng, tambahkan telur sambil diaduk hingga berbutir-butir kecil, aduk dengan campuran ramen hingga rata.
4. Tambahkan cabai, daun bawang dan setengah bagian kacang cincang, aduk hingga matang lalu angkat.
5. Sajikan dengan taburan sisa kacang, taoge mentah dan beberapa tetes air jeruk nipis.

Untuk 3 orang.

RAMEN MASAK ALA PHO HOA

Bahan:

200 gr ramen, seduh
2 liter air
1 kg tulang kaki sapi
150 gr tetelan, potong-potong
125 gr daging sukiyaki
5 butir bawang merah
2 cm jahe
1 bh pekak
½ cm kayumanis
1 sdm garam
2 sdm noucham(kecap ikan)
¼ sdt merica
1 tangkai daun ketumbar, iris halus
¼ sdt akar ketumbar, cincang
1 btg daun bawang, iris tipis
½ sdt air jeruk nipis
1 bh cabai merah, cincang
saus cabai sesuai selera

Cara Membuat:

1. Cuci tulang dan tetelan hingga bersih, lap hingga kering. Bakar jahe dan bawang merah hingga layu, tambahkan pekak, kayumanis lalu masukkan ke dalam kain bersih. Ikat dengan benang.
2. Didihkan air, masukkan tulang, tetelan, campuran kayumanis, kecilkan api. Buang lemaknya, masak selama 1 jam.

3. Tambahkan nouchou, garam dan daging sukiyaki, rebus sampai matang, angkat, saring. Buang tulang, bumbu dalam kain dan tetelannya. Masukkan merica bubuk, daun ketumbar dan akar ketumbar, didihkan hingga harum.
 4. Tata ramen di mangkuk, taburkan daun bawang, daging sukiyaki, siram dengan kaldu panas. Tambahkan sedikit air jeruk nipis, saus cabai dan cabai iris.
- Untuk 4 orang.

RAMEN GORENG BUMBU KARI

Bahan:

150 gr ramen, rebus sampai matang
Minyak untuk menumis
100 gr tahu, potong kotak 1 cm, goreng matang
1 sdt bumbu kari
1 bh bawang bombai, cincang halus
1 bh tomat, potong kotak kecil
1 ½ sdm saus sambal
1 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin encer
1 btr telur kocok lepas
1 btg daun bawang, iris tipis
2 bh cabai hijau, iris tipis
1 bh ketimun buang bijinya lalu cincang
1 bh tomat, potong-potong

Cara Membuat:

1. Tumis bawang bombai sampai harum, masukkan tomat, aduk hingga layu. Tambahkan saus sambal, kecap manis, kecap asin dan ramen, aduk rata.
2. Tambahkan telur, aduk hingga berbutir-butir, taburkan tahu, aduk.
3. Menjelang diangkat, taburkan daun bawang, ketimun dan cabai hijau, aduk rata.
4. Sajikan dengan irisan tomat dan ketimun.

Untuk 3 orang.

SERBA SAMBAL

SAMBAL UNTUK SUP IGA

Bahan :

- 3 sdm minyak goreng
- 2 sdm cabai giling
- 1,5 Tomat merah matang, ukuran sedang, potong per buah dibagi lima, tekan (saja) di ulekan jangan sampai hancur 4 butir bawang merah, haluskan 1/2 sdt perasan air jeruk nipis Garam secukupnya

Cara :

Panaskan wajan & minyak dengan api sedang, lalu masukkan campuran cabai giling, bawang merah, tomat, garam, aduk dalam wajan sebentar, lalu masukkan air jeruk nipis (kalau suka tambahkan sejumput kecil magie kaldu blok), aduk terus sampai matang, sampai minyaknya berubah jadi merah.

Catatan :

1. Sambal ini sama dengan sambal untuk ayam pop.
2. Panci yang aku gunakan adalah panci dengan diameter +/- 25 cm
3. Hasil akhir sup adalah 1 panci penuh.

SAMBEL KEMIRI

Bahan:

- 5 btr kemiri sangrai
- 8 buah cabe merah
- 4 buah cabe rawit
- 6 btr bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1sdt terasi
- 1 sdt gula merah
- 1/2 sdt garam

Caranya:

1. Goreng cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, tomat n terasi mpe mateng.
2. Haluskan lalu masukkan kemiri, haluskan kembali bersama gula merah dan garam mpe lembut, sajikan.

SAMBEL KENCUR

Bahan :

- 15 cm kencur dikupas
- 10 buah cabe merah

- 5 buah cabe rawit
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt terasi
- 1 sdt garam
- 1/2sdm gula merah

Caranya:

Goreng cabe merah, cabe rawit, bawang putih, dan terasi mpe mateng. Haluskan mpe lembut bersama kencur, masukkan garam n gula merah, tumbuk halus, sajikan.

SAMBEL TERI

Bahan :

- 50 gr teri nasi, diseduh air panas mendidih
- 10 buah cabe rawit
- 4 buah jeruk nipis, dpotong kotak
- 5 btr bawang merah
- 6 tangkai daun kemangi, diambil daunnya
- 2 buah tomat mengkal dipotong kotak2
- 1 1/2 sdt garam

Caranya:

Aduk semua bahan, diamkan selama 2 jam dalam lemari es, lalu sajikan

SAMBAL BAJAK SPECIAL

Bahan:

- 75 ml minyak sayur
- 3 lembar daun jeruk purut muda, buang tulang daunnya, iris halus
- 20 buah cabai rawit merah, buang tangkainya

Haluskan:

- 100 g cabai merah keriting
- 10 buah cabai rawit hijau
- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1/2 sdt terasi goreng
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula merah sisir halus

Cara membuat:

- * Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga wangi.
- * Tambahkan daun jeruk dan cabai rawit. Aduk hingga layu dan sambal matang.
- * Angkat, dinginkan. Simpan dalam wadah bersih, kering, dan tertutup.

Untuk 150 gram

SAMBAL TERASI

Bahan:

20 buah cabai merah
10 buah cabai rawit
2 sdt terasi goreng/bakar
1 sdt garam

Cara membuat:

- * Haluskan semua bahan menjadi satu.
- * Sajikan.

SAMBAL TERASI ALA DEWI APRIANTI

Bahan-bahan :

- Cabe Merah Keriting ± 10 buah.
- Cabe Rawit Merah 5 buah.
- Garam 3/4 sdt.
- Vetsin 1/2 stt.
- Sejumput gula pasir (bila suka).
- Tomat 1/2 butir.(Jgn terlalu besar).
- Terasi 2 cm atau 1 1/2 sdt.
- Jeruk Limau 1 butir .(diambil airnya).

Cara Membuat :

Cabe Merah Keriting & Cabe Rawit cuci bersih, dipotong kecil-kecil dihaluskan dengan 3/4 sdt garam, setelah halus masukan tomat, haluskan kembali tambahkan terasi, gula pasir, vetsin dihaluskan lagi terakhir tambahkan 1 sdt teh minyak bks mengoreng + air perasan jeruk limau diaduk sampai rata.
Kemudian disajikan dengan nasi panas dan ikan asin, sayur asem dll.

SAMBAL TERI JENGKI

Bahan:

3 sdm	minyak sayur
1 buah	tomat merah, cincang kasar
20 mata	petai, kupas, biarkan utuh
250 ml	santan dari 1/4 butir kelapa kupas parut
250 g	teri jengki tawar, goreng kering
1 sdm	air jeruk nipis

Bumbu, haluskan:

7 buah	cabai merah
8 butir	bawang merah
2 siung	bawang putih
1 batang	serai, ambil bagian yang putih, iris halus
1/2 sdt	terasi goreng

1 sdt	gula pasir
1/2 sdt	garam

Cara membuat:

- * Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan tomat hingga harum dan matang.
- * Masukkan petai dan santan, masak hingga kental.
- * Masukkan teri jengki dan air jeruk, aduk cepat hingga rata. Angkat, sajikan.

SAMBAL CABAI HIJAU PADANG

Bahan:

100 g	cabai hijau besar, buang tangkainya
5 butir	bawang merah
1 sdt	garam
1 sdm	air jeruk nipis
2 sdm	minyak sayur
3 buah	tomat hijau, iris tipis
1/2 sdt	gula pasir
50 g	teri jengki/teri tawar, goreng

Cara membuat:

- * Kukus cabai hijau hingga lunak. Angkat.
- * Tumbuk kasar-kasar cabai hijau bersama bawang merah, dan garam.
- * Perciki air jeruk nipis, aduk rata.
- * Panaskan minyak, tumis cabai hijau tumbuk, aduk hingga harum.
- * Masukkan tomat hijau dan gula pasir, aduk rata. Angkat.
- * Masukkan teri , aduk rata. Sajikan.

SAMBAL NACHOS

Bahan:

2 sdm	minyak sayur
1 siung	bawang putih, cincang halus
50 g	bawang Bombay, cincang halus
250 g	tomat merah, seduh air mendidih, kupas, cincang halus
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdt	tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

- * Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
- * Masukkan tomat dan bumbu lainnya. Aduk hingga mendidih.
- * Tuangi larutan maizena, aduk hingga kental. Angkat. Sajikan.

BUMBU PECEL

Bahan:

250 ml air matang

Haluskan:

250 g	kacang tanah, sangrai, kupas
4 siung	bawang putih
2 buah	cabai merah
5 buah	cabai rawit
2 cm	kencur
3 lembar	daun jeruk purut, iris halus
1 sdt	asam Jawa
1/2 sdt	terasi goreng
25 g	gula Jawa, sisir
2 sdt	garam

Cara membuat: Campur air matang dan bumbu halus hingga rata. Sajikan.

HIDANGAN THAILAND

KHAO TOM KAI

Bahan:

300 gr daging ayam, iris tipis lebar
300 gr nasi
1000 ml air
3 sdm kecap ikan
5 siung bawang putih sangrai, kupas, cincang
100 gr daun bayam, siangi
1 sdt garam
1/2 sdt lada
Daun ketumbar untuk taburan

Sambal, aduk rata:

5 bh cabai rawit, iris tipis
1 bh cabai merah, iris tipis
3 sdm kecap ikan
2 sdm air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus air bersama daging ayam, garam, lada dan kecap ikan, aduk, masak hingga ayam matang.
2. Masukkan nasi dan bawang putih cincang, aduk, masak hingga mendidih, tambahkan daun bayam, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat dengan sambal dan taburan daun ketumbar.

Untuk 4 orang

KHAO PAD

Bahan:

400 gr nasi dingin
100 gr udang kecil, kupas
100 gr daging ayam, iris tipis
100 gr buncis muda, potong 2 cm
100 gr wortel, potong dadu 1/2 cm
2 bh cabai merah, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang
2 bh bawang merah, iris
2 sdm kecap ikan
1 sdm kecap manis
2 btr telur + 1/4 sdt garam, kocok lepas
2 sdm daun ketumbar, cincang
Minyak goreng untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai layu, masukkan udang dan ayam, aduk, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan cabai, buncis dan wortel, masak hingga matang, angkat, sisihkan.
3. Tambahkan minyak, tuang telur kocok, aduk-aduk hingga matang, angkat, sisihkan.
4. Lalu masukkan nasi, tumisan ayam udang, telur dan kecap, aduk rata, tambahkan daun ketumbar, ratakan, angkat.

Untuk 4 orang

NEAH SATAY

Bahan:

250 gr dada ayam, potong dadu 2 cm
100 gr lemak ayam, potong dadu 2 cm
18 bh tusuk sate

Bumbu perendam:

3 siung bawang putih, cincang
1 bh cabai merah, cincang
1 bh jeruk nipis, ambil airnya
1 btg daun bawang, iris
1 sdm minyak
1/4 sdt garam
1 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
2 sdt kecap ikan
1 sdt minyak wijen
1/4 sdt lada hitam

Cara membuat:

1. Buat bumbu perendam: campur semua bahan, aduk rata, sisihkan.
2. Masukkan daging dan lemak ayam ke dalam bumbu perendam, diamkan selama 1 jam.
3. Tusuk daging dan lemak ayam dengan tusuk sate hingga 3-4 potong.
4. Bakar di atas bara api hingga matang sambil dioles bumbu perendam, sajikan.

Untuk 18 tusuk

PEEK KAI YANG

Bahan:

10 bh sayap ayam
2 cm jahe segar, iris tipis

Saus:

2 siung bawang putih, memarkan

2 sdm gula pasir
1 sdm kecap ikan
1 btg daun bawang, iris
1/2 sdt lada hitam
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Potong sayap ayam sesuai ruas menjadi 3 bagian, kukus sebentar, angkat, sisihkan.
2. **Saus:** panaskan gula pasir di atas api kecil hingga berwarna coklat, angkat, masukkan kecap ikan, panaskan kembali, aduk agar tidak menggumpal. Tambahkan daun bawang, lada hitam dan garam, ratakan, angkat.
3. Masak sayap ayam bersama jahe dan saus dengan api besar dan aduk cepat hingga rata, kecilkan api masak hingga matang, angkat.

Untuk 8 orang

KWEETIAO PAD SEE YUU

Bahan:

400 gr kwetiau, rebus, tiriskan
100 gr daging sapi, potong tipis
100 gr udang, kupas, sisakan ekornya
2 btr telur ayam
1 sdm acar lobak
4 sdm minyak
2 sdm bawang putih, cincang
3 sdm ebi
2 sdm kacang tanah, goreng
1 sdm air jeruk nipis

Acar lobak, aduk rata:

50 gr lobak, iris korek api
1/2 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
1/2 sdt cuka

Saus:

50 ml air asam
50 gr gula palem
75 ml air
1 sdm kecap ikan

Cara membuat:

1. **Buat saus:** campur air asam, gula palem, air dan kecap ikan aduk rata, rebus hingga kental, angkat, dinginkan. Masukkan dalam wadah tertutup, simpan lemari pendingin.

2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan ebi dan acar lobak, aduk rata.
3. Masukkan daging dan udang masak hingga berubah warna, tuang 100 ml saus, masak hingga mendidih.
4. Masukkan kwetiau, ratakan, tambahkan telur kocok, aduk cepat, masak hingga matang, angkat, tabur kacang tanah dan beri air jeruk nipis di atasnya.

Untuk 4 orang

KUNG PAD

Bahan:

150 gr udang sedang, kupas, sisakan ekornya
1 bh bawang bombai, iris panjang
50 gr daun bawang, iris tipis
50 gr jagung manis pipil
125 gr tepung terigu
2 sdm tepung beras
1 sdt garam
1/2 sdt lada
1/2 sdt kunyit bubuk
250 ml air
Minyak goreng

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung beras, garam, lada dan kunyit, ratakan.
2. Tuang air, aduk hingga kental, masukkan bawang bombai, daun bawang dan jagung manis, aduk rata.
3. Panaskan minyak, ambil adonan satu sendok sayur, taruh satu ekor udang, goreng hingga matang, angkat, tiriskan.

Untuk 12 buah

KIMCHEE (ACAR SAWI PEDAS)

Bahan:

1 kilogram sawi putih, belah jadi 2
100 gram garam

Bumbu:

1 siung bawang putih, haluskan
2 sendok makan gula pasir
50 buah cabai merah, giling
250 cc air matang
1 sendok makan cabai bubuk
1 sendok teh garam

Tambahan:

100 gram	lobak
100 gram	wortel, potong bentuk korek api
1 batang	daun bawang, iris tipis
100 gram	daun kucai, potong ukuran 1 cm

Cara membuat:

Bahan: taburkan garam pada sela-sela sawi putih, beri sedikit air, biarkan 8 jam atau 1 malam sampai layu, lalu cuci bersih sampai tidak terasa asin, tiriskan.

Bumbu: campur semua bahan, aduk hingga rata, lalu masukkan sawi putih dan bahan tambahan (jika anda suka), aduk hingga rata, simpan di dalam kulkas selama 1 malam, sajikan.

HIDANGAN CHINA

FUYUNG HAI (1)

Bahan:

7 butir telur ayam
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk minyak sayur
3 siung bawang putih, cincang halus
50 g bawang Bombay, cincang halus
75 g udang kupas, cincang kasar
150 g daging kepiting/rajungan rebus/kalengan

Saus:

1 sdm margarin
25 g bawang Bombay, cincang
2 siung bawang putih, cincang
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis memanjang
50 g wortel, potong sebesar batang korek api
1 batang daun, potong 4 cm, belah-belah
200 ml air
5 sdm saus tomat botolan
1 sdt gula pasir
1 sdt cuka masak
1 sdt garam
1 sdt tepung kanji, larutkan dengan sedikit air
50 g kacang polong beku

Cara membuat:

1. Kocok telur, garam dan merica hingga berbuih.
2. Panaskan 1 sdm minyak, tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Angkat. Dinginkan.
3. Masukkan ke dalam telur kocok bersama daging kepiting, aduk rata.
4. Panaskan wajan dadar, beri sedikit minyak.
5. Tuangkan sebagian adonan telur, masak hingga matang kedua sisinya.
6. Kerjakan yang sama dengan sisa bahan. Angkat dan sisihkan.

Saus:

1. Panaskan margarin hingga leleh. Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu.
2. Masukkan sayuran yang lain, aduk hingga layu.
3. Tambahkan bumbu dan air. Didihkan.
4. Tuangi larutan kanji, aduk hingga kental. Angkat.

Taruh dadar di piring saji. Tuangi Sausnya. Sajikan untuk 6 orang

FUYUNG HAI (2)

Bahan :

5 butir telur bebek
3 siung bawang putih, cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 butir (50 g) bawang bombai, cincang
75 g udang, seduh air mendidih, kupas, cincang
100 g daging kepiting
50 g kacang polong kalengan
minyak untuk menggoreng

Saus :

1 sdm margarin, untuk menumis
2 siung bawang putih, memarkan
2 buah cabai merah, buang bijinya, iris tipis panjang 3 cm
2 cm jahe, iris tipis panjang
50 g wortel, iris bentuk batang korek api
1 batang daun bawang, iris tipis serong
200 ml air
1 buah kaldu blok ayam
5 sdm saus tomat
1 sdt cuka
1 sdt garam
2 sdt gula pasir
1 sdt tepung kanji, larutkan dalam sedikit air

Cara :

1. Kocok telur bersama bawang putih, garam, dan merica. Masukkan bawang bombai, udang, dan daging kepiting, aduk hingga rata.
2. Goreng dalam minyak panas hingga adonan terendam. Setelah bagian bawahnya matang, balikkan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus :** Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum, masukkan cabai, jahe, wortel dan daun bawang. Aduk sebentar, masukkan air dan kaldu blok. Masak hingga mendidih, tambahkan saus tomat, cuka, garam, gula pasir dan larutan kanji, aduk hingga mengental. Angkat.
4. Taruh dadar dalam piring saji. Tuangkan saus panas ke atasnya, taburi kacang polong.

CAPCAY

Bahan

1 buah wortel, iris tipis melintang
50 gr kapri
50 gr buncis, potong melintang
50 gr jagung muda/utri

10 tangkai	caisim
100 gr	bunga kol
50 gr	jamur kuping, rendam dalam air panas, tiriskan
2 batang	sosis, potong2
3 buah	bakso sapi, iris
3 buah	bakso ikan, iris
10 butir	telur puyuh, rebus, kupas
2 batang	bawang daun, potong 3 cm
1 sdt	merica bubuk
2 cm	jahe, memarkan
50 ml	air
1 sdm	saus tiram
1 sdt	minyak ikan
1 sdt	gula pasir
garam secukupnya	
1 sdm	maizena, larutkan dalam sedikit air
1 buah	tomat merah matang, potong2
4 siung	bawang putih
4 siung	bawang merah
4 sdm	minyak sayur untuk menumis

Proses :

1. Pisahkan sayur mudah layu dengan sulit layu, potong2, cuci, tiriskan
2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum
3. Masukkan tomat, jahe, bakso, sosis, dan telur, aduk
4. Masukkan air dan sayur sulit layu, aduk di atas api kecil sapai 1/2 layu
5. Masukkan saus tiram, minyak ikan, gula pasir, merica, dan garam, aduk rata
6. Tambahkan sayur mudah layu dan bawang daun, aduk sampai layu
7. Tuangi larutan maizena, aduk cepat
8. Angkat, siap disajikan

BACANG TELUR ASIN

Bahan:

225 gr	beras, rendam 1 jam
500 ml	air
1/4 sdt	garam
14 lbr	daun bambu, rebus

Bahan isi:

7 btr	telur asin matang, kupas, ambil kuning dan putih sedikit
100 gr	daging sapi giling
½ bh	bawang bombai, cincang
1 sdm	saus tiram
1 sdt	kecap manis
½ sdt	lada

1/4 sdt	garam
100 ml	air
1 btg	daun bawang, iris tipis
1 sdm	minyak wijen
4 sdm	minyak goreng

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukkan beras dan garam, rebus hingga setengah matang (aron), angkat
2. **Buat isi:** panaskan minyak sayur dan minyak wijen, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan daging, aduk, masak hingga berubah warna. Tambahkan saus tiram, kecap manis, lada, garam, daun bawang dan tuang air, masak hingga agak kering, angkat.
3. Ambil 2 lbr daun bambu, bentuk selongsong segitiga, taruh 1 sdm nasi aron, beri isi dan telur asin, tutup dengan isi dan nasi aron.
4. Bungkus bentuk segitiga, ikat dengan tali rafia, kukus dalam dandang yang telah dipanaskan hingga matang.

Untuk 7 bungkus

SERBA PEMPEK

ADONAN DASAR PEMPEK

Bahan :

500 gram	daging ikan tenggiri atau ikan gabus (pilih yang betul-betul segar)
10 sdk makan	air es
2 1/2 sdk makan	tepung terigu
150 gram	tepung kanji
2 sendok teh	garam

Cara membuat :

1. Haluskan ikan dengan saringan sampai lembut.
2. Masukkan air es, dan garam. Aduk sampai lengket. Tambahkan tepung terigu dan kanji sambil diuleni hingga tidak menempel lagi ditangan.
3. Bentuk adonan sesuai dengan jenis pempek.

TIPS:

- Makin segar ikan, makin baik hasil pempek yang Anda buat. Usahakan menyimpannya dalam lemari pendingin atau freezer
- Banyak variasi resep pempek yang ada. Yang patut diingat, semakin banyak cairan (air), makin banyak kanji yang harus ditambahkan. Biasanya, hasilnya jadi makin kenyal.
- Bila Anda kesulitan membentuk pempek, lumuri tangan Anda dengan tepung kanji.
- Menggoreng pempek selalu di dalam minyak panas agar pempek tidak merekat di dasar wajan. Baik sekali kalau Anda menggunakan wajan dengan bahan teflon. Menggoreng pempek sebaiknya tidak terlalu lama agar tidak pecah dan meletus

CUKO (SAUS PEMPEK)

Bahan (untuk 500 cc) :

50 gr	asam jawa
150 gr	gula merah, iris halus
650 cc	air

Bumbu halus :

20 buah	cabai rawit
2 sdm	tongcai
4 siung	bawang putih
2 sdm	ebi, rendam air panas hingga lunak, tiriskan, haluskan

Cara Membuat :

Didihkan asam jawa, gula merah dan air di atas api sedang. Setelah gula larut, angkat, saring. Didihkan lagi, masukkan bumbu halus, masak hingga tidak bau langu,

angkat. Simpan dalam lemari es. Gunakan keesokan harinya, agar cita rasanya lebih mantap

PEMPEK

Bahan bahan pempek:

1. Sagu Tani (bisa dibeli di HERO) sebanyak 3 bks @ 500gr (total 1500 gram)
2. Ikan tenggiri yang besar (1 kg, bila digiling/dibersihkan menjadi 700 gram)
3. Garam dapur secukupnya (untuk 1 mangkok = 1 sendok makan garam)
4. Bumbu penyedap (Ajinomoto) secukupnya (2 sendok teh)
5. Air dingin matang
6. Air panas (rebus) yang diberi sedikit minyak goreng.

Cara membuatnya:

1. Bersihkan ikan tenggiri dan giling pakai gilingan daging, hanya dagingnya saja, kulit dan durinya dibuang.
2. Campurkan ikan giling dengan air dingin dengan perbandingan 1:1 (atau 1:3/4 untuk lebih terasa ikannya).
3. Takar dengan mangkok bakso (kecil/sedang) dan bila dapat 2 ½ mangkok, campurkan dengan air dingin sebanyak 2 1/2 mangkok juga (atau kurang, tergantung mau banyak sagu atau tidak).
4. Masukkan garam halus dengan ukuran sendok makan peres, sebanyak jumlah mangkok ikan dan air, dalam hal ini sebanyak 5 sendok makan peres.
5. Masukkan pula bumbu penyedap (Ajinomoto) dan aduk rata.
6. Masukkan tepung sagu perlahan-lahan sambil diaduk dan diuleni.
7. Bila takaran tepat, akan terpakai tepung sagu sebanyak 1 kg, bila kebanyakan air, makin banyak sagu yang dibutuhkan dan rasa ikan kurang terasa.
8. Bila adonan sudah kalis (tidak lengket), dapat dibentuk bulat atau lonjong (lenjer) dengan tangan ditawuri tepung sagu lalu rebus.
9. Sehabis pempek mengapung direbus, angkat, tiris, lalu goreng atau siap dimakan.
10. Bila sudah terbiasa, dapat membuat pempek isi telur mentah, seperti mampuat pastel (lihat contoh gambar di halaman lain).

Bahan cuko/kuah pempek:

250 gram	Gula aren
50 gram	Asam jawa, hindari memakai cuka dapur
750 ml	air
5 siung	Bawang Putih, cincang halus
2 sdm	ebi, dihaluskan
1 sdt	garam
10 s/d 20 buah	cabai rawit, dihaluskan (tergantung selera pedas).

Cara membuatnya:

1. Didihkan gula aren (merah), asam jawa, air lalu saring.
2. Masukkan bawang putih, ebi, cabe rawit dan garam, didihkan kembali lalu angkat.
3. Cuka sudah siap dihidangkan bersama pempek.

EMPEK-EMPEK MINI

Bahan biang :

50 gr tepung terigu
500 ml air
3 siung bawang putih dihaluskan

Bahan adonan :

500 gr daging ikan tenggiri, dihaluskan
700 gr tepung kanji
1 sdt garam
¼ sdt gula pasir
¼ sdt penyedap
4 butir telur, dikocok lepas

Bahan Cuko :

750gr asam jawa
200 gr gula merah disisir
2 sdm gula pasir
1 ltr air
10 bh cabai rawit dihaluskan
5 siung bawang putih dihaluskan
30 gr ebi disangrai lalu dihaluskan
1 sdm tongcai
2 sdt garam

Pelengkap :

Mi kuning
Ketimun diptong kecil
Ebi sangrai dihaluskan

Cara membuat :

1. Rebus bahan biang sambil diaduk hingga meletup-letup, angkat, dinginkan.
2. Aduk daging ikan, garam, gula dan penyedap, tambahkan biang, aduk rata, masukkan tepung kanji sedikit-sedikit sambil diaduk rata.
3. Untuk mpek-mpek kerupuk: gunakan pirian, tekan hingga adonan tersaring di dalam pirian, sendokkan, lalu rebus dalam air mendidih hingga terapung.
4. a. Untuk lenjer: pulung 40 gr adonan hingga memanjang, rebus dalam air mendidih sampai terapung.
b. Buat kapal selam: ambil 50 gr adonan, pipihkan sambil dibentuk seperti kantong, masukkan telur, tekan sambungannya hingga telur tidak keluar. Lalu rebus dalam air mendidih hingga terapung, angkat, dinginkan
5. Buat cuko: rebus air, asam jawa dan gula merah sampai larut, saring tambahkan bahan lainnya, didihkan. Angkat, dinginkan.

6. Goreng mpek-mpek hingga berkulit, potong-potong, sajikan dengan mi, ketimun, cuko dan taburan ebi.

Untuk 20 buah.

TEKWAN

Bahan untuk bola-bola udang:

* 250 gr udang, kupas, cincang
* 250 gr daging ikan tenggiris, haluskan
* 125 gr tepung sagu
* 1 sdt garam
* 1 putih telur
* 100 cc air

Untuk Kaldu Udang:

* 1750 cc air
* 1 bungkus kaldu instan
* kulit dan ekor yang telah dikupas
* didihkan semua bahan dalam 1750 cc air, saring, buang ampasnya

Untuk Pelengkap:

* 150 gr bengkuang, iris-iris serupa batang korek api
* 50 gr jamur kuping
* 2 batang seledri, potong-potong
* 5 batang daun bawang, potong
* 2 sdm bawang goreng

Bumbu-bumbu:

2 sdm mentega
1 siung bawang putih, iris halus
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara membuat :

1. Campur udang, ikan, garam, putih telur, dan tepung sagu, aduk rata. Uleni sambil ditambah air sedikit demi sedikit hingga membentuk adonan.
2. Panaskan kaldu. Ambil sesendok adonan, bentuk bola-bola dan masukkan ke dalam kaldu yang telah mendidih. Masak hingga bola-bola mengapung ke permukaan tanda sudah matang. Tambahkan juga bengkuang iris dan jamur kuping ke dalam kaldu
3. Sementara itu panaskan mentega, tumis bumbu - bumbu hingga layu, masukkan ke dalam kaldu bersama seledri, daun bawang, dan bawang goreng, aduk rata. Biarkan sebentar di atas api hingga semua adonan matang, Angkat

Untuk ± 4 porsi

OTAK-OTAK IKAN TENGGIRI

Bahan:

250 g daging tenggiri/kakap, haluskan
100 g tepung tapioka
100 cc santan dari 1/2 btr kelapa
1 putih telur
10 btg daun kucai, iris halus
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
daun pisang untuk bungkus

Cara membuat:

1. Campur daging ikan, tepung tapioka, garam, gula, merica, gula dan santan jadi satu, aduk rata.
2. Tambahkan putih telur dan daun kucai, aduk rata.
3. Ambil 1-2 sdm adonan, gulung dengan selembar daun pisang, semat ujung2nya, panggang diatas bara api/ dalam oven dengan api atas sampai matang.
4. Hidangkan dengan sambal kacang.
5. **Sambal kacang:** Haluskan 50 gr kemiri sangrai, 25 gram kacang goreng, 2 buah cabai merah, dan 5 buah cabai rawit, campur dengan 100 cc air matang, garam, gula pasir, dan cuka menurut selera

ADAAN

Bahan :

600 gram ikan tenggiri
200 ml air es
3 butir kuning telur
8 butir bawang merah, iris halus
300 gram tepung kanji
1 sendok teh gula pasir
1 sendok teh garam

Cara membuat :

1. Aduk ikan, kuning telur, bawang merah, gula, garam dan air. Uleni sambil dimasukkan tepung kanji sampai kalis.
 2. Genggam adonan lalu tekan dan ambil adonan yang keluar dengan sendok.
 3. Rebus dalam air mendidih lalu goreng sampai matang. Sajikan dengan cuko.
- Untuk 10 buah

PEMPEK KAPAL SELAM

Bahan :

1 resep adonan dasar pempek
6 butir telur itik ukuran kecil (@ 60 gr)

Pelengkap :

100 gr mentimun, iris kecil-kecil
25 gr ebi, tumbuk, sangrai
1 resep kuah cuko

Cara Membuat :

1. Didihkan air, tambahkan sedikit minyak goreng. Ambil 125 gr adonan pempek, bentuk seperti cawan / kantung. Pecahkan telur dalam gelas bercorong, tuang ke dalam kantung pempek.
2. Rapatkan lubang kantung sedikit demi sedikit dengan cara dicubit dari satu ujung ke ujung lainnya. Segera masukkan ke dalam air mendidih, rebus hingga mengapung. Angkat, siram air dingin. Tiriskan dan angin-anginkan.
3. Panaskan minyak goreng yang banyak, masukkan pempek. Goreng hingga kekuningan, tiriskan. Potong-potong selagi panas, dan hidangkan segera bersama pelengkap.

PEMPEK KULIT

Bahan :

1/2 resep adonan dasar pempek
1/2 sendok teh soda kue
200 gram kulit ikan cincang halus
100 gram mi
iris ketimun
saus cuko

Cara membuat :

Campurkan semua bahan pempek lalu bulatkan.
Rebus hingga terapung dan matang kemudian dinginkan.
Goreng sampai matang dan sajikan dengan cuko, irisan ketimun, dan mi.
untuk 12 buah

PEMPEK LENGANG

Bahan : untuk 6 takir

1/2 resep adonan dasar pempek
2 butir telur
daun pisang

Cara membuat :

1. Bentuk bulat kecil adonan pempek taruh di atas takir daun pisang tuangkan telur kocok.
2. Panggang diatas bara api sampai matang, sajikan dengan cuko.
3. Pempek lenggang juga bisa dibuat dari pempek lenjer yang telah direbus lalu diiris setebal 1 cm lalu dicelupkan dalam kocokan telur dan didadar.
4. Penyajiannya juga bersama cuko.

PEMPEK PISTEL

Bahan :

1/2 resep adonan dasar pempek

Bahan Isi :

250 gram	pepaya muda, serut kasar
100 gram	touge
1 sendok makan	minyak goreng
1/2 sendok makan	maizena
ditambah 50 ml air	

Bumbu halus :

1 sendok makan	ebi
1 siung	bawang putih
1/2 sendok teh	ketumbar
1 sendok teh	garam

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, lalu tambahkan pepaya dan touge. Aduk sampai tumisan matang. Kentalkan dengan air maizena. Aduk kembali hingga matang lalu dinginkan.
2. Tipiskan adonan pempek lalu tambahkan isi dan rekatkan kedua ujungkan lalu jepit (bentuknya seperti pastel). Rebus sampai matang lalu dinginkan.
3. Goreng pistel sebentar lalu sajikan dengan cuko.

Untuk 6 buah

PEMPEK TAHU

BAHAN:

10 buah tahu pong besar, potong 2 lalu keruk bagian tengahnya hingga berbentuk mangkuk
1/2 bagian adonan dasar pempek
saus cuko

CARA MEMBUAT:

Isikan adonan pempek ke dalam tahu lalu goreng sampai kering.

Sajikan hangat dengan saus cuko.

untuk 20 buah

BERBAGAI JAJANAN KAKI LIMA

BATAGOR

Bahan-bahan :

Baso tahu dan siomay goreng :

5 buah	tahu putih yang besar, dipotong diagonal membentuk segitiga
10 lembar	kulit pangsit goreng
200 gram	udang kupas, dicincang
100 gram	daging ayam, dicincang
1 butir	telur
7 sendok makan	tepung kanji/tapioka
3 sendok makan	minyak wijen
1 batang	daun bawang, dirajang halus
Garam secukupnya	

Saus kacang :

200 gram	kacang tanah digoreng dan dihaluskan atau pindakaas/selai kacang
4 buah	cabai merah dikeluarkan biji, dipotong-potong dan digoreng, dihaluskan
1 sendok teh	gula pasir
1 sendok teh	cuka
Garam secukupnya	
Air secukupnya	

Cara membuat :

1. Keruk isi tahu untuk memberi tempat bagi adonan baso.
2. Kocok telur, masukkan udang dan ayam yang telah dicincang, tepung kanji, minyak wijen, garam dan rajangan daun bawang.
3. Aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Masukkan adonan ke dalam tahu yang telah dikeruk isinya. Untuk pangsit, ambil sedikit adonan, letakkan ditengah-tengah kulit pangsit, lalu ke empat sudut kulit pangsit disatukan dan ditekuk keluar.
5. Panaskan minyak dalam panci atau penggorengan. Goreng tahu dan pangsit dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kecoklatan. Waktu menggoreng, tahu dan pangsit sebaiknya terendam seluruhnya dalam minyak (deep fried).
6. **Saus kacang :** campur kacang tanah goreng yang telah dihaluskan atau pindakaas/selai kacang dengan cabai merah goreng yang telah dihaluskan, gula pasir, cuka, garam dan air.
7. Panaskan sebentar hingga mendidih dan mengental.
8. Sajikan batagor dan siomay panas-panas dengan saus kacang, kecap manis dan jeruk purut.

Untuk 10 buah batagor dan 10 buah siomay.

SIOMAY TELUR

Anda bisa mencoba membuat siomay ber-topping telur ini. Rasanya luar biasa gurih. Enak dimakan dengan sambal botolan atau saus kacang yang gurih pedas.

Bahan:

20 lembar	kulit siomay segi empat, siap pakai
1 butir	telur ayam, buat orak-arik halus

Adonan isi:

250 g	daging sapi cincang halus
2 sdm	tepung kanji
1 sdm	bawang Bombay cincang halus
1 sdm	daun bawang iris halus
1 siung	bawang putih, parut
1/2 sdt	merica bubuk
1	putih telur ayam, kocok hingga berbuih
1 sdt	minyak wijen
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. **Adonan Isi:** Aduk semua bahan hingga benar-benar rata.
2. Bagi adonan menjadi 20 bagian.
3. Ambil selembar kulit siomay, isi dengan adonan isi, lipat-lipat isinya lalu dengan bantuan ibu jari dan jari telunjuk, tekan-tekan sambil bentuk hingga rapi dan padat. Kerjakan yang sama dengan sisa bahan.
4. Taburi atasnya dengan telur.
5. Kukus dalam kukusan panas selama 20 menit.
6. Angkat, sajikan hangat.

TAUGE GORENG

Bahan:

100 gr	mi basah
150 gr	taoge
10 btg	kucai
100 gr	oncom
5 bh	ketupat

Kuah tauco:

3 sdm	minyak untuk menumis
1 bh	tomat, potong -potong
2 btg	daun bawang iris tipis
100 gr	oncom, hancurkan
500 ml	air
5 sdm	tauco
3 sdm	kecap manis

3-4 bh jeruk limau, ambil airnya

Haluskan:

4 bh cabai merah
8 bh bawang merah
3 bh bawang putih
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Siram mi dengan air panas. Buang buntut taughe, potong kucai dan potong-potong oncom kotak-kotak.
2. Kuah oncom: panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan tomat, oncom, daun bawang, aduk rata.
3. Tuangi air, masukkan kecap manis, tauco, masak hingga cukup matang, masukkan air jeruk limau, aduk rata. Angkat.
4. **Penyajian:** siapkan piring saji, taruh ketupat yang sudah dipotong, beri mi, taughe, kucai, siram kuah tauco. Hidangkan.

Untuk 6 orang

LUMPIA SEMARANG

Bahan:

20 lbr kulit lumpia siap pakai
Daun bawang cung

Isi:

75 gr udang cincang
75 gr ayam cincang
300 gr rebung, iris korek api
100 gr taughe
1 btg daun bawang, iris halus
2 sdm kecap manis
1/2 sdt garam
1/2 sdt lada
1 sdt gula pasir
1 btr telur, kocok lepas
Minyak goreng

Bumbu halus:

2 siung bawang putih
2 sdm ebi
4 bh bawang merah
1/2 sdt garam
1/4 sdt lada bubuk

Acar, aduk rata:

150 gr ketimun
10 bh cabai rawit
1 sdm gula pasir
1/2 sdt garam
1 sdt cuka

Saus:

2 siung bawang putih, cincang
50 gr gula merah
150 ml air matang
3 sdm tepung sagu, larutkan
1/4 sdt garam
1 sdm minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. **Buat isi:** panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ayam dan udang, aduk sampai berubah warna. Tambahkan rebung, taughe, daun bawang, kecap manis, garam dan lada, aduk, masak hingga kering. Masukkan telur kocok, aduk-aduk, masak hingga kering, angkat, dinginkan.
2. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm adonan isi, lipat kedua ujungnya lalu gulung dan rekatkan dengan putih telur.
3. Panaskan minyak, goreng lumpia sampai kuning kecokelatan, angkat, tiriskan.
4. **Buat saus:** panaskan minyak, tumis bawang putih hingga layu, tambahkan air dan garam, rebus hingga mendidih, masukkan larutan tepung sagu, aduk, masak hingga mendidih dan kental, angkat.

Untuk 8 buah

SERBA ISI & GULUNG

Sedang kehabisan ide untuk memasak minggu ini? Beragam hidangan serba isi dan gulung berikut ini pasti layak coba. Dimakan dengan nasi panas mengepul, hm, nikmat!

PICNIC ROLL

Bahan kulit:

280 gr	tepung terigu protein tinggi
100 gr	tepung terigu protein sedang
180 ml	air es
6 gr	ragi instan
7 gr	garam
25 gr	gula pasir
20 gr	margarin
1 btr	telur
1 gr	bread improver
190 gr	pastry margarin/ Korsvet
2 btr	telur untuk olesan
5 btr	telur rebus

Isi:

500 gr	daging cincang
2 lbr	roti tawar, rendam dalam air, peras
100 gr	bawang bombai cincang
100 gr	bawang merah goreng
2 btr	telur kocok
1 sdm	saus aroma
1 sdt	garam
1 sdt	lada halus
1/4 sdt	pala bubuk

Cara membuat:

1. **Isi:** campur semua bahan isi , aduk hingga rata. Campur tepung terigu, ragi instan, gula pasir dan bread improver, aduk rata. Masukkan telur, air es dan garam, uleni hingga rata, tambahkan margarin, uleni kembali hingga kalis. Diamkan adonan selama 15 menit dalam lemari pendingin.
2. Giling adonan hingga tipis, letakkan pastry margarin di tengahnya, bungkus seperti amplop, giling setebal 1/2 cm, lipat lembaran ke kiri dan kanan, simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit. Lakukan sebanyak 3 kali. Lalu diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan hingga membentuk lembaran ukuran 30 x 30 x 1 cm, isi bagian tengah dengan bahan isi, beri telur rebus, tutup dengan bahan isi.
4. Potong bagian pinggiran pastry 1cm, lalu buat keping.

5. Oles pastry dengan telur, panggang dalam oven dengan panas 180 derajat Celcius, selama 45 menit. Potong -potong sajikan.

Untuk 6 orang

PANGSIT GULUNG KUAH

Tambahkan sawi atau sayuran lain sebagai pelengkap isinya. Rasanya pastilah gurih dan sedap.

Bahan:

12 lembar	kulit pangsit, siap pakai
-----------	---------------------------

Isi Pangsit:

200 g	daging ayam cincang
1 siung	bawang putih, parut
1 batang	daun bawang, iris halus
1 putih	telur, kocok
1 blok kecil (@ 4 gr)	kaldu ayam maggi
½ sdt	minyak wijen

Kuah:

2 siung	bawang putih, cincang
4 blok kecil (@ 4 gr)	kaldu ayam maggi
100 g	sawi hijau, potong 3 cm

Pelengkap: daun bawang iris, bawang merah goreng

Cara membuat:

Pangsit Gulung:

1. Isi tiap lembar kulit pangsit dengan 1 sdt penuh adonan ayam. Gulung hingga rapi. Rapatkan kedua ujungnya hingga berbentuk silinder.
2. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Tiriskan.

Kuah:

1. Didihkan bawang putih, 1 liter air dan Maggi Kaldu Ayam, tambahkan kailan, didihkan kembali. Angkat.
2. Taruh pangsit goreng di mangkuk saji. Tuangi kuah dan sawinya, sajikan hangat bersama pelengkapnya.

Untuk 4 orang

Tips:

- ⇒ Jika ada, gunakan kulit pangsit khusus untuk pangsit goreng.
- ⇒ Goreng pangsit sesaat akan disajikan agar tetap renyah.
- ⇒ Sebagai pengganti daging ayam bisa dipakai udang kupas cincang atau daging sapi cincang.

SERBA KUKUS

LAUK SEDAP SERBA KUKUS

Makanan serba kukus amat cocok untuk teman makan nasi. Dimasak di atas pinggan tahan panas, atau dibungkus daun pisang, sama nikmatnya.

TUM TELUR ASIN

Bahan:

4 btr telur asin, tekan-tekan dengan garpu agar kuning telurnya agak hancur
100 ml santan dari 1/4 butir kelapa
10 bh cabai rawit merah utuh
3 bh bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
3 lbr daun salam
2 cm jahe, iris tipis
2 btg serai, potong-potong
daun pisang untuk membungkus

Cara membuat :

1. Aduk santan dan telur asin, masukkan cabai rawit, bawang merah, bawang putih, daun salam, jahe dan serai, ratakan.
 2. Sendokkan ke daun pisang, taburkan daun bawang, daun salam, irisan jahe dan serai. Bungkus tum, semat dengan lidi.
 3. Kukus selama 30 menit di dalam kukusan yang sudah dipanaskan terlebih dahulu.
- Untuk 4 orang.

GADON

Bahan:

200 gr daging cincang
50 ml santan dari 1/4 butir kelapa
1 btr telur, kocok lepas
2 lembar daun salam
2 lbr daun jeruk, iris tipis
1 bh cabai merah, iris tipis, buang bijinya
daun pisang untuk membungkus

Bumbu halus :

1/2 sdt ketumbar
1/8 sdt jintan
4 btr bawang merah
2 siung bawang putih
1 1/2 sdt garam
1/2 sdt gula merah

Cara membuat :

1. Aduk rata daging cincang dengan santan dan telur.
 2. Tambahkan bumbu halus, aduk rata.
 3. Sendokkan ke daun pisang, masukkan daun salam, cabai iris dan daun jeruk, bungkus tum.
 4. Tata dalam kukusan yang sudah dipanaskan, masak sampai matang.
- Untuk 6 bungkus.

RESEP 4 BUMBU DASAR RUDI CHAERUDIN

BUMBU DASAR MERAH

Bahan:

400 gr Cabai merah (uang bijinya)
100 gr Bawang merah
50 gr Bawang putih
100 gr Tomat
20 gr Terasi
100 gr Gula pasir
15 gr Garam
100 ml Minyak Goreng (untuk memblender)
100 ml Minyak Goreng (untuk menumis)

Cara membuat:

1. Haluskan semua bahan kecuali gula dan minyak untuk menumis, hingga halus benar, panaskan minyak untuk menumis hingga cukup panas.
2. Tumis bumbu sampai harum dan matang kemudian masukan gula, tumis sebentar, angkat dan dinginkan.
3. Masukkan ke dalam toples. Siap untuk digunakan.

BUMBU DASAR PUTIH

Bahan:

250 gr Bawang merah
100 gr Bawang putih
50 gr Kemiri
3 cm Lengkuas (rajang halus)
2 sdt Garam
2 sdt Gula pasir
100 ml Minyak goreng (untuk memblender)
100 ml Minyak goreng (untuk menumis)

Cara membuat:

1. Haluskan semua bahan kecuali gula dan minyak untuk menumis hingga halus benar.
2. Panaskan minyak untuk menumis hingga panas kemudian masukkan bumbu yang telah dihaluskan.
3. Tumis hingga harum dan matang.
4. Tambahkan gula pasir. Siap untuk digunakan.

BUMBU DASAR WARNA KUNING

Bahan:

100 gr Kemiri
150 gr Bawang putih

500 gr Bawang merah
25 gr Kunyit
20 gr Jahe
20 gr Lengkuas
1 sdm Lada bubuk
2 ½ sdt Garam
2 sdt Gula pasir
150 ml Minyak goreng untuk memblender
50 ml Minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Haluskan semua bahan dengan menggunakan blender kecuali gula dan minyak untuk menumis.
2. Blender hingga halus benar.
3. Panaskan minyak untuk menumis hingga panas.
4. Kemudian masukan bumbu yang telah dihaluskan.
5. Tumis hingga beraroma harum dan matang.
6. Tambahkan gula pasir. Aduk sebentar, angkat, dinginkan, kemudian masukan ke dalam toples yang terbuat dari plastik/ kaca.
7. Simpan dalam lemari es. Siap untuk digunakan.

BUMBU DASAR ORANGE

Bahan:

300 gr Cabai merah buang bijinya
1 sdt Jintan
1 sdt Adas manis bubuk
2 ½ sdm Ketumbar bubuk
100 gr Kemiri
150 gr Bawang putih
500 gr Bawang merah
25 gr Kunyit
20 gr Jahe
2 sdt Lada bubuk
3 ½ sdt Garam
2 sdt Gula
150 ml Minyak goreng untuk memblender
50 ml Minyak goreng untuk menumis

Cara membuat:

1. Haluskan semua bahan kecuali gula dan minyak untuk menumis.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum dan matang.
3. Masukan gula, aduk hingga gula larut, angkat, dinginkan, masukan ke dalam toples yang terbuat dari plastik/ kaca.
4. Simpan dalam lemari es, Siap untuk digunakan.

BERBAGAI RESEP MARTABAK

MARTABAK MANIS BANDUNG

Bahan:

300 gr tepung terigu
75 gr gula pasir
3 btr telur, dikocok sebentar
500 cc susu hangat
5 gr ragi instant
1/2 sdt baking powder
1/2 sdt garam

Cara membuat:

1. Campur bahan yang kering-kering
2. Masukkan telur, aduk rata
3. Tuangi susu hangat, aduk rata. Tutup dengan lap
4. Diamkan adonan hingga mengembang, kira-kira 2 jam
5. Masak dalam wajan anti lengket(kalau bisa wajannya tebal) dengan api sedang. Jika sudah lobang- lobang baru tutup. Jika api kurang panas adonan bisa tidak berlobang
6. Isinya dapat divariasikan dengan wijen, keju, kacang atau coklat sesuai dengan selera masing-masing

MARTABAK MANIS /TERANG BULAN

Bahan Kulit:

250 gr tepung terigu
1 sdt ragi instan (yeast)
150 gr gula pasir
375 cc santan hangat
2 butir telur
¼ sdt soda kue

Bahan Isi menurut selera:

Kacang tanah, sangrai, kupas, cincang
Wijen, sangrai
Gula pasir
Coklat
Keju Parut
Susu kental manis

Cara Membuat:

1. Masukkan ragi ke dalam santan hangat, aduk sampai larut dan berbuih, sisihkan.
2. Campur tepung dan gula, buat lubang ditengahnya, masukkan telur ke dalamnya. Uleni sambil dituangkan larutan santan, sampai gula larut, masukkan soda kue,

uleni kembali sampai tercampur rata. Biarkan kurang lebih 15-20 menit di tempat yang hangat.

3. Panaskan wajan martabak dan olesi margarine. Tuang adonan ke dalamnya sampai naik dan permukaannya agak mengering dan bagian luarnya menjadi kecoklatan.
4. Angkat dan letakkan ke atas telenan potong.
5. Taburkan gula pasir ke permukaan martabak hingga rata. Disusul dengan susu kental manis. Sesuai dengan selera, taburi bahan kesukaan anda dan bahan taburan dapat dikombinasi.
6. Lipat martabak menjadi 2, potong menurut selera.

Untuk 10-12 potong

MARTABAK MANIS

Bahan :

500 gram	tepung terigu
1 sdm	susu bubuk
1/2	ragi instant
1/2 sdm	soda kue
1/2 sdt	baking powder
50 gram	gula pasir
1 sdt	garam
1 butir	telur
1/2 sdt	vanili bubuk
400 ml	air

Isi :

mentega, kacang tanah, gula pasir, mesyes, keju atau durian dan susu kental manis.

Cara membuat :

1. Kocok air bersama telur, masukkan ragi instant, susu bubuk, garam dan soda kue, baking powder, vanili dan gula pasir, aduk rata.
2. Masukkan tepung terigu sedikit-sedikit hingga menjadi adonan yang kental, diamkan selama 1 jam.
3. Panaskan wajan anti lengket, tuangkan adonan, diamkan hingga bersarang, taburkan isian menurut selera, matang dasarnya balik angkat.
4. Olesi dengan mentega, potong-potong dan sajikan.

SERBA LEMPER

SEMAR MENDEM

Bahan Lemper:

250 gr ketan putih, rendam selama 15 menit
125 ml santan kental
1/2 sdt garam
1 lbr daun pandan

Isi:

250 gr daging dada ayam
1 lbr daun salam
1 btg serai, memarkan
125 ml santan

Haluskan:

2 siung bawang putih
4 bh bawang merah
1 btr kemiri
1 sdt ketumbar
1/4 sdt garam
1 sdt gula pasir

Bahan Dadar Telur:

2 sdm tepung terigu
1/2 sdt garam
2 btr telur
100 ml air

Cara Membuat:

1. **Buat isi:** rebus ayam sampai empuk, angkat, tiriskan, suwir-suwir halus. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tuang santan, aduk, masukkan ayam, daun salam, dan serai, masak hingga agak kering, angkat, dinginkan.
2. Panaskan dandang, masukkan ketan, kukus selama 20 menit, angkat dan sisihkan. Masak santan, garam, dan daun pandan sampai mendidih, masukkan ketan, aduk, masak sampai santan meresap angkat. Masukkan dalam dandang kembali, kukus ketan sampai matang selama 30 menit.
3. Ambil 50 gr ketan, pulung sambil dipadatkan, pipihkan, isi dengan ayam, bentuk bulat lonjong hingga adonan isi tidak terlihat, sisihkan.
4. **Buat dadar:** campur tepung, garam, telur, dan air, aduk rata, buat dadar tipis, sisihkan.
5. Ambil satu lembar dadar, taruh ketan di atasnya, lipat bungkus amplop.

Untuk 10 Buah

LEMPER AYAM

Bahan : ketan

250 gram ketan
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai memarkan
1/2 sdt garam

Isi :

1 dada ayam rebus matang suwir-suwir
1 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Haluskan :

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdm gula pasir

Pembungkus : daun pisang secukupnya

Cara membuat :

1. Ketan rendam selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat.
2. Rebus santan bersama daun salam, serai dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat.
3. Kukus ketan hingga matang, angkat.
4. **Isi :** panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan santan ayam, salam dan daun jeruk masak hingga matang dan santan habis, angkat.
5. Siapkan cetakan lempur olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan ratakan dan padatkan. Angkat.
6. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dengan potonga lempur, bungkus dan sajikan.

Untuk : 12 buah

LEMPER ISI DAGING SAPI

Bahan : ketan

250 gram ketan

500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai memarkan
1/2 sdt garam

Isi :

250 gram daging sapi cincang
1 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng

Haluskan :

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdm gula pasir

Pembungkusan : daun pisang secukupnya

Cara membuat :

1. Ketan rendam selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat.
2. Rebus santan bersama daun salam, serai dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat.
3. Kukus ketan hingga matang, angkat. Bagi menjadi 2 bagian.
4. **Isi :** panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum masukkan daging sapi cincang, salam dan daun jeruk masak hingga matang dan santan habis, angkat.
5. Siapkan cetakan lempur olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih.
6. Tuangkan setengah bagian ketan, ratakan tuangkan isian ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan, ambil selembar daun pisang dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lempur, bungkus, kukus sebentar, angkat dan sajikan.

Untuk : 12 buah

LEMPER ISI TUNA SUWIR

Bahan : ketan

250 gram ketan
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
1 batang serai memarkan

1/2 sdt garam

Isi :

250 gram ikan tuna kukus, suwir-suwir
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun pandan, sobek-sobek
1 batang serai memarkan
30 lembar daun kemangi
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1 sdt garam dan 1/2 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdm minyak goreng

Haluskan :

3 cabai merah besar
8 cabai rawit merah
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 butir kemiri sangrai
1 sdt garam

Pembungkusan : daun pisang secukupnya

Cara membuat :

1. Ketan rendam selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat.
2. Rebus santan bersama daun salam, serai dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat.
3. Kukus ketan hingga matang, angkat.
4. **Isi :** panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan tuna, salam, daun jeruk, pandan, serai, tuangkan santan dan masak hingga matang dan santan habis, tambahkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
5. Siapkan cetakan lempur, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan, tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan.
6. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dan bungkus bentuk lontong semat dengan lidi kedua ujungnya, olesi lempur dengan minyak dan panggang hingga daun hangus, angkat dan sajikan.

Untuk : 12 buah

MASAKAN PADANG

(resep untuk mereka yang tinggal diluar Indonesia)

SOTO PADANG

Bahan:

1 lb daging sapi (beef round)
2 baking potato goreng, potong kecil
1 bungkus soun, rendam air panas sebentar
daun seledri, iris halus
bawang goreng
kecap asin dan cuka secukupnya
2 lembar daun salam
garam dan lada secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

1/2 medium onion
5 siung bawang putih
2 butir pala
sambal ulek sepedasnya

Cara membuat:

1. Potong daging setebal 1 inch.
2. Rebus daging dalam air secukupnya beserta daun salam dan garam sampai setengah matang.
3. Sementara panaskan 2 sendok makan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai baunya harum. Masukkan tumisan ini kedalam panci daging dan masak terus sampai daging matang. Kalau airnya berkurang bisa ditambahkan air secukupnya.
4. Angkat daging kemudian goreng sampai kering (dengan api kecil).

Menghidangkannya:

1. Atur soun, kentang, daging goreng yang sudah dipotong tipis, seledri dan bawang goreng di dalam mangkuk.
2. Beri kecap asin dan cuka kemudian siram dengan kuah soto yang hangat.
3. Dimakan dgn nasi hangat yg ditaburi kerupuk merah dan bawang goreng.

SATE PADANG

Bahan:

1/2 kg. Daging
1/4 ons (tergantung kesukaan) Cabe
1 st masing"nya Merica, ketumbar, jinten,
seibu jari masing"nya Jahe, junyit, sereh, lengkuas,
Daun kunyit,

Daun jeruk.

8 siung

4 siung

1/2 cangkir

Bawang merah

Bawang putih

tepung beras, dan garam secukupnya.

Menghidangkannya:

1. Semua bumbu, kecuali lengkuas, d.jeruk, & d.kunyit, dihaluskan
2. Rebus daging bersama bumbu semua bumbu, sampai matang
3. Angkat daging, lalu potong" kecil, dan tusuk dgn lidi sate.
4. Tepung beras dilarutkan dlm air lalu dimasukkan kedalam air rebusan daging, terus direbus sampai kental, seperti bubur.
5. Siramkan bumbu tsb diatas sate.
6. Dihidangkan hangat" bersama ketupat/lontong

GULAI BANAK

Bahan:

10 butir bawang merah
3 cm kunyit
1 cm jahe
1 cm lengkuas
1 sdm cabai giling
750 cc santan dari 1 butir kelapa
1 batang serai, dimemarkan
1/2 lembar daun kunyit
1 potong asam kandis
garam secukupnya.

Cara membuat:

1. potong halus daun mangkogan kemudian remaslah dengan 1 sendok garam. Diamkan selama kira-kira 5 menit, lalu cuci dengan air sampai bersih. Tiriskan.
2. masukkan otak ke dalam air mendidih sebentar, kemudian angkat. kupas kulit arinya dan buang urat-urat darahnya perlahan-lahan kemudian potong otak setebal 2 cm, berbentuk persegi 4 x 4 cm. sisihkan.
3. gerus bawang merah, kunyit, jahe, lengkuas, dan garam sampai halus kemudian masukkan ke dalam santan. bubuhkan pula cabai giling ke dalamnya.
4. masak santan berbumbu ini bersama serai dan daun kunyit sambil diaduk-aduk supaya santan tidak pecah.
5. sesudah santan mendidih, masukkan daun mangkogan ke dalamnya, tambahkan asam kandis, dan potongan otak, masak sampai mendidih. kecilkan api dan masak sampai otak matang dan santan berminyak.

DENDENG BALADO

Bahan:

1/2 kg daging yg bagus
1 buah jeruk nipis (diambil airnya)
garam
minyak goreng
100 g cabe merah
10 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 buah tomat merah

Cara membuatnya :

1. Bersihkan daging dari urat-2 dan lemak-2nya. Potong tipis-tipis lebarmenurut arah serat daging.
2. Remas-remas daging dg air jeruk nipis + garam dan bawang putih yg dihaluskan.
3. Kemudian jemur daging dipanas matahari sampai kering (atau kalau winter bisa digantung dlm ruangan aja, krn udaranya kering).
4. Potong-potong daging yg sudah kering dg ukuran 6x6 cm lalu goreng dlm minyak panas sampai kering. Angkat.
5. Gerus cabe merah, bawang merah, garam dan tomat kasar-kasar.
6. Tumis dlm 50 cc minyak goreng sampai baunya harum.
7. Masukkan dendeng yg sudah digoreng, aduk sampai rata.
8. Angkat dan hidangkan dg nasi putih yg hangat bersama sayur daun singkong.

RANDANG

Bahan:

1/2 kg daging sapi
1/2 kaleng santan
daun kunyit (kalau ada) dan daun jeruk

Cara membuatnya :

1. Campur daging, 2 cangkir air, santan, daun kunyit, daun jeruk, sepotong lemon grass, 1 sdm onion powder, 1 sdm garlic powder, 1 sdm ginger powder, 1 sdm paprika, 1 sdm chili powder atau 1 sdm cayenne pepper (atau tergantung selera pedasnya), galangal powder, 1/2 sdm turmeric powder dan garam.
2. Rebus dengan api kecil sampai kuah mengental

ASAM PADEH

Bahan:

0,5-1 pound daging
1-2 sendok makan bumbu tomyum botolan (beli di toko asia)
garam secukupnya

Cara membuatnya :

1. Rebus semua bahan dengan 1-2 gelas air sampai matang.
2. Ikan cuma butuh kira-kira 15 menit dari menyiapkan sampai jadi. Daging sedikit lebih lama.
3. Rebus lebih lama dg api pelan kalau mau empuk.
4. Irisan bawang merah sweet basil atau basil, kalau memakai ikan asam jawa, atau ait jeruk, atau cuka kalau ingin lebih asam

SAMBA LADO

Bahan:

1/2 lb cabe merah segar
5 buah roma tomatoes
1 buah onion yang besar
3 cm jahe
5 siung bawang putih
10 butir petai, iris halus
3 sendok makan macho (boleh diganti teri)
1 lembar daun kunyit
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1/2 kaleng santan
1/2 cup minyak goreng
garam secukupnya

Cara membuat :

1. Cabe, tomat, onion, jahe dan bawang putih di blender sampai halus.
2. Kemudian masukkan kedalam panci.
3. Tambahkan sisa bahan yang lain lalu masak dengan api kecil sampai sambal tidak berair lagi dan berminyak.
4. Angkat dan dinginkan.
5. Simpan sambal dalam botol yang ada tutupnya di kulkas.

GULAI CUBADAK

Bahan:

1/4 kg daging,
5 garlic
5 onion,
2 sdm cabe giling,
3 bh d.jeruk,
1 bks bumbu kambing (atau 2 sdm bumbu ini),
1 kaleng santan,
1 bh nangka muda,
jahe, laos, masing" sebesar ibu jari.

Cara membuatnya :

1. 1/2 dr bumbu kambing campurkan ke daging yg sdh dipotong kecil".
2. Jahe & dan laos digiling halus.
3. Bawah putih di giling kasar saja, bawang merah diiri halus lalu ditumis, setelah itu masukkan cabe giling, jahe & laos.
4. Campurkan daging yg sdh dicampur dgn bumbu kambing tadi, beri 4 gelas air masak sampai daging empuk.
5. Kemudian masukkan cubadak yg sdh dipotong" (yg kalengan ada) bersama santan.
6. Beri garam secukupnya.
7. Terakhir masukkan sisa dr bumbu kambing tadi.
8. Masaklah sampai semuanya empuk

SERBA RUJAK

Rujak Dari Pelbagai Daerah

LOTIS (JATENG)

Bahan:

5 bh jambu air
400 gr mangga mengkel
250 gr pepaya mengkel
250 gr bengkuang
250 gr nanas
250 gr mentimun

Haluskan:

3 bh cabai merah
4 bh cabai rawit
1 sdt terasi
1 sdt garam
250 gr gula merah
1 sdt asem

Cara membuat:

1. Kupas semua buah, cuci bersih, iris tipis, susun dalam piring saji.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, garam, terasi, setelah halus masukkan gula merah dan air asem, ulek rata. Sisihkan.
3. Sajikan buah dan bumbunya.

Untuk 6 orang

RUJAK JUHI

Bahan:

250 gr mi kuning, seduh air mendidih, angkat, tiriskan
1 bh tahu putih goreng hingga kuning
1 bh kentang, kukus, kupas, goreng
150 gr juhi, rendam air panas, bakar hingga kering, memarkan lalu suwir-suwir
100 gr mentimun, iris tipis
100 gr daun selada
krupuk mie

Sambal kacang:

250 gr kacang tanah, goreng
6 bh cabai merah, goreng
4 bh cabai rawit, goreng

2 siung bawang putih, goreng
1 sdm cuka
100 gr gula pasir
1 sdt garam
150 ml air matang

Cara membuat:

1. Siapkan semua bahan.
2. **Bumbu:** haluskan kacang tanah, campur dengan bumbu halus, tambahkan cuka, gula, garam dan air, aduk hingga semua bahan larut.
3. Menghidangkannya: siapkan piring saji, taruh daun selada, mi, tahu, kentang, timun dan juhi. Tuang bumbu di atasnya, beri emping. Sajikan.

Untuk 5 orang

RUJAK PAMEKASAN (JATIM)

Bahan:

250 gr cingur sapi
minyak untuk menggoreng
1 sdm cuka
50 ml air matang
2 sdm air asam jawa
100 gr taoge, rebus sebentar, angkat, tiriskan
100 gr kangkung, rebus sebentar, angkat tiriskan
10 helai kacang panjang, potong 4 cm rebus sebentar, angkat, tiriskan
2 potong tempe goreng
1 bh tahu putih goreng
100 gr bengkuang, iris tipis
100 gr timun, iris tipis
100 gr kripik singkong untuk pelengkap
100 ml air matang

Haluskan:

15 bh cabai rawit
1 sdt terasi
1 sdt garam
1 sdt gula merah
2 bh pisang batu
50 gr kacang tanah goreng
2 sdm petis udang

Cara membuat:

1. Bersihkan cingur sapi, rebus hingga empuk, angkat, tiriskan. Goreng cingur hingga kering, angkat, tiriskan.
2. Campur semua bahan yang dihaluskan, tambahkan air aduk rata.

3. Siapkan piring saji, taruh taoge, kangkung, kacang panjang, potongan tempe, tahu, bengkuang, timun, siram dengan bumbu, beri keripik singkong. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

RUJAK KACANG

Bahan:

- 100 gr mentimun, potong melintang tipis
- 200 gr daging mangga, iris tipis
- 100 gr nanas, iris tipis
- 200 gr bengkuang, iris tipis
- 200 gr papaya mengkel, iris tipis
- 100 gr kacang tanah, sangrai tumbuk kasar

Kuah:

- 3 bh cabai merah
- 5 bh cabai rawit
- 1 sdt terasi
- 1 sdm asam jawa
- 350 ml air hangat
- 100 gr gula pasir
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kuah: haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi dan asam jawa, campur air, gula pasir, kecap manis, jerang di atas api hingga mendidih.
2. Masukkan bumbu halus, aduk rata, masak hingga bumbu matang. Angkat, dinginkan.
3. Masukkan buah yang sudah dipotong dalam baskom, tuang kuah yang sudah dingin, diamkan sebentar supaya bumbu meresap ke dalam buah.
4. Sebelum disajikan, taburi dengan kacang tanah.

Untuk 6 orang

RUJAK MIE PALEMBANG

Bahan:

- 150 gr mie basah
- 25 gr soun kering, rendam dalam air panas, tiriskan
- 100 gr mentimun, iris dadu kecil
- 25 gr taoge, buang akarnya
- 250 gr gula merah
- 150 ml air
- 2 sdm cuka masak
- 50 gr ebi, rendam air panas, tiriskan, haluskan

Haluskan:

- 3 siung bawang putih
- 10 bh bawang merah
- 10 bh cabai rawit merah
- 1 sdt ebi
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Masak air dan gula hingga mendidih dan gula larut. Angkat, saring.
2. Didihkan kembali air gula, tambahkan bumbu halus, masak hingga bumbu matang, angkat, dinginkan.
3. Setelah bumbu dingin, tambahkan cuka masak.
4. Penyajian: atur mie, soun, mentimun, taoge, dalam mangkuk, siram dengan bumbu, taburi bagian atasnya dengan ebi yang sudah disangrai. Sajikan.

Untuk 6 orang

RUJAK SOUN

Bahan:

- 100 gr soun kering, seduh air panas, tiriskan
- 200 gr kentang, kukus, potong 1 x 1 x 1 cm
- 300 gr tahu, goreng potong 1 x 1 x 1 cm
- 100 gr taoge
- 100 gr mentimun
- 100 gr selada bokor
- 1 sdt garam
- 50 gr gula pasir
- 1 sdm cuka
- 200 ml air matang

Haluskan:

- 10 bh cabai rawit
- 2 bh cabai merah
- 50 gr ebi
- 4 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Kuah: campur bumbu halus, garam, cuka, gula dan air matang, aduk rata.
2. Penyajian: siapkan mangkuk, masukkan daun selada, soun, kentang, tahu, mentimun, tuangkan kuah, aduk rata. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

SERBA PUDDING

GINGER SAUCE PUDDING

Bahan:

100 gr mentega
100 gr gula pasir halus
2 btr telur
100 gr tepung terigu
1/2 sdt baking powder
50 gr jahe parut
50 ml madu

Saus:

300 ml susu segar
75 gr gula palem
1 sdm tepung maizena
1 kuning telur
25 ml air jahe

Cara membuat:

1. Kocok mentega, gula pasir hingga putih, masukkan telur satu persatu sambil dikocok hingga rata.
2. Masukkan tepung terigu yang sudah dicampur dengan baking powder, aduk rata. Masukkan jahe parut dan madu, aduk rata.
3. Masukkan adonan dalam pyrex kecil bervolume 200 ml yang sudah dioles margarine, lalu tutup dengan aluminium foil yang sudah dioles margarine, agar tidak lengket. Kukus hingga matang.
4. **Saus:** campur semua bahan saus, aduk rata, jerang di atas api kecil hingga kental. Sajikan puding dengan saus.

Untuk 6 buah.

SERBA ES

ES YUNG HUN

Bahan:

125 gr tepung beras
25 gr tepung kanji
25 gr tepung hunkwee
200 ml air
500 ml air mendidih
1/4 sdt garam

Kuah santan:

350 ml santan kental
1 lbr daun pandan
1/4 sdt garam

Sirup cocopandan

Cara membuat:

1. Campur tepung beras, tepung kanji, tepung hunkwee hingga rata, tuang air, aduk rata.
2. Tuang air mendidih, aduk jangan sampai berbutir, rebus hingga mendidih dan meletup-letup, angkat.
3. Tuang di atas cetakan cendol, beri air dingin bagian bawah, sambil diaduk-aduk hingga keluar cendol bulat panjang. Lakukan hingga adonan habis.
4. Kuah santan: rebus santan bersama daun pandan dan garam, aduk, rebus hingga mendidih, angkat.
5. Susun cendol, es serut, tuang santan dan sirup cocopandan, sajikan.

Untuk 4 gelas

SWEET CITRUS (ES JERUK SEGAR)

Bahan:

10 bh jeruk peras manis
4 bh jeruk nipis
125 gr gula pasir
200 ml air
700 gr air soda
Es Batu

Cara Membuat:

1. Belah dua jeruk peras dan jeruk nipis, peras airnya, satukan, simpan dalam lemari pendingin.
2. Rebus air dan gula pasir sampai mendidih, angkat, dinginkan.
3. Sajikan air jeruk dengan sirup gula pasir, air soda, dan es batu.

Untuk 4 gelas.

BISTIK BEBEK

Bahan :

- * 1 ekor bebek dipotong 4 bagian
- * 200 ml kecap manis
- * 4 buah tomat dipotong-potong
- * 1 buah bawang bombay
- * 5 sdm saos tomat
- * 6 siung bawang putih dicincang
- * 2 sdm kecap inggris
- * 1 sdt lada bubuk
- * 0,5 buah pala dimemarkan
- * 3 lembar daun salam
- * 2 sdt garam
- * 4 sdm minyak goreng
- * 2 sdm butter
- * 1250 cc air

Cara membuat:

Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan bawang bombay, tumis kembali, masukan kecap manis, saos tomat, kecap inggris, lada bubuk, pala, daun salam, garam dan tomat. Masukkan bebek masak hingga bebek berubah warna dan bebek terlumur dengan bumbu, masukkan air, teruskan memasak sampai bebek empuk dan bumbu redius (sat). Angkat bebek pukul-pukul bebek hingga memar kemudian bakar diatas grill. Potongan bebek dicampur dengan bumbu yang dihaluskan. Kemudian bumbu yang diiris ditumis sampai wangi kemudian masukkan potongan bebek yang dicampur dengan bumbu halus. Masak sampai empuk dan sajian siap dihidangkan.

Telur Pedas Manis

Bahan:

- 10 btr telur
- 100 ml air
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- Minyak Goreng

Bumbu Halus:

- 5 bh cabai merah besar
- 2 siung bawang putih
- 5 bh bawang merah

3 bh kemiri, sangrai

Cara Membuat:

1. Rebus telur hingga matang, angkat, kupas bersih, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang air, masak hingga mendidih, masukkan telur, garam dan gula pasir, masak hingga bumbu meresap, angkat.

Untuk 10 Orang.

Bekal Praktis Untuk Piknik

Hm, membawa bekal apa, ya, untuk piknik bersama keluarga? Bagaimana jika mencoba aneka resep praktis di bawah ini? Tak sulit membuatnya. Pasti acara liburan semakin berkesan.

Cake Tape

Bahan:

- 125 gr margarin, lelehkan
- 150 gr gula pasir
- 125 gr tape singkong, buang seratnya
- 50 ml santan
- 7 kuning telur
- 3 putih telur
- 125 gr tepung terigu, ayak
- 50 gr almon slice untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campur tape singkong dan santan, aduk rata, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang, tambahkan adonan tape sedikit demi sedikit, kocok kembali hingga larut.
3. Masukkan tepung terigu bergantian dengan margarin cair, aduk rata, tuang dalam loyang yang telah dialas kertas dan dioles mentega, taburkan almon diatasnya.
4. Masukkan dalam oven, panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat, sajikan.

Untuk 12 Potong

Keripik Bawang

Bahan:

150 gr tepung terigu
50 gr tepung sagu
1 btr telur
75 ml santan
2 sdm daun seledri, cincang
1/2 sdt garam
Minyak Goreng

Bumbu Halus:
50 gr bawang putih
5 bh bawang merah

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, tepung sagu, telur, garam, dan bumbu halus hingga rata.
2. Tuang santan, sambil diaduk hingga adonan kalis.
3. Tambahkan daun seledri, aduk rata.
4. Giling adonan hingga tipis 2 mm, potong-potong, tabur tepung terigu agar tidak menempel.
5. Panaskan minyak, goreng keripik bawang dengan api kecil hingga kecokelatan, angkat, tiriskan.

Untuk 250 gram.

KACANG TELUR

Bahan:
300 gr kacang tanah, sangrai
1 btr telur
2 sdm margarin, cairkan
75 gr gula halus
3 siung bawang putih, haluskan
1/2 sdm garam
250 gr tepung terigu
Minyak goreng

Cara membuat:

1. Campur telur, margarin, gula halus, bawang putih dan garam, ratakan.
2. Beri 2 sdm telur kocok ke dalam kacang tanah, aduk rata. Taruh tepung terigu dalam wadah, campurkan kacang tanah, ratakan dengan kedua telapak tangan agar tidak menempel satu dengan yang lain.
3. Letakkan dalam saringan sambil diaduk-aduk agar tepung rata,

sisihkan. Ulangi hal yang sama, bergantian telur dan tepung hingga 4 kali.

4. Panaskan minyak, goreng kacang dengan api kecil, goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat, tiriskan.

Untuk 450 gram

selamat mencoba,

untuk 15 porsi

RESEP MEMBUAT PIZZA

Tingkat kesulitan : sedang; Waktu memasak : 60 menit.

Bahan (untuk 4 potong) :

Kulit :

1/4 sdt ragi instan
1/2 sdt gula pasir
150 gr tepung terigu
1 sdt garam
1 sdm minyak goreng
75 cc air hangat

Isi :

1 sdm margarin
2 siung bawang putih, cincang

75 gr bawang bombay, cincang
25 gr paprika, iris 1 x 1 cm
450 gr tomat, seduh air mendidih, kupas, blender
1 sdm pasta tomat
1/2 sdt oregano
1/2 sdt basil
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk

Taburan :
25 gr keju cheddar parut
100 gr ikan tuna kalengan, hancurkan kasar
5 buah jamur kancing, iris
2 sdm keju parmesan

Cara Membuat :

1. Kulit : Campur ragi, gula, tepung terigu, dan garam. Aduk, tuangi minyak goreng di bagian tengah, aduk dengan jari sambil tuangi air sedikit demi sedikit.
2. Uleni sampai adonan tidak melekat di tangan. Tutup dengan plastik, sisihkan hingga mengembang (* 30 menit).
3. Isi : Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay, masukkan paprika. Aduk sebentar, lalu masukkan pure tomat, pasta tomat, oregano, basil, gula, garam, dan merica. Masak hingga adonan kental, angkat.
4. Siapkan loyang pizza diameter 24 cm. Panaskan oven pada suhu 180 C. Setelah adonan kulit mengembang, gilas setebal 3-4 mm. Taruh di atas loyang pizza. Tekan-tekan agar bagian pinggirnya agak menebal.
5. Oles permukaannya dengan bahan isi. Taburkan ikan tuna, irisan jamur dan keju cheddar. Ratakan, lalu taburi dengan keju parmesan. Panggang dalam oven 15-20 menit.

Risoles

A. Bahan kulit:

1. 250 gr terigu cakra
2. 50 gr tepung tapioka
3. Tepung roti secukupnya
4. 1 sdm margarine, dilelehkan

5. 1 butir telur
6. Telur untuk panir
7. Garam secukupnya
8. Air secukupnya

B. Isi:

1. Daging Asap
2. Telur Direbus
3. Keju

C. Alat:

1. Mixer
2. Wajan Teflon Ukuran 20-22 cm
4. Sendok, mangkuk, dan perlengkapan lainnya

D. Proses Pembuatan

1. Campur & aduk terigu & tapioka, masukkan telur & garam, lalu aduk.
2. Tambahkan air, aduk rata. gunakan mixer agar tercampur rata
3. Tambahkan air kembali sampai adonan tidak terlalu kental,
4. Masukkan margarine yang telah dilelehkan kemudian mixer kembali.
3. Panaskan wajan teflon , olesi mentega, tuang 1 sendok adonan kulit ke wajan.
4. Isikan Daging Asap, keju & telur rebus , lipat kulit seperti melipat risoles.
5. Gulingkan ke telur yang sudah dikocok, lalu gulingkan di tepung roti.
6. Goreng di minyak panas yang banyak.

Cheese Muffin

Bahan:

- * 125 gr tepung terigu
- * 115 gr butter unsalted
- * 55 cc air
- * sejumput garam (gak perlu klow butternya pake yg salted)
- * 100 gr telur (timbang gak pake kulit yak)
- * 150 gr gula pasir
- * 4 gr baking powder
- * 1/2 sdt vanili bubuk (aku kadang pake ekstrak vanili biar lebih harum)
- * keju cheddar secukupnya

Cara Membuat:

- * Rebus butter, air, dan garam sampai mendidih
- * Masukkan tepung ke dalam kom mixer, masukkan bahan campuran butter panas-panas (dikurur, jangan dituang sekaligus), lalu dimixer dengan kecepatan sedang sampai hangat.
- * Masukkan vanili
- * Masukkan telur satu persatu
- * Campur gula pasir dan baking powder sampai rata, lalu masukkan kedalam adonan, kocok sampai cukup rata
- * Keju potong kecil2 bentuk dadu (besarnya terserah deh, banyaknya juga terserah), masukkan ke adonan, aduk rata
- * Sendokkan adonan ke cetakan muffin ampe penuh
- * Taburi atasnya dengan keju dadu lagi, dikit ajah
- * Oven dengan suhu 160° ± 25 menit

Cheese Pie

Bahan kulit Pie:

- * 150 gr mentega (tp aku seringnya campur margarin, perbandingan 50:50, biar gak terlalu eneg)
- * 250 gr terigu, ayak
- * 1/4 sdt garam
- * 1 kuning telur

Bahan Isi:

- * 75 gr gula pasir
- * 3 butir telur ayam
- * 1/4 sdt baking powder
- * 1/4 sdt baking soda
- * 1/2 sdt vanili bubuk (tp biasanya aku ganti ekstrak vanili)
- * 100 gr terigu, ayak
- * 75 gr mentega, lelehkan
- * keju cheddar parut secukupnya

Cara Membuat:

Kulit: campur mentega, terigu, dan garam. Aduk hingga adonan berbutir-butir seperti pasir. Masukkan telur, aduk rata.

Olesi cetakan pie dengan margarin. Kemudian masukkan bahan kulit, dan tekan2 adonan. Sisihkan.

Isi: Kocok gula pasir dan telur hingga agak mengembang. Tambahkan baking powder, baking soda, dan vanili. Kocok kembali hingga mengembang.

Masukkan terigu, aduk rata. Masukkan mentega, aduk kembali hingga rata.

Sisihkan.

Ambil adonan isi, masukkan ke adonan kulit hingga agak penuh. Taburi keju parut. Lakukan hingga semua adonan habis.

Panggang dalam oven panas bersuhu 145 derajat C hingga matang (adonan isi mengeras dan keju agak kecokelatan).

Sumber: femina

Brokoli saus keju

Bahan:

- Brokoli, lepaskan per kuntum (istilahnya apa yak. Pokoknya jd kecil2 gituw).
- 1 sdm margarin
- 1 sdm maizena
- 150 ml susu
- 50 gr keju cheddar parut

Cara Membuat:

1. Kukus brokoli sampai lunak. Taruh di piring, siram dengan saus keju. Bisa ditaburi keju parut.
2. Saus keju:

Lelehkan margarin di wajan, masukkan tepung maizena sedikit demi sedikit sambil diaduk.

Tambahkan susu dan keju. Aduk hingga keju meleleh dan saus mengental.

Angkat. Biarkan agak dingin. Siram ke atas brokoli.

Note:

- * Brokoli bisa diganti ama makaroni yg dah direbus, atau bunga kol. Atau sayuran lain (misalnya makaroni, wortel yg dah dipotong kotak kecil plus direbus, dll).
- * Bisa pake cheese spread. Tp krn terlalu asin, bisa tambahkan gula dikit.

Truffle Koko Krunch

Bahan:

- 400 gr biskuit cokelat, tumbuk halus
- 125 gr Koko Krunch
- 150 ml susu kental manis cokelat
- 150 ml susu kental manis putih
- 200 gr selai kacang
- 100 gr white cooking chocolate, cairkan
- 100 gr dark cooking chocolate, cairkan

Cara Membuat:

Bagi dua bagian biskuit yg telah ditumbuk halus, campur satu bagian dengan susu kental manis cokelat. Satu bagian lagi dengan susu kental manis putih.

Ambil satu sendok makan campuran biskuit dari masing2 adonan, kemudian isi dengan selai kacang secukupnya dan 5 keping Koko Krunch, bentuk bulat.

Celupkan bola-bola ke dalam dark cooking chocolate dan white cooking chocolate yang telah dicairkan, lalu gulingkan dengan garpu hingga berbentuk serabut-serabut. Simpan dalam lemari es hingga cokelat

mengeras bagian luarnya.
Sumber: Nestle

Kue Lumpur Mini

Bahan :
250 ml air
125 gram margarine
75 gram gula pasir
125 gram tepung terigu, ayak
4 butir telur
250 ml santan dari satu butir kelapa
kismis secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukan margarine dan gula pasir. Setelah tercampur rata, masukan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga menjadi adonan yang kalis, angkat.
 2. Hilangkan uap panasnya, masukan telur, aduk hingga menjadi adonan yang kental, tambahkan santan dan aduk rata kembali.
 3. Siapkan wajan untuk kue lumpur, olesi dengan margarine, tuangkan adonan hingga hampir penuh, beri satu kismis dan panggang hingga matang, angkat.
 4. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.
- Untuk : 24 buah

BEBERAPA RESEP KUE BASAH

Kue Lapis Aci atau Kue Pepe

Bahan2:

250 gram Tepung Tapioka / aci
300 gr gula pasir
550 cc santan kental (dari 400 gr kelapa parut / 1 butir kelapa)
½ sdt garam
1 ½ sdm Biang Aci
2 sdm tepung beras
½ sdt Vanilli bubuk

BIANG ACI :

2 sdm tepung tapioca
air secukupnya
dimasak sampai kental tapi masih bisa menetes pelan kalo diangkat
sendoknya, tidak terlalu kental.

Loyang / Cetakan diolesi minyak.
Kukus dalam dandang kukusan.

Biang Aci, tapioca, gula pasir, diaduk, masukkan santan kental sedikit-2
sambil diaduk & dipukul-2 sampai santannya abis. Saring. Beri vanilli bubuk, aduk rata.

Kalo mau coklat :
1/3 adonan diberi coklat bubuk + santan kental secukupnya seencer
adonannya.

Kalo mau warna-2 :
Ambil 3 sdm adonan beri pewarna sesukanya.

Seudah panas loyangnya, masukkan 1,5 centong adonan, kukus sampai
mengkilat & bening.
Masukkan lapisan ke 2 nya. Kukus kembali sekitar 5 menit.

Lalu masukkan adonan coklat atau yg warna warni di tetes-2 aja.
Kukus lagi 5 menit. begitu seterusnya sampai adonan habis.

Lapisan paling akhir selalu 1 warna.

Dinginkan sampai dingin sekali baru keluarkan dari loyang,
simpan di alas yg telah diolesi minyak , baru dipotong-2.
Kalo susah motongnya, pisau diberi minyak atau dilapisi plastik.

Kue Lapis Tepung Beras (Sumber : LPK.Sunny – Bandung)

Bahan2 :

375 gr Tepung Beras cap rosebrand
75 gr Tepung Aci / tapioca cap bunga
375 gr gula pasir
175 cc air
900 – 950 cc santan hangat – tergantung kekeringan tepungnya
¼ sdt garam
6 lembar daun salam - ikat
2 lembar daun jeruk purut – buang batangnya supaya wangi

¼ sdt vanelli bubuk

Cara membuat :

Gula & air ,daun pandan, daun jeruk purut ,dimasak sampai mendidih.
Lalu dinginin sampai suam-2 kuku.
Lalu saring.
Tepung beras,tepung aci, vanelli,garam,campurin.
Lalu ulenin dengan air gula sedikit-2, masukkan santan, aduk rata.
Lalu bagi jadi 2 ato 3 bagian.

UNTUK LAPISAN COKLAT :

1 sdm coklat bubuk
4 sdm santan hangat

bahan yg diatas dicampur rata.
Gabung dengan 1 bagian yg putih.

UNTUK LAPISAN HIJAU :

Air Daun Suji :
25 lembar daun suji
10 lembar daun pandan
200 cc air
2 sdm air kapur sirih – ambil yg bagian bening

Daun suji & daun pandan dipotong-2 lalu kasih air,blender sampai halus.
Lalu saring lalu peras ambil airnya, tambah air kapur sirih.
Aduk rata.

Ambil 1 bagian putih & tambah 2-5 sdm air daun suji, aduk rata.

Cara Penyelesaian :

Loyang olesi loyang 20 X 20 cm dengan minyak.
Lalu kukus dulu sampai loyang panas sekitar 10 menit

Lalu masukkan adonan putih 2 centong,kukus selama 5 menit atau sampai matang sekali,karena kalo belum matang sudah ditimpah, maka semua lapisan akan susah untuk matang.

Seudah 1 lapis matang,cek kekerasan nya pakai tangan, kalo kurang lembek karena tepungnya kering sekali,maka tambahkan santannya.

Lalu timpah dengan adonan ke 2 sesuai kemauan kita.

Seudah semuanya matang.Dinginkan.
Baru bisa dikeluarkan dari loyang & dipotong-2.
hidangkan

KUE PISANG / NAGASARI BANDUNG

Bahan2 :

125 gram tepung beras
10 gram tepung tapioca / aci
125 gr gula pasir
250 grm santan cair
200 gram santan kental
garam
pisang tanduk
½ sdt whitening (optional)

CARANYA :

tepung beras & gula diadonin dengan santan cair hangat,
lalu masak diatas api sampai matang.
Angkat dan biarkan sampai ½ dingin.
Masukkan aci dan santan kental,aduk sampai rata.
Dan bungkus dengan daun pisang.
Tengahnya diberi pisang.
kukus 15 menit.

CATATAN :

Santan cair & daun pandan dimasak sampai hangat (sekuat tangan kita terhadap panasnya).
Tepung beras, whitening dan gula diaduk,
Masukkan santan cair hangat, aduk sambil dipukul-2 lalu saring.

Lalu masak pakai api kecil - sedang,sambil diaduk-2 sampai kental
(AWAS JANGAN SAMPAI KEKENTALAN). Lalu matiin apinya.

Sampai agak dingin,masukkan aci,garam & santan kentalnya.Aduk rata.
Kalo menggerindil saring adonannya.

Daun pisang beli yang masih muda jangan ketuaan.
Daun pisang pakai 2.
Yang bolak balik atasnya,jadi kuat.
Daun pisang yg dipakai 2 buah,yg besar untuk diluar & dalam yg kecil.
Simpannya berbalikan,maksudnya yg sejajar batang berbalikkan dengan yg ujung halusya.

Pisang tanduk dipotong-2 bulat.
Ambil 1 sdm adonan ke tengah daun pisang,lalu simpan pisanganya.
Lalu beri 1 sdm adonan lagi di atas pisang tadi,
Lipat daun pisang berbentuk kotak.
Kukus sampai matang.

Bungkusnya dibalikkin . sesudah matang baru dibalikkin lagi,
kayanya bias lebih bagus jadi pisang bisa ditengah.

Talam Hijau

Bahan A :

75 gr tepung beras
40 gr aci
100 gr gula pasir
250 cc santan hangat
2 sdm air daun suji
¼ sdt garam
2 sdm air kapur sirih yg beningnya
½ sdm pandan pasta

CARA MEMBUAT :

Tepung beras, tepung aci,gula,garam,air daun suji,air kapur sirih,dicampur jadi 1.
Lalu maskkan santan kental hangatnya sedikit-2 sambil diaduk dan dipukul-2 agar kenyal.

Masukkan pandan pasta, aduk rata.
Lalu saring.

Bahan B :

75 gr tepung aci
25 gr tepung beras
50 gr gula merah
50 gr gula pasir
¼ sdt garam
¼ sdt vanelli
350 cc santan kental hangat

Gula merah,gula pasir,tepung aci,tepung beras,garam,dicampur jadi 1.
Masukkan santan kental sedikit-2.

Lalu saring.

Cara Penyelesaian :

Panaskan dandang kukusan berisi air sampai mendidih airnya.
Lalu olesi cetakan talam dengan minyak sedikit pakai kuas dari daun pisang.

Panaskan sampai panas dulu sekitar 10 menit.

Tuang Adonan A kedalam cetakannya 2/3 nya.
Lalu kukus selama 15 – 20 menit.

Tuang Adonan B kedalam cetakannya 1/4 nya.
Lalu kukus selama 15 – 20 menit.

Dinginkan baru dibuka dari cetakannya & dihidangkan.

Dadar Gulung

BAHAN2 :

100 gr Tepung Beras
20 gr Tepung Tapioka / aci
300 cc santan cair + air pandan + air suji + ½ sdt air kapur sirih
(1 sdt kapur sirih + 2 sdm air mentah diaduk)
1 butir telur
½ sdt garam

CARA MEMBUAT :

Tepung beras, aci,telur,santan,garam,semua diaduk jadi 1,lalu saring.
Olesi Teflon dengan minyak goreng,lalu panaskan sampai panas sekali.
Tuang adonan ke atasnya,bikin dadar.
Kalo ketebalan,beri santan sedikit saja, aduk rata.

Isi / Unti :

200 gr kelapa parut yg agak muda
50 gr gula pasir
50 gr gula merah
1 sdm muncung tepung ketan
½ sdt garam
2-3 lembar pandan disobek-2 lalu diikat

Semua bahan ini dimasak dengan api kecil sampai tercampur rata & matang.
Dinginkan.

Setiap dadar di beri 1 sdm unti /isinya.

NB :

Teflon mesti diberi minyak & dipanaskan baik-2, supaya dadarnya berpori besar-2.

Ngolesin minyak pakai daun pisang yg disobek-2 dibuat bulatan untuk ngoles.

GEMBLONG GORENG

BAHAN2 :

250 gram kelapa parut yang sudah dikukus

200 gram tepung ketan

½ sdt garam

air hangat secukupnya

semua diaduk sampai bisa dipulung.

Lalu dibentuk lonjong.

Simpan dalam minyak dingin.

Cara menggoreng :

Minyak harus banyak dan dalam keadaan hangat saja dengan api kecil

Baru setelah kurang lebih 3 menit api boleh dibesarkan dan goreng sampai kering (matang)

Kemudian masukkan dalam gula kinca, aduk sampai kering.

GULA KINCA GEMBLONG :

100 gram gula merah di serut

50 gr gula pasir

150 cc air

½ sdt vanilli bubuk

2 sdm minyak sayur

Semua dimasak sampai kental sambil diaduk-2.

Lalu masukkan gemblongnya lalu aduk-2 terus sampai gulanya lengket & kental sekali (minyaknya keluar terpisah dari campuran gulanya & menempel pada gemblong)

Lalu dinginkan.

CATATAN :

Kelapa parut, tepung ketan, garam, air hangat dimasukkan sampai bisa dipulung.

Lalu bentuk bulat-2. Lalu tuang ke wajan yang berisi minyak dingin penuh.

Lalu seudah abis adonan, goreng dengan api kecil sebentar lalu besarkan

ke medium apinya, goreng sampai matang. AWAS SUKA MELEDAK KARENA PECAH !!!!!!!!!!!!!!!

Tiriskan.

masak gulanya sampai kental lalu masukkan gemblongnya, aduk-2 sampai rata

dengan api kecil, aduk terus sampai gulanya terikat pada gemblong & kelihatan keluar minyaknya dari gula nya.

Dinginkan.

Lapis beras

bahan :

1600 ml santan

5 lembar daun pandan

1 sendok teh garam

400 gram tepung beras

200 gram tepung kanji/tapioka

500 gram gula pasir

pasta pandan

Cara membuat :

1. Didihkan santan, daun pandan, dan garam sambil diaduk.

Kalau dirasa terlalu kental, bisa dikasih air panas sedikit saja.

Angkat lalu saring.

2. Campurkan tepung beras, kanji, dan gula pasir.

Tuang santan hangat sedikit-sedikit sambil diuleni. Diamkan adonan 30 menit.

3. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian ditambahkan warna hijau dan sisanya dibiarkan putih.

4. Panaskan loyang biasanya aku pake loyang bundar ukuran 26 lalu olesi minyak goreng.

Tuang dua sendok sayur adonan putih. Kukus selama 5 menit, lapiisi dengan satu sendok sayur adonan hijau kukus lagi 5 menit.

5. Lakukan hal ini sampai adonan habis dan terakhir kukus lagi 45 menit.

Tips setelah semua campuran tepung diuleni santan, kadang masih tersisa adonan yg menggumpal, sebelum adonan dibagi dua,...ambil saringan kecil atau saringan teh lalu aduk2 adonan untuk mengangkat gumpalan tepung yg tidak tercampur rata Pasta pandan atau pewarna hijau bisa diganti sama coklat bubuk....atau pasta coklat.

Selama mengukus sebaiknya tutup kukusan dibungkus pakai serbet bersih

supaya uap air tidak menetes ke kue-nya. Kalau mau memotong, lapis berasnya harus rada dingin dulu,... lalu cara motongnya pisaunya diolesi minyak goreng dulu, atau dilapisi plastik.

kalau sudah dingin,... dipotong biasa juga okeeeeyyy.....

LAPIS BERAS COKELAT

Bahan:

1050 ml santan dari 2 butir kelapa [aku pakai kara 2 kotak, lalu ditambah air matang sampai pas 1050ml]

1/2 sdt garam

1-2 lembar daun pandan

250 gr tepung beras

50 gr tepung kanji/tapioka

250 gula pasir 2 sdm pasta coklat

Cara:

1. Rebus santan, garam, daun pandan, aduk terus sampai mendidih.

Diamkan sampai hangat.

2. Campur tepung beras, tepung kanji dan gula, aduk rata.

3. Tuangi santan sedikit demi sedikit, sambil terus diaduk supaya tidak brindil-brindil.

4. Siapkan loyang yang sudah dilumuri minyak goreng dan diberi plastik atasnya.

5. Bagi adonan menjadi 2, sebagian diberi pasta coklat, aduk rata.

6. Siapkan kukusan, panaskan sampai beruap.

7. Tuang lapisan awal 2-3 sendok sayur adonan coklat, kukus 10 menit.

8. Tuang 1-2 sendok sayur adonan putih, kukus 5 menit.

9. Tambahkan 1-2 sendok sayur adonan coklat, kukus 5 menit.

Begitu seterusnya sampai adonan habis.

10. Terakhir kukus kembali 30 menit.

11. Angkat dan dinginkan.

Pisang Hijau

Ukuran porsi: 10 buah

Bahan-bahan

• 200 gram tepung beras

• 400 cc santan cair

• 50 cc santan kental

• 50 gram gula pasir

• 1/2 sendok teh garam

• 10 buah pisang, kukus, kupas

• 10 lembar daun suji

• 10 lembar daun pandan

• 50 cc air

Cara membuat

Haluskan daun suji dan daun pandan, lalu masukkan air, aduk rata, peras, saring, sisihkan.

Campur tepung beras, santan cair, gula, garam, dan campuran air daun suji tadi, aduk rata, lalu masak di atas api sedang sambil terus diaduk hingga kental dan matang, angkat, dinginkan.

Ambil selembar daun pisang, olesi dengan 1 sendok teh santan kental, lalu letakkan 4 sendok makan adonan tadi di atasnya, tipiskan hingga 1/2 cm.

Letakkan 1 buah pisang di atasnya, gulung hingga pisang terbungkus rata dengan adonan tadi, lalu semat kedua ujung daun pisang dengan lidi, ulangi hingga bahan habis.

Kukus hingga matang, angkat, dinginkan, lalu buka pembungkusnya, potong-potong, sajikan.

PUDING HUNKWE HIJAU

BAHAN:

600 ml santan dari 1 butir kelapa

30 lembar daun suji + 2 lembar daun pandan - tumbuk/blender

300 gr gula pasir

200 gr tepung hunkwe

¼ sendok teh garam

200 gr kelapa muda serut panjang

CARA MEMBUAT:

1. Blender daun suji dan pandan bersama sedikit air. Peras dan ambil airnya. Ukur hingga 250 ml (bila perlu, tambahkan air)

2. Rebus santan, air daun suji, gula pasir, garam dan tepung hunkwe sambil diaduk hingga meletup-letup.

3. Masukkan kelapa muda, aduk rata.

4. Tuang ke dalam loyang bulat diameter 24 cm, dinginkan.

5. Setelah dingin, potong-potong, sebelum dihidangkan.

Untuk 12 potong.

Subject: BERBAGAI RESEP KUE KERING

KUE MADU EMPING JAGUNG

Bahan-Bahan :

200 gram mentega
100 gram gula pasir
3 sendok teh madu
1 butir telur
100 gram emping jagung, tumbuk kasar
50 gram ceri merah, potong kecil
50 gram ceri hijau, potong kecil
100 gram havermut
150 gram tepung terigu
1/2 sendok teh baking powder
Garam secukupnya

Cara Mengolah :

1. Kocok mentega bersama gula, madu dan telur hingga lembut.
2. Masukkan emping jagung, ceri merah dan ceri hijau. Aduk rata.
3. Masukkan havermut, tepung terigu yang diayak bersama dengan baking powder, dan garam. Aduk rata.
4. Ambil setengah sendok makan adonan, bentuk memanjang. Letakkan di loyang yang sudah diolesi margarin.
5. Oven hingga matang.

KUE TAMBANG

Bahan-Bahan :

170 gram tepung terigu
60 gram gula pasir halus
40 gram mentega
2 butir telur
garam secukupnya
air secukupnya

Cara Mengolah :

1. Campur tepung bersama gula dan mentega. Adukr rata lalu tambahkan telur satu per satu, garam, dan air. Uleni hingga kalis
2. Giling tipis adonan hingga setebal 1 cm. potong panjang 1x10 cm. Lipat 2 ke tengah sambil dipuntir.
3. Goreng hingga kering kecoklatan

NASTAR

Bahan-Bahan :

500 gram mentega
200 gram gula bubuk
2 kuning telur ayam
2 butir telur ayam
800 gram tepung terigu

Bahan selai :

1 kg nanas parut
200 gram gula pasir
2 butir cengkih
10 gram kayu manis bubuk
2 lembar daun jeruk purut

Cara Mengolah :

Cara membuat selai:

1. Rebus semua bahan jadi satu di atas api kecil.
2. Aduk-aduk hingga airnya menyusut dan menjadi kental. Angkat dan dinginkan.

Cara membuat nastar :

1. Kocok mentega dan gula hingga lembut dengan mikser kecepatan rendah.
2. Masukkan telur ayam, kocok hingga rata.
3. Tambahkan tepung terigu, aduk hingga rata.
4. Bentuk adonan menjadi bola-bola kecil. Pipihkan, isi dengan sedikit adonan nanas. Bulatkan kembali. Taruh di loyang datar.
5. Olesi dengan kuning telur kocok.

6. Hiasi atasnya dengan sebutir cengkih.
7. Panggang dalam oven panas 150 derajat Celcius hingga kuning keemasan.
8. Angkat dan dinginkan.

LIDAH KUCING

BAHAN :

2 putih telur, kocok kaku
 1 sendok makan kuning telur
 100 gram mentega
 100 gram gula halus
 100 gram tepung terigu
 1 sendok teh cokelat pasta

CARA MEMBUAT :

1. Kocok mentega, kuning telur, dan gula halus sampai menjadi krim.
2. Masukkan 1/3 bagian tepung terigu. Aduk lalu tambahkan 1/3 bagian putih telur. Aduk rata. Tambahkan lagi 1/3 bagian tepung terigu. Setelah rata, tambahkan 1/3 bagian putih telur. Lakukan hal yang sama pada sisa bahan.
3. Ambil seperlima adonan. Tambahkan cokelat pasta. Semprotkan adonan kuning ke cetakan lidah kucing. Semprotkan adonan cokelat di atasnya. Oven sampai matang. untuk 250 gram

KUE COKLAT MARZIPAN

BAHAN :

200 gram margarin
 80 gram gula pasir
 1 butir telur
 180 gram tepung terigu
 20 gram cokelat bubuk
 25 gram maizena
 2 sendok makan susu bubuk

ISI:

100 gram kacang mete, sangrai lalu haluskan
 100 gram tepung gula
 1 putih telur
 1 sendok teh esens almon
 cokelat putih untuk hiasan

CARA MEMBUAT :

1. Buat marzipan. Campur kacang mete, tepung gula, putih telur, dan esens almon. Aduk rata. Sisihkan
2. Kocok margarin bersama gula dan telur sampai tercampur. Masukkan tepung, cokelat bubuk, maizena, dan susu bubuk. Aduk pelan dengan spatula.

3. Giling adonan hingga setebal 1/4 cm. Cetak dengan cetakkan berbentuk bunga.
4. Letakkan potongan marzipan (nomor 1) di tengah adonan kue kemudian tutup kembali dengan adonan kue yang telah berbentuk bunga tadi.
5. Oven sampai matang. Angkat dan dinginkan.
6. Hias dengan cokelat putih yang telah dilelehkan. Untuk 600 gram

Kaastengels

BAHAN :

125 gram mentega
 2 kuning telur
 150 gram tepung terigu
 25 gram tepung maizena
 1/4 sendok teh baking powder
 100 gram keju edamer, parut halus
 50 gram keju cheddar parut panjang untuk hiasan
 1 kuning telur untuk olesan

CARA MEMBUAT:

1. Kocok mentega dan kuning telur sampai lembut. Masukkan keju edamer.
2. Ayakkan tepung terigu, baking powder, dan maizena di atas adonan lalu aduk rata. Bentuk panjang 3 cm lalu olesi permukaannya dengan kuning telur. Taburkan keju cheddar parut. Oven sampai matang. untuk 400 gram

Kue Keju Kripik Jagung Recipe

Bahan-bahan :

* 350 gr tepung terigu
 * 50 gr tepung maizena
 * 100 gr gula bubuk
 * 1 sdt baking powder
 * 100 gr mentega
 * 150 gr mentega putih
 * 3 butir telur ayam
 * 130 gr keju parut
 * 1/2 sdt garam
 * 75 gr corn flakes

Cara Membuat:

- * Ayak jadi satu tepung terigu, maizena dan baking powder.
- * Kocok mentega dan mentega putih hingga mengembang.
- * Masukkan gula bubuk, telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata.
- * Masukkan campuran tepung, keju parut, dan garam sambil diaduk rata.

- * Masukkan corn flakes, aduk rata.
- * Sendoki adonan, tempatkan di loyang kue kering.
- * Panggang dalam oven dengan panas sedang (180° C) selama 25 menit.

KUE KERING KACANG KISMIS

Bahan-bahan :

- * 200 gr tepung terigu
- * 1/2 sdt soda kue
- * 1 sdt bumbu spekoek
- * 100 gr margarine
- * 100 gr gula palem
- * 1 butir telur
- * 2 sdm susu bubuk
- * 1 sdt vanilli
- * 100 gr kismis potong kecil
- * 100 gr kacang tanah disangrai, dicincang

Cara Membuat:

- * Campur tepung dengan soda kue, bumbu spekoek, dan 1/4 garam.
- * Kocok margarine hingga putih mengembang, masukkan gula palem, kocok hingga lembut.
- * Masukkan telur, susu dan vanilli, aduk rata.
- * Masukkan kismis dan kacang tanah.
- * Ambil adonan sebanyak satu sendok, tempatkan pada loyang yang telah diolesi dengan mentega.
- * Panggang dalam oven dengan panas 180 C selama 25 menit.

Subject: BERBAGAI RESEP KUE LEBARAN BUAT SENDIRI

Biji Ketapang kacang Tanah

Bahan-Bahan :

- 270 gram tepung terigu
- 100 gram kacang tanah, sangrai, cincang halus
- 150 gram tepung gula
- Garam secukupnya
- Vanili secukupnya
- 2 butir telur
- 50 gram mentega

Cara Mengolah :

1. Campur semua bahan jadi satu, lalu uleni sampai kalis.
2. Pulung adonan sebesar pensil, lalu potong serong sekitar 1 cm.
3. Taburi potongan kue dengan sedikit tepung, supaya tidak melekat satu sama lain.
4. Goreng hingga cokelat kekuningan. Angkat.

Kaastengel

Bahan

- 250 gr margarine ato mentega suhu ruangan
- 2 butir kuning telur
- 300 gr tepung terigu ayak
- 75 gr keju tua parut
- 1/2 sdt garam jika mentega/margarine unsalted

Hiasan

- 50 gr keju tua, iris tipis .5 x .5 cm
- 1 butir kuning telur berwarna merah tua
- 1 tetes pewarna kuning telur

Proses

1. Kocok mentega, telur, dan garam (jika pake) sampe tercampur halus
2. Tambahkan terigu dan keju parut, aduk rata dengan spatula sehingga bisa dipulung
3. Siapkan permukaan datar lebar, alasi dengan plastik
4. Ambil adonan, ratakan pada permukaan plastik dengan menggunakan rollpin setebal -1cm
5. Cetak dengan cetakan kaastengel atau potong dengan ukutan 1x2 cm
6. Panaskan oven 375F
7. Tata kaastengel pada loyang yang sudah diolesi mentega
8. Bubuhi satu buah irisan keju, ulas tipis dengan merah kuning
9. Oven pada 375 F sampai keju parut nampak bintik2 coklat
10. Angkat, dinginkan

Catatan

Keju tua disebut juga keju edam, atau keju bola, atau keju apel. Bentuknya bulat dengan kulit merah seperti apel merah. Biasa dijual setelah dibelah-belah seperti aple. Menggunakan keju tua atau edam ini untuk rasa optimal, namun pada dasarnya keju biasa seperti keju cheddar kraft sudah acceptable kok. Namun bagi yang diluar negeri, yang menemukan berbagai macam jenis keju,

harus extra hati2 karena apabila keliru memilih, malah kuenya akan gagal.

Ada keju yang apabila dibakar akan meleleh tidak berbentuk, seperti mozzarella cheese yang biasa digunakan untuk pizza.

Kue Putri Salju

Bahan

250 gr margarine ato mentega suhu ruangan
50 gr gula halus
1 kuning telur
325 gr tepung terigu sangrai
50 gr kacang mete sangrai, cincang
gula tepung, secukupnya

Proses

1. Kocok margarine/mentega dengan kecepatan sedang
2. Masukkan telur, kocok dengan kecepatan tinggi
3. Masukkan tepung terigu dan kacang, aduk sampai bisa dipulung menggunakan spatula
4. Panaskan oven 375 F
5. Ambil 1 sdt adonan, bentuk bulan sabit atau lingkaran
6. Tata pada baking pan yang sudah diolesi mentega
7. Oven sampai kekuningan
8. Angkat, dinginkan
9. Gulingkan pada gula tepung, sajikan

Kue Oatmeal & Oatmeal Coklat

Bahan

200 gr margarine ato mentega suhu ruangan
250 gr terigu, ayak
150 gr gula halus
1 butir telur suhu ruangan
150 gr oatmeal
1/2 sdt vanilla essence

Proses

1. Kocok mentega, gula halus, vanilla, dan telur sampai halus dan putih dengan kecepatan tinggi
2. Masukkan oatmeal dan terigu, aduk sampe bisa dipulung
3. Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega
4. Panaskan oven 375 F

5. Ambil 1 sdm adonan, pipihkan dan tekan2 dengan garpu sehingga membentuk lingkaran setebal .5 cm

6. Oven sampe hampir kekuningan

7. Angkat, dinginkan

Oatmeal Coklat: Ganti 50 gr tepung terigu dengan 50 gr baking cocoa (coklat bubuk)

Catatan

Oatmeal bisa diganti dengan kelapa parut tua sangrai, akan memberikan wangi yang khas dan enak.

Kue Garpu

Bahan

1 kg tepung terigu, ayak
100 gr tepung kanji, ayak
2 butir telur, kocok ringan
1 bungkus kaldu sapi bubuk
1 sdt garam
200 ml air
200 gr mentega
1 sdt garam
500 ml minyak sayur untuk menggoreng

Proses

1. Lelehkan mentega, biarkan sampe hangat kuku
2. Campur tepung terigu, tepung kanji, telur, kaldu sapi, garam, dan air, aduk rata
3. Masukkan mentega, aduk sampe kalis
4. Siapkan garpu, ambil adonan sebesar ibu jari
5. tekan2 adonan pada punggung garpu, tekan2, gulung hingga ke ujung membentuk kerang
6. Panaskan minyak dalam wajan besar
7. Goreng sampe kekuningan dengan api sedang
8. Angkat, tiriskan, sajikan dingin

Brownies

Bahan

200 gr mentega
150 gr gula pasir
1/2 sdt vanilla essence
2 butir telur suhu ruangan
75 gr cocoa powder aka coklat bubuk

125 gr tepung terigu ayak
100 gr almond cincang

Proses

1. Lelehkan mentega, gula pasir, dan vanilla dengan api kecil, sampai hangat kuku
2. Tuang ke dalam wadah sedang, tambahkan telur 1 per 1 sambil di aduk
3. Masukkan cocoa powder, aduk rata
4. Masukkan tepung terigu dan kacang, aduk rata
5. Tuang ke dalam loyang brownies yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung terigu
6. Panggang kurang lebih 25 menit pada suhu 325 F
7. Tusuk dengan lidi. Apabila masih ada yang menempel pada lidi, panggang 5 menit lagi, dan seterusnya
8. Angkat, potong pada saat dingin

Brownies Fugues

Bahan

225 gr unsweetened baking chocolate coklat batang tawar)
175 gr mentega atau margarine
300 gr gula halus
3 butir telur suhu ruangan
1 sdt vanilla essence
250 gr tepung terigu ayak
100 gr almond cincang atau pecan atau walnut
50 gr almond iris
50 gr semi-sweetened baking chocolate (coklat batang manis) bisa diganti dengan coklat chips

Proses

1. Lelehkan mentega dan coklat dengan api kecil atau microwave, tuang ke dalam wadah sedang
2. Tambahkan gula, aduk rata
3. Tambahkan telur dan vanilla, kocok sebentar dengan mixer, cukup sampai tercampur, jangan lama2
4. Tambahkan terigu, almond, dan coklat cincang, aduk rata
5. Tuang ke dalam loyang brownies
6. Taburi dengan almond iris
7. Oven 30 menit dengan suhu 325 F
8. Tusuk dengan lidi sampai yang menempel adalah adonan yang menggumpal (fudgy), jika belum, teruskan oven 5 menit, dan seterusnya.
9. Angkat, dinginkan. Potong setelah dingin

Catatan

Di antara penggemar brownies ini ada yang menyukai brownies fudgues ato lebih ke cake. Perbedaan utama pada mengocok telur. Kalo ngocoknya kelamaan, akan menjadi cake. Kalo bentar, ato malah ada yang gak dikocok, Insya Allah, jadinya fugues.

Sagu Keju

Bahan:

1 kg tp tapioka
100 gr tp terigu
5 lbr daun pandan
3/4 kg margarine
(kalau mau ditambah mentega, tinggal kurangi margarine sebanyak mentega yang dipakai)
6 btr kuning telur
500 gr gula pasir
300 gr keju parut

Cara membuat:

Sangrai tp terigu, tp sagu dan pandan sampai wangi dan warna tepungnya jadi kekuningan. Dinginkan.
Mentega & gula dikocok sampai putih, lalu masukkan telur 1 per 1, sambil terus dikocok.
Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata.
Masukkan keju parut, masukkan ke spuit bentuk bintang.. cetak (bentuk bulat, S, atau apa aja suka2) diatas loyang yg sudah dioles margarine panggang sampai matang.

Nastar

Bahan:

200 gram mentega
3 butir kuning telur
50 gram gula
1 sdm susu bubuk
250 gram tepung terigu
25 gram tepung maizena
selai nanas

Cara membuat:

Mentega, gula, susu bubuk dikocok sampai naik dan putih.
Setelah itu masukkan kuning telur ke dalam adonan.
Adonan dimasukkan ke dalam tepung terigu.
Bulatkan dan masukkan nanas.
Panggang setengah matang lalu diangkas dan dipoles dengan kocokan kuning telur dan mentega.
Panggang lagi sampai kecoklatan.

Kue Kering Blinjo

300 Tp. Terigu kualitas bagus
150 gr butter
160 gr Gula halus
1 sdt essens vanili
2 btr kuning telur
1 btr putih telur
1 sdt baking soda
1/4 sdt garam
75 gr blinjo dihancurkan

Caranya :

1. butter, gula halus, essen vanili, garam dikocok dengan kecepatan sedang selama 10 menit
2. masukan telur & kocok sampai tercampur rata
3. Masukan tepung terigu, blinjo hancur serta baking powder dan aduk sampai rata
4. adonan sudah siap dibentuk, poles dengan kuning telur
5. oven dengan panas 150°C selama 25 menit

Kue Kering Kelapa

400 gr gula halus
800 gr butter/margarine
2 btr telur ukuran sedang
2 sdt essens vanili
1 Kg tp. terigu kualitas bagus (diayak terlebih dahulu)
50 gr kelapa parut kering

Caranya:

- kocok butter/margarine & gula halus hingga cream (jangan terlalu lama mengocok)
- tambahkan telur, essens vanili (kocok terlebih dahulu asal kocok saja) sedikit demi sedikit sampai habis
- setelah adonan butter & gula tercampur rata dengan telur masukan tp. terigu, kelapa parut kering dan aduk hingga rata (jangan terlalu lama mengaduk)

- Adonan siap dibentuk sesuai selera
- oven slm 15-20 menit, 180°C

Kue Kering kismis

Bahan I

200 grm Tp. Terigu kualitas bagus
50 grm susu bubuk
1/2 sdt baking powder
1/2 sdt garam
60 gr kismis & 5 gr terigu

Bahan II

200 gr Butter
115 gr gula halus
2 btr kuning telur

Caranya

- Ayak tp. terigu, susu, baking powder, garam sampai rata (2 x ayak) & campurkan kismis dan 5 gr terigu
- kocok butter, gula halus sampai mengcream kurang lebih 3 menit lalu masukan kocokan telur dan kocok kembali kurang lebih 2 menit
- campurkan bahan I dan II, dan adonan sudah siap dibentuk
- Oven selama kurang lebih 35 menit suhu 140°- 180° C

selamat mencoba....

Subject: BERBAGAI RESEP KUE LEBARAN

BERBAGAI RESEP KUE LEBARAN

Biji Ketapang kacang Tanah

Bahan-Bahan :

270 gram tepung terigu
100 gram kacang tanah, sangrai, cincang halus
150 gram tepung gula
Garam secukupnya
Vanili secukupnya
2 butir telur
50 gram mentega

Cara Mengolah :

1. Campur semua bahan jadi satu, lalu uleni sampai kalis.
2. Pulung adonan sebesar pensil, lalu potong serong sekitar 1 cm.
3. Taburi potongan kue dengan sedikit tepung, supaya tidak melekat satu sama lain.
4. Goreng hingga cokelat kekuningan. Angkat.

Kaastengel

Bahan

250 gr margarine ato mentega suhu ruangan
2 butir kuning telur
300 gr tepung terigu ayak
75 gr keju tua parut
1/2 sdt garam jika mentega/margarine unsalted

Hiasan

50 gr keju tua, iris tipis .5 x .5 cm
1 butir kuning telur berwarna merah tua
1 tetes pewarna kuning telur

Proses

1. Kocok mentega, telur, dan garam (jika pake) sampe tercampur halus
2. Tambahkan terigu dan keju parut, aduk rata dengan spatula sehingga bisa dipulung
3. Siapkan permukaan datar lebar, alasi dengan plastik
4. Ambil adonan, ratakan pada permukaan plastik dengan menggunakan rollpin setebal -1cm
5. Cetak dengan cetakan kaastengel atau potong dengan ukutan 1x2 cm
6. Panaskan oven 375F
7. Tata kaastengel pada loyang yang sudah diolesi mentega
8. Bubuhi satu buah irisan keju, ulas tipis dengan merah kuning
9. Oven pada 375 F sampai keju parut nampak bintik2 coklat
10. Angkat, dinginkan

Catatan

Keju tua disebut juga keju edam, atau keju bola, atau keju apel. Bentuknya bulat dengan kulit merah seperti apel merah. Biasa dijual setelah dibelah-belah seperti aple. Menggunakan keju tua atau edam ini untuk rasa optimal, namun pada dasarnya keju biasa seperti keju cheddar kraft sudah

acceptable kok.

Namun bagi yang diluar negeri, yang menemukan berbagai macam jenis keju,

harus extra hati2 karena apabila keliru memilih, malah kuenya akan gagal.

Ada keju yang apabila dibakar akan meleleh tidak berbentuk, seperti mozzarella cheese yang biasa digunakan untuk pizza.

Kue Putri Salju

Bahan

250 gr margarine ato mentega suhu ruangan
50 gr gula halus
1 kuning telur
325 gr tepung terigu sangrai
50 gr kacang mete sangrai, cincang
gula tepung, secukupnya

Proses

1. Kocok margarine/mentega dengan kecepatan sedang
2. Masukkan telur, kocok dengan kecepatan tinggi
3. Masukkan tepung terigu dan kacang, aduk sampai bisa dipulung menggunakan spatula
4. Panaskan oven 375 F 5. Ambil 1 sdt adonan, bentuk bulan sabit atau lingkaran
6. Tata pada baking pan yang sudah diolesi mentega
7. Oven sampai kekuningan
8. Angkat, dinginkan
9. Gulingkan pada gula tepung, sajikan

Kue Oatmeal & Oatmeal Coklat

Bahan

200 gr margarine ato mentega suhu ruangan
250 gr terigu, ayak
150 gr gula halus
1 butir telur suhu ruangan
150 gr oatmeal
1/2 sdt vanilla essence

Proses

1. Kocok mentega, gula halus, vanilla, dan telur sampai halus dan putih

dengan kecepatan tinggi

2. Masukkan oatmeal dan terigu, aduk sampe bisa dipulung
3. Siapkan loyang yang sudah diolesi mentega
4. Panaskan oven 375 F
5. Ambil 1 sdm adonan, pipihkan dan tekan2 dengan garpu sehingga membentuk lingkaran setebal 5 cm
6. Oven sampe hampir kekuningan
7. Angkat, dinginkan

Oatmeal Coklat:

Ganti 50 gr tepung terigu dengan 50 gr baking cocoa (coklat bubuk)

Catatan

Oatmeal bisa diganti dengan kelapa parut tua sangrai, akan memberikan wangi yang khas dan enak.

Kue Garpu

Bahan

- 1 kg tepung terigu, ayak
- 100 gr tepung kanji, ayak
- 2 butir telur, kocok ringan
- 1 bungkus kaldu sapi bubuk
- 1 sdt garam
- 200 ml air
- 200 gr mentega
- 1 sdt garam
- 500 ml minyak sayur untuk menggoreng

Proses

1. Lelehkan mentega, biarkan sampe hangat kuku
2. Campur tepung terigu, tepung kanji, telur, kaldu sapi, garam, dan air, aduk rata
3. Masukkan mentega, aduk sampe kalis
4. Siapkan garpu, ambil adonan sebesar ibu jari
5. tekan2 adonan pada punggung garpu, tekan2, gulung hingga ke ujung membentuk kerang
6. Panaskan minyak dalam wajan besar
7. Goreng sampe kekuningan dengan api sedang
8. Angkat, tiriskan, sajikan dingin

Brownies

Bahan

- 200 gr mentega
- 150 gr gula pasir
- 1/2 sdt vanilla esence
- 2 butir telur suhu ruangan
- 75 gr cocoa powder aka coklat bubuk
- 125 gr tepung terigu ayak
- 100 gr almond cincang

Proses

1. Lelehkan mentega, gula pasir, dan vanilla dengan api kecil, sampai hangat kuku
2. Tuang ke dalam wadah sedang, tambahkan telur 1 per 1 sambil di aduk
3. Masukkan cocoa powder, aduk rata
4. Masukkan tepung terigu dan kacang, aduk rata
5. Tuang ke dalam loyang brownies yang sudah diolesi mentega dan ditaburi tepung terigu
6. Panggang kurang lebih 25 menit pada suhu 325 F
7. Tusuk dengan lidi. Apabila masih ada yang menempel pada lidi, panggang 5 menit lagi, dan seterusnya
8. Angkat, potong pada saat dingin

Brownies Fugues

Bahan

- 225 gr unsweetened baking chocolate coklat batang tawar)
- 175 gr mentega atau margarine
- 300 gr gula halus
- 3 butir telur suhu ruangan
- 1 sdt vanilla essence
- 250 gr tepung terigu ayak
- 100 gr almond cincang atau pecan atau walnut
- 50 gr almond iris
- 50 gr semi-sweetened baking chocolate (coklat batang manis) bisa diganti dengan coklat chips

Proses

1. Lelehkan mentega dan coklat dengan api kecil atau microwave, tuang ke dalam wadah sedang
2. Tambahkan gula, aduk rata
3. Tambahkan telur dan vanilla, kocok sebentar dengan mixer, cukup sampai tercampur, jangan lama2
4. Tambahkan terigu, almond, dan coklat cincang, aduk rata
5. Tuang ke dalam loyang brownies
6. Taburi dengan almond iris

7. Oven 30 menit dengan suhu 325 F
8. Tusuk dengan lidi sampai yang menempel adalah adonan yang menggumpal fudgy), jika belum, teruskan oven 5 menit, dan seterusnya.
9. Angkat, dinginkan. Potong setelag dingin

Catatan

Di antara penggemar brownies ini ada yang menyukai brownies fudgues ato lebih ke cake. Perbedaan utama pada mengocok telur. Kalo ngocoknya kelamaan, akan menjadi cake. Kalo bentar, ato malah ada yang gak dikocok, Insya Allah, jadinya fugues.

Sagu Keju

Bahan:

1 kg tp tapioka 100 gr tp terigu 5 lbr daun pandan 3/4 kg margarine (kalau mau ditambah mentega, tinggal kurangi margarine sebanyak mentega yang dipakai)
6 btr kuning telur 500 gr gula pasir 300 gr keju parut

Cara membuat:

Sangrai tp terigu, tp sagu dan pandan sampai wangi dan warna tepungnya jadi kekuningan. Dinginkan. Mentega & gula dikocok sampai putih, lalu masukkan telur 1 per 1, sambil terus dikocok. Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata. Masukkan keju parut, masukkan ke spuit bentuk bintang.. cetak (bentuk bulat, S, atau apa aja suka2) diatas loyang yg sudah dioles margarine panggang sampai matang.

Nastar

Bahan:

200 gram mentega
3 butir kuning telur
50 gram gula
1 sdm susu bubuk
250 gram tepung terigu
25 gram tepung maizena
selai nanas

Cara membuat:

Mentega, gula, susu bubuk dikocok sampai naik dan putih. Setelah itu masukkan kuning telur ke dalam adonan. Adonan dimasukkan ke dalam tepung terigu. Bulatkan dan masukkan nanas. Panggang setengah matang lalu diangkas dan dipoles dengan kocokan kuning telur dan mentega. Panggang lagi sampai kecoklatan.

Subject: Cake Tape Plus Keju

Cake Tape Plus Keju

Bahan - Bahan:

1. 400 Gr Tapai Singkong yang kuning dan lunak
2. 1 sdt baking powder
3. 5 Butir Telur Ayam
4. 200 Gr gula pasir
5. 200 Gr mentega dicairkan
6. 200 Gr tepung terigu
7. sdm susu kental manis

Alat - Alat :

1. Ayakan Tepung
2. Baskom tempat adonan
3. Mixer
4. Loyang
5. Parutan Keju
6. Oven

Cara membuat:

1. Tepung Terigu dan baking powder diayak terlebih dahulu.
2. Tapai singkong dengan 4 sendok makan susu dihaluskan.
3. Kocok telur dan gula pasir sampai putih dan mengembang.
4. Masukkan tepung terigu aduk rata.
5. Masukkan tape yang sudah halus aduk rata.
6. Masukkan mentega yang sudah dicairkan aduk sampai rata dan berwarna kuning keemasan.
7. Masukkan sebagian keju parut aduk rata.
8. Tuang dalam loyang ukuran hias atasnya dengan sisa parutan keju.

9. Panggang dalam oven sampai matang.

Selamat Mencoba,

Subject: Modifikasi Bubur Kacang Hijau

Modifikasi Bubur Kacang Hijau

Pakai Santan Beraroma Jeruk

Siapa sih yang tidak kenal hidangan bubur kacang hijau, hidangan sederhana namun kaya akan zat gizi? Disajikan panas bisa, tapi dingin pun tak kalah enakunya. Apalagi kalau cara penyajiannya 'fleksibel.' Bubur kacang hijau yang oke

Selain kacang hijau sendiri yang mengandung protein dan vitamin, santan yang melengkapinya mengandung lemak yang berguna bagi tubuh. Ditambah cara penyajian kacang hijau yang "fleksibel" membuat kita lebih mudah menikmatinya. Mau disajikan panas, bisa. Disajikan dingin pun juga enak. Namun tidak bisa kita pungkiri, penyajian ataupun rasa makanan yang begitu-begitu saja tentu membuat kita tidak berselera atau bosan. Sajian yang begitu sehat pun, kadang enggan kita cicipi karena rasa atau penyajian yang sama. Termasuk bubur kacang hijau ini.

Kulit jeruk untuk modifikasi bubur kacang hijau
Untungnya, masih ada bahan lain yang bisa kita gunakan supaya hidangan ini tampak dan berasa lain dari biasanya. Bahan itu tidak lain adalah kulit jeruk.
Sebaiknya kita jangan menyepelekan kulit jeruk! Kalau kulit jeruk Bali nan tebal bisa kita gunakan sebagai mainan, kulit jeruk Sunkist (handsinaasappel) tebal yang berbau harum dan khas itu bisa kita pakai untuk memodifikasi resep bubur kacang hijau.
Bagaimana membuatnya? Berikut resep untuk membuat 5 porsi bubur kacang hijau.

Bahan

- 500 gram kacang hijau (sebaiknya direndam satu malam sebelum dimasak)
- gula merah (bila tidak ada, bisa menggunakan gula pasir) secukupnya
- 1 - 2 lembar daun pandan
- ½ liter santan kelapa

Buat kita yang malas atau susah mendapatkan kelapa parut untuk santan, santan yang tinggal diolah (santan merk Kara sebagai contoh) bisa digunakan
- kulit luar jeruk Sunkist (handsinaasappel), dipotong kecil-kecil (sehingga bentuk menyerupai sukade, atau bila diukur lebih kurang 3mm x 3mm)

Cara membuat

Kacang hijau

Rebus kacang hijau yang telah direndam bersama daun pandan dan gula. Masak sampai kacang hijau empuk.

Santan

Potongan kulit jeruk direbus bersama santan. Setelah masak, matikan api. Bubur kacang hijau yang telah dimodifikasi, dinikmati panas-panas lezat, tapi disajikan dingin juga oke!
Selamat mencoba!

Subject: Resep buat Cakwe

Resep buat Cakwe

Kue khas dari daratan Cina ini sudah dikenal sejak ratusan tahun yang lalu, namun tetap populer di kalangan masyarakat.

Bahan-Bahan :

- 500 gram tepung terigu
- 6 gram baking powder
- 12 gram gula
- 10 gram garam
- 6 gram ammonium karbonat
- 300 gram air

Cara Mengolah :

1. Campur tepung terigu dengan baking powder, ayak.
2. Masukkan gula, garam, amonium karbonat ke dalam air, larutkan sampai benar-benar larut.
3. Aduk campuran tepung terigu, baking powder dengan larutan yang sudah disiapkan selama kurang lebih 9 menit sampai kalis.
4. Diamkan selama kurang lebih 30 menit, tutup dengan plastik.

5. Uleni adonan selama kurang lebih 1 menit.
6. Tutup rapat adonan dengan plastik dan diamkan selama sekitar 8 sampai 14 jam.
7. Pipihkan adonan kira-kira setebal 0.5 cm, lalu potong selebar 1.5 cm atau sesuai selera.
8. Poles dengan air tipis-tipis pada salah satu permukaannya.
9. Susun dua, tekan tengah-tengahnya, tarik menurut selera.
10. Goreng pada minyak panas 185 C° sampai matang.
11. Sajikan hangat.

Subject: RESEP Krokot Keju, Gurih, Lembut dan Nikmat!

Kalau mau buat krokot

Resep Krokot Keju, Gurih, Lembut dan Nikmat!

Rasanya gurih, lembut dan tentu saja nikmat. Apalagi diperkaya dengan ayam, jamur dan keju. Ingin lebih oke? Santap bersama saus mustard paling sip!

Bahan:

2 sendok makan margarin
 1 buah bawang bombay, cincang
 100 gram tepung terigu
 1 dada ayam rebus matang, potong dadu
 250 ml susu cair
 1 sdt garam
 1/2 sdt merica bubuk
 1 sdm gula pasir
 1 sdm kaldu bubuk rasa ayam
 1 sendok teh pala bubuk
 50 gram keju cheddar parut
 1 batang daun bawang, iris halus
 1 sdm irisan seledri
 50 gram jamur kancing, cincang kasar
 3 sdm kacang polong beku
 200 g tepung panir berbutir halus
 1 butir telur ayam kocok lepas
 500 ml minyak untuk menggoreng

Cara membuat :

Panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu cair sedikit demi sedikit, aduk rata.

Tambahkan garam, merica, gula dan pala, kaldu bubuk rasa ayam, aduk rata dan matang. Tambahkan irisan ayam, jamur, keju parut, daun bawang, kacang polong, masak sebentar, angkat. Bentuk adonan bulat memanjang atau sesuai selera.

Celupkan adonan yang sudah dibentuk berturut-turut ke dalam kocokan telur, tepung panir, kocokan telur dan tepung panir hingga rata.

Goreng dalam minyak panas, hingga kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan cabai rawit atau mustard.

Subject: BEBERAPA RESEP KUE KERING UNTUK LEBARAN

NASTAR

Bahan:

Mentega butter 250 gram
 Margarin 225 gram
 Gula halus 100 gram
 Keju Kraft 100 gram
 Susu bubuk 5 sendok makan
 Kuning telur 5 butir
 Terigu 500 - 550 gram
 Maizena 2 sdm
 Selai nanas secukupnya
 Kuning telur untuk olesan

Cara membuat:

Kocok mentega+margarine dan gula halus, tambahkan kuning telur, aduk sampai rata.
 Masukkan keju, maizena, susu, dan terigu.
 Adonan siap dibentuk (diisi dgn selai nanas)
 Oles dgn kuning telur, oven sampai matang

KASTENGELS

Bahan:

Mentega butter 200 gram
Margarin 250 gram
Kuning telur 3 butir
Maizena 2 sdm
Keju Edam 225 gram
Keju Kraft 50 gram
Terigu 500 gram
Keju Kraft 100 gram (untuk taburan)
Kuning telur untuk olesan secukupnya

Cara membuat:

Kocok mentega+margarine tambahkan kuning telur, aduk sampai rata.
Masukkan keju, maizena, dan terigu.
Adonan siap dibentuk, diolesi kuning telur dan taburi keju.
Oven sampai matang.

CHEESE BUTTON

Bahan:

Mentega butter 140 gram
Kuning telur 1 ½ butir
Sagu tani 50 gram (sudah disangrai)
Keju Edam 75 gram
Keju Kraft 50 gram
Terigu 175- 200 gram
Gula halus 1 sendok makan

Bahan Glazur:

Gula Icing (yg di box) 100 gram
Putih telur 25 gram
1/2 sdt cream of tartar (optional, boleh dipakai boleh tidak)
Vanili, cuka atau Lemon essence secukupnya
Keju Kraft 100 gram (untuk taburan)

Cara membuat:

Kocok butter dan gula halus hingga tercampur rata, masukkan telur, kocok rata, tambahkan keju.
Aduk rata. Masukkan tepung sagu dan terakhir tepung terigu. Uleni hingga

rata/kalis..

Giling tipis 2-5 mm, potong kotak 2x2 cm.

Olesi glazur, ratakan dan taburi keju cheddar parut

Angkat satu persatu, tata di loyang kuker.

Oven dengan api kecil hingga matang.

Glazur:

Kocok semua bahan hingga setengah mengembang, tambahkan lemon essence.

TIPS:

1. Supaya glazur tahan lama, tutup dengan lap basah. Kalau agak kering, kocok lagi, tambahkan putih telur sedikit. Icing sugar: kalau mau bikin banyak, diayak dulu supaya tidak menggumpal/berbutir
2. Mengocok putih telur jangan terlalu lama, kalau kelamaan putih telur bisa ringan & kopong.

FLORENTINE CUP

Bahan Pie :

75 gr butter
50 gr margarine
75 gr gula bubuk
1 btr telur
25 gr susu bubuk
275 gr terigu

Bahan Isi :

50 gr cornflakes, dihancurkan
100 gr cherry merah/hijau, potong kecil2
50 gr kismis, potong2
100 gr mete cincang panggang
100 gr butter
100 gr gula castor
2 sdt SKM
4 sdm terigu

Cara :

kocok butter, mentega, gula sampe putih. Masukan telur, kocok sebentar. Tambahkan vanili, susu bbk,

terigu lalu uleni sampe rata. Cetak di cetakan pie kecil, panggang 1/2 matang. Masukkan adonan isi. Panggang lg sampe matang.

Cara buat isi :
masak butter n gula di pan, sampe gula larut n mendidih. Angkat. Masukkan SKM aduk, tambahkan semua bhn isi, aduk. Taburkan terigu, aduk sampai rata.

Subject: RESEP MEMBUAT COMBRO ENAK

RESEP MEMBUAT COMBRO ENAK :

Bahan :
1 1/2 kg Singkong yang cukup tua, dan mempur (istilah orang jawa yg mengatakan singkong tsb bagus & enak u/ di konsumsi), di parut halus
1/2 butir Kelapa yang sedang (tidak terlalu tua), parut halus
Garam
Minyak untuk menggoreng.
Untuk Isi :
1 kotak (uk. 20 cm x 10 cm) Oncom yang bagus, haluskan.
Bawang putih secukupnya
garam secukupnya
Ketumbar secukupnya
Cabe rawit bila suka pedas
Bumbu penyedap
Daun bawang rajang halus

Cara Pengolahan :

Bahan2 isi semua dihaluskan dijadikan satu adonan. Klw perlu cicipin, rasanya sudah OK or belum.
Singkong yg telah diparut dicampur dgn kelapa parut & garam
Buat bulatan2 lonjong masukan bahan2 untuk isinya
Tutup menjadi bulatan lonjong, atau dapat dibentuk sesuai selera
Pipihkan sedikit sehingga bentuk combro agak sedikit pipih/gepeng
Setelah semua adonan dibentuk, goreng dengan minyak panas
Angkat setelah agak kuning kecoklatan
Hidangkan selagi panas, dengan cabe rawit bila suka

Subject: RESEP BROWNIES KUKUS

Brownies kukus

BAHAN :
170 gram dark cooking chocolate
75 gram margarin
2 butir telur
75 gram gula pasir
75 gram tepung terigu
Kacang Walnut
½ Sendok teh baking powder

cara membuat :

- Lelehkan dark cooking chocolate dan margarin.
- Kocok telur dan gula sampai larut.
- Masukkan tepung dan baking powder yang sudah diayak dan diaduk rata.
- Tambahkan cokelat cair dan margarin sambil diaduk rata.
- Tuang dalam loyang brownies yang dioles margarin dan dialasi kertas. Sisihkan.
- Panaskan kukusan dahulu setelah mendidih kemudian baru masukkan loyang brownies, sebelum ditutup, taruh kacang walnut yg sudah diiris tipis dan dioseng dengan Teflon (api kecil) agar tampak kecoklatan
- Kukus 30 menit dengan api kecil.
- Angkat keluarkan dari loyang, kemudian belah dengan pisau yg tajam supaya jangan hancur, angkat bagian atasnya, kemudian isi tengahnya dengan coklat meses atau dark cooking coklat yg sudah diparut (sedikit saja dan merata) lalu satukan kembali dengan belahan atas brownies kukus.
- Tunggu dingin dan siap dihidangkan

HEALTHY BROWNIES-KUKUS

200 ml minyak zaitun extra-light
200g cokelat masak pekat (dark cooking chocolate), cincang, timbang gameleleh
170 g tepung terigu protein sedang, contohnya Cap Kunci Biru
30 g cokelat bubuk
½ sdt garam
4 butir telur
2 kuning telur
125 g gula kastor (gula pasir berbutir halus)
Ganache (jika perlu):

150 ml whipping cream cair
300 g cokelat masak pekat (dark cooking chocolate), cincang halus

Cara membuat :

1. Siapkan loyang 22x22x4 cm. Olesi minyak goreng, sisihkan.
2. Campur minyak goreng dengan cokelat leleh hingga rata, sisihkan. Ayak terigu bersama cokelat bubuk, tambahkan garam, sisihkan.
3. Jerangkan dandang berisi air di atas api sedang. Kocok telur dan gula dengan mikser kecepatan tinggi hingga kental (10 menit).
4. Tambahkan campuran minyak goreng-cokelat leleh, aduk dengan spatula hingga rata.
5. Masukkan campuran terigu-cokelat, aduk dengan spatula hingga rata.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, ratakan. Jatuhkan loyang secara hati-hati beberapa kali, hingga gelembung udara dalam adonan hilang.
7. Masukkan dalam dandang, tutuplah dandang (sebaiknya bagian dalam tutup dandang dibungkus serbet bersih). Besarkan api kompor.
8. Kukus hingga brownies masak (20 menit), angkat. Taruh di atas rak kawat hingga hangat, lepaskan kue dari loyang. Setelah dingin, belah menjadi 2 lapis.
9. Panaskan whipping cream cair hingga pinggirannya berbuih.
10. Masukkan cokelat cincang, Aduk rata hingga mengental. Ratakan di atas permukaan kue potongan bawah, tumpukkan potongan atas.
11. Potong jadi 30 buah.

Brownis Kukus

Bahan A :

Butter : 200 gram
Coklat block : 150 gram

Bahan B :

Telur ayam : 4 butir
Gula pasir : 250 gram
Tbm : 1 sdt
Garam : 1/2 sdt

Bahan C :

Tepung terigu : 150 gram
Tepung Maizena : 20 Gram
Susu bubuk : 40 gram
Coklat bubuk : 40 gram

Bahan D :

Coklat mesis : 100 gram

Cara Membuatnya :

1. Cairkan bahan A lalu dinginkan.
2. Kocok bahan B sampai mengembang
3. Masukkan Bahan A ke dalam bahan B aduk sampai merata.
4. Masukkan bahan C secara bertahap lalu aduk sampai merata.
5. Tuangkan adonan setengah loyang, lalu kukus sampai matang kurang lebih 10 menit, lalu angkat.
6. Taburkan coklat mesis kedalam kue yang sudah matang, lalu tutup dengan sisa adonan. Lalu kukus lagi sampai matang kurang lebih 15 menit, lalu angkat.

Subject: Resep membuat Bakpau

Resep membuat Bakpau

Bahan :

Kertas roti potong persegi/bundar

Bahan biang :

250 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt ragi instant
100 ml air

Bahan adonan :

150 gr tepung terigu protein sedang
1 sdt baking powder
80 gr gula bubuk
50 ml air
50 gr mentega putih

Bahan isi :

Ayam :

3 sdm minyak goreng
1 sdt bawang putih yang dihaluskan
250 gr daging ayam giling/cincang
1 sdm daun bawang, iris halus
1 sdt bumbu ngohiong
1 sdm kecap asin encer
1 sdm kecap manis
1 sdt saus tiram
1 sdm gula pasir
1 sdt minyak wijen

Cara membuat :

1. Biang : taruh tepung terigu, ragi dan air dalam mangkuk, uleni ± 10 menit hingga adonan kalis (tidak melekat di tangan). Tutup dengan plastik / serbet lembab selama ± 1 jam hingga adonan mengembang 2 kali dari semula. Kempiskan dengan cara ditinju.
2. Adonan : masukkan tepung terigu, baking powder, gula, mentega putih dan air ke dalam adonan biang. Uleni hingga adonan kalis (± 5 menit), gulung adonan memanjang, potong dan timbang ± 30 gr. Biarkan selama 10 menit.
3. Penyelesaian : ambil satu bagian adonan, bentuk bulat, taruh diatas sepotong kertas roti (adonan bakpau ini dapat diisi dengan berbagai macam jenis isi). Kukus bakpao dengan api besar hingga masak ± 20 menit.
4. Bahan isi :
 - ayam : panaskan minyak dalam wajan di atas api sedang, tumis awang putih hingga harum, masukkan ayam cincang, aduk sampai setengah matang. Masukkan semua bahan lainnya, masak hingga ayam matang, angkat. Biarkan dingin. siap digunakan.

Subject: Resep membuat bakpau

Resep membuat bakpau

Bahan :

Kertas roti potong persegi/bundar

Bahan biang :

250 gr tepung terigu protein sedang

1 sdt ragi instant

100 ml air

Bahan adonan :

150 gr tepung terigu protein sedang

1 sdt baking powder

80 gr gula bubuk

50 ml air

50 gr mentega putih

Bahan isi :

Ayam :

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdt bawang putih yang dihaluskan
- 250 gr daging ayam giling/cincang
- 1 sdm daun bawang, iris halus
- 1 sdt bumbu ngohiong
- 1 sdm kecap asin encer
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt saus tiram
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt minyak wijen

Cara membuat :

1. Biang : taruh tepung terigu, ragi dan air dalam mangkuk, uleni ± 10 menit hingga adonan kalis (tidak melekat di tangan). Tutup dengan plastik / serbet lembab selama ± 1 jam hingga adonan mengembang 2 kali dari semula. Kempiskan dengan cara ditinju.
2. Adonan : masukkan tepung terigu, baking powder, gula, mentega putih dan air ke dalam adonan biang. Uleni hingga adonan kalis (± 5 menit), gulung adonan memanjang, potong dan timbang ± 30 gr. Biarkan selama 10 menit.
3. Penyelesaian : ambil satu bagian adonan, bentuk bulat, taruh diatas sepotong kertas roti (adonan bakpau ini dapat diisi dengan berbagai macam jenis isi). Kukus bakpao dengan api besar hingga masak ± 20 menit.
4. Bahan isi :
 - ayam : panaskan minyak dalam wajan di atas api sedang, tumis awang putih hingga harum, masukkan ayam cincang, aduk sampai setengah matang. Masukkan semua bahan lainnya, masak hingga ayam matang, angkat. Biarkan dingin. siap digunakan.

Subject: RESEP MEMBUAT NASTAR

RESEP MEMBUAT NASTAR

Bahan :

- 2 sendok makan susu bubuk
- 150 gr wisjman
- 250 gr mentega
- 500 gr tepung
- 2 kuning telur
- 50 gr gula halus

Cara membuat :

- aduk/kocok mentega+wisjman+gula sp tercampur rata
 - masukkan kuning telur, aduk rata
 - masukkan tepung sedikit2 sambil diaduk rata pakai sendok kayu
 - bentuk bulat spt baso atau sesuai selera,
- isi tengahnya dengan selai nanas

selamat mencoba

Subject: RESEP MEMBUAT KROKET KEDELAI

KROKET KEDELAI

Bahan:

- 300gr kedelai putih direbus
- 1 siung bawang merah
- 1buah tomat
- 50gr tepung gandum
- 250ml susu kedelai
- 1 butir telur
- 30gr remah-remah roti

Bahan tambahan:

- 2 sendok makan minyak zaitun (atau minyak sayur)
- Garam secukupnya

Cara membuat:

- Kupas, cuci dan iris-iris bawang dan tomat
- Giling kedelai sampai terbentuk sup kental
- Panaskan minyak dalam wajan, dan tumis bawang merah hingga berwarna transparan
- Tambahkan tepung dan aduk selama 2 menit.
- Tambahkan susu kedelai (dingin), tomat, dan garam. Aduk hingga kental
- Angkat dari kompor dan tambahkan bubur kedelai dan campur dengan baik.
- Biarkan dingin
- Bilamana adonan itu telah benar-benar dingin, ambil sebagian-sebagian dengan menggunakan sendok makan dan

bentukmenjadi bentuk kroket.

Pukul telur, Gulingkan kroket-kroket itu ke dalam telur lalu gulingkan pada remah-remah roti.

Panggang pada suhu 220derajat celsius hingga kuning keemasan
Hidangkan panas-panas. Boleh dihiasi dengan seledri air.

Subject: Puding Coklat

Puding Coklat

Sumber : Buku Puding Sedap sekejap modifikasi oleh Fatmah Bahalwan

Bahan :

- 3 bks agar-agar putih
- 1500 ml susu
- 112,5 gr coklat bubuk
- 6 btr kuning telur, kocok lepas
- 375 gula pasir
- sedikit garam

Cara Membuat :

1. Aduk rata coklat bubuk, garam dan gula, larutkan dengan sebagian susu (bukan diatas api, sisihkan
2. Rebus agar-agar dengan sebagian susu sampai mendidih, tuang adonan coklat bubuk, gula dan susu, aduk rata
3. Tuang beberapa sendok sayur adonan agar-agar ke kocokan kuning telur, aduk rata, tuang kembali ke adonan agar-agar diatas api, masak sampai mendidih
4. Matikan api, aduk adonan agar-agar hingga uap hilang (hangat kuku), tuang ke dalam cetakan sambil disaring biar puding jadinya mulus, bekukan
5. Karena ini puding ini rasanya coklat banget, hidangkan dengan vla vanilla saja

Vla Vanilla - I

Bahan :

- 800cc susu
- 200 gr gula kastor
- 5 btr kuning telur
- 50 grm tepung maizena
- 1 sdm mentega tawar
- 100 cc whipped cream
- 5 sdm Rhum/Brandy (Optional)

Vla Vanilla - II

Bahan:

2 btr kuning telur

50 gr tepung Maizena

500 ml susu segar 75 gr gula pasir 1 sdm rhum (optional)

Cara membuat: - cairkan tepung maizena dengan sebagian susu, kocok lepas kuning telur, satukan.

Sisihkan - didihkan susu dan gula pasir sambil diaduk hingga gula larut.

Tuang larutan tepung maizena, aduk cepat dan rata, biarkan mendidih sekali lagi. Angkat.

note :

kuning telur dan coklat bubuk bisa dihilangkan, diganti dengan susu + dark cooking chocolate.

susu ditambah 200 ml jadi 1700 ml, cooking coklatnya 200 gr

bila menggunakan cooking coklat untuk pudingnya, gula harus dikurangi 275 gr saja, atau disesuaikan selera aja sikh.

masak dengan api yang sedang aja ya...biasanya kalo pakai kuning

telur...terlalu panas suka menggumpal kuning telurnya,

makanya sebaiknya kuning telur dipancing aja dulu. seperti petunjuk diatas ya.

Subject: Puding Coklat

Puding Coklat

Bahan :

4 bks agar-agar putih

1 kaleng susu kental manis coklat

45 gr coklat bubuk

350 gr gula pasir / secukupnya sesuai selera

sedikit garam

Cara Membuat :

1. Aduk rata susu kental manis, coklat bubuk, gula & garam (bukan diatas api)

2. Setelah campuran bahan diatas rata baru taruh diatas api, masak sampai matang/mendidih

3. Matikan api, aduk adonan agar-agar hingga uap hilang (hangat kuku), tuang ke dalam cetakan sambil disaring biar puding jadinya mulus, bekukan

Note :

Puding ini rasanya coklat sekali, bagi yang suka agak manis, dapat disajikan dengan vla.

Vla Vanilla

Bahan:

2 btr kuning telur

50 gr tepung Maizena

500 ml susu segar

75 gr gula pasir

1 sdm rhum / secukupnya sesuai selera

Subject: RESEP GEMBLONG

RESEP GEMBLONG ENAK DAN RENYAH :

Bahan Gemblong:

250 gr tepung ketan

25 gr tepung kanji

125 gr kelapa setengah tua, kupas lalu parut kasar

25 gr margarin

200 ml santan dari 1/2 butir kelapa

1 sdt garam

Bahan Besta:

100 gr gula pasir

50 gr gula merah, sisir halus

150 ml air

Cara Membuat:

1. Buat gemblong. Panaskan santan lalu tuang ke dalam tepung ketan.

Aduk rata.

Setelah hangat kuku, tambahkan tepung kanji, kelapa, margarin, dan garam. Aduk sampai kalis

2. Bentuk lonjong adonan, goreng sampai matang. Sisihkan

3. Buat besta. Tuang bahan besta ke dalam wajan anti lengket. Masak sambil diaduk hingga berambut. Masukkan gemblong. Aduk sampai besta merata dan kering

Subject: Resep Kaastangles

Resep Kaastangles

Bahan:

- * 90 gr keju chedar
- * 90 gr keju parmesan
- * 90 gr keju aple
- * 50 gr tepung maizena
- * 175 gr tepung terigu
- * 125 gr mentega
- * 2 btr kuning telur
- * 2 sdm susu bubuk

Cara memasak:

1. Parut harus keju tersebut, sisakan sedikit untuk ditaburkan diatasnya.
2. Tepung terigu dan tepung maizena disangrai.
3. Mentega dan kuning telur dikocok masukkan keju parut sedikit demi sedikit lalu tepung terigu
4. dan tepung maizena yang telah disangrai plus susu bubuk. uleni hingga kalis.
5. Bentuk dengan cetakan kaastengles. Olesi dengan kuning telur hias dgn parutan keju bag. atas.
6. Oven hingga kecoklatan

Subject: Kue Mangkok Ubi

Resep: Kue Mangkok Ubi

Bahan:

- 1/2kg ubi merah rebus tumbuk halus
- 1/2kg tepung terigu
- 1bks fermipan
- 2btr telur
- 3gls santan kental hangat
- 1/2kg gula pasir

Cara membuat:

- buat biang terlebih dahulu dengan cara mencampur 1gelas santan kental hangat, 100gr tepung terigu, dan fermipan. Diamkan selama 1/2jam dalam baskom yang ditutup kain serbet. (Bahan untuk membuat biang ini diambil dari bahan yang tersedia)
- setelah 1/2 jam, kocok gula,telur sampai mengembang, masukan kedalam adonan

biang beserta dengan bahan2 yang lain, diamkan lagi selama 15 menit

- sementara itu, panaskan dandang terlebih dahulu, tuang adonan kedlm cetakan kue mangkok yang telah diberi minyak.
- kukus kurang lebih 15 menit, angkat dan hidangkan dengan parutan kelapa.

Fettucini enak dari Dapur Bunda

Bahan :

Fettucini, direndam sampai putih, direbus sebentar.

- 100 gr margarine
- 1 buah bawang bombay cincang
- 3 buah bawang putih cincang
- 50 gr tepung terigu
- 1 liter susu cair (bisa dibuat dari 5 gelas air dan 5 sendok makan susu bubuk)
- 1 sdt garam
- ½ sdt oregano
- ½ sdt basil
- ½ sdt merica
- ½ sdt gula
- Keju cheddar parut & parsley secukupnya
- Smoked beef, potong dadu
- Jamur kaleng, iris tipis

Cara Membuat :

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan margarine sampai wangi.
2. Masukkan smoked beef dan jamur, aduk sampai matang.
3. Campur terigu, susu, oregano, basil merica, garam, gula.
4. Masukkan campuran terigu ke dalam tumisan bawang.
5. Aduk rata, kalau terlalu kental bisa ditambahkan air
6. Masukkan keju parut, aduk rata.
7. Fettucini bisa dimasukkan ke dalam adonan saus atau disajikan terpisah.
8. Pada saat disajikan taburi dengan keju cheddar parut dan parsley

Subject: Es Kelapa Kopyor (Imitasi)

ES KELAPA KOPYOR (IMITASI)

BAHAN-BAHAN :

1. Agar-agar warna putih 3 bungkus.
2. Kelapa 1.5 butir
3. Air Kelapa 7.5 gelas (gelas 200 cc)
4. Vanili secukupnya
5. Garam secukupnya
6. Sirup Cocopandan/Rebusan air gula dgn daun pandan
7. Susu Kental Manis warna putih.
8. Es Batu 2 buah dan Air matang secukupnya.

CARA MEMBUAT:

1. Kelapa dicuci bersih, kupas kulitnya, diparut dan dibuat santan kental dengan menggunakan air kelapa 7.5 gelas,
2. Rebus santan, agar-agar, vanili dan garam, sampai mendidih. (Sambil diaduk agar santan tidak pecah).
3. Setelah mendidih dan angkat.
4. Siapkan baskom isi dgn es batu utuh ukuran 1 kg yang direndam dengan air matang.
5. Tuang agar-agar satu sendok sayur diatas es batu tersebut. Lakukan terus sampai agar-agar habis.

CARA MENGHIDANGKAN.

- Siapkan gelas, masukan sirup/air rebusan gula(terseher selera), kemudian kopyor imitasi, tambahkan es batu dan terakhir susu kental manis.

Note : Ukuran bisa disesuaikan dgn cara membagi dari ukuran pokoknya.

SELAMAT MENCOBA !!!!!

Subject: BLACK FOREST ICE CREAM CAKE

Ini keliatannya asyiiiiiik bgt

BLACK FOREST ICE CREAM CAKE

Resep kiriman Lina Cantwell (California).

Ingredients (serves for 9-inch cake):

- * 1 quart vanilla ice cream
 - * 1 can (21 oz) cherry pie filling
 - * 2 oz. semisweet chocolate
 - * 1/2 cup granulated sugar
 - * 1/4 cup shortening
 - * 2 eggs
 - * 1 1/4 cups sifted cake flour
 - * 1/2 tsp. Baking powder
 - * 1/3 cup milk
 - * 1 cup whipping cream, whipped grated chocolate, for garnish, optional
 - * Cherries, for garnish, optional
1. Soften ice cream at medium power for 1 1/2 to 2 minutes.
 2. Fold 1/2 cup pie filling into softened ice cream. Stir to blend. Press mixture into foil-lined 9-inch cake pan. Refreeze.
 3. Place chocolate in microsafe dish.
 4. Microwave at high power for 1 1/2 to 2 minutes, or until melted. Cool
 5. In medium bowl, cream sugar and shortening. Beat in eggs. Beat in cooled chocolate.
 6. Mix together flour and baking powder. Beat into creamed mixture alternately with milk, beginning and ending with dry ingredients.
 7. Spoon into greased 9-inch microsafe cake pan.
 8. Microwave at high power for 4 to 5 minutes or until almost dry on top, turning halfway through cooking. Cool.
 9. Cut cake in half horizontally. Place one layer on cake plate. Spread with 1/2 cup pie filling.
 10. Quickly invert ice cream layer on top. Remove foil. Trim ice cream to fit cake layer. Spread with 1/2 cup pie filling. Top with second cake layer. Refreeze.
 11. Sweeten whipped cream. If desired. Frost cake. Place 1/4 cup pie filling in center of top of cake. Sprinkle cream grated chocolate. Freeze several hours
 12. Slice cake right out of freezer.

Kue Cubit

Sumber: Ibu-ibu DI

Bahan

4 butir Telur
150 gram Gula pasir
¾ sdt Baking powder
300 gram Tepung terigu
50 gram Margarin, dilelehkan
¼ sdt Vanilli
50 gram Meisjes
air 100ml

Cara Mengolah

- 1.Kocok telur dan gula sampai kaku, masukan ayakan tepung dan baking powder. Adukrata.
- 2.Tambahkan margarin, vanilli dan air. Diamkan adonan selama 10 menit
- 3.Panaskan cetakan kue cubit dengan mentega lalu tuang adonan, setelah setengah matang, taburkan meisjes.
- 4.Tutup cetakan, diamkan hingga matang. Angkat [Ing]

Es Soda Buah

Sumber: Ibu-ibu DI

Bahan

150 gr melon kuning, dikeruk panjang
¼ sdt atau 15 gr selasih, direndam
180 gr susu kental manis
450 ml air soda tawar
125 gr es batu

Cara membuat

- Tata buah digelas, tambahkan selasih

- Masukkan susu kental manis
 - Tuang air soda
 - Tambahkan es, sajikan segera
- [sumber:sedapsekejap\\khususpemula\\edisi252005]

Bolu Trio Kukus

6 butir telur
250 gram gula
setengah st Vanilie
setengah st garam
1 st tbm (optional)
175 cc santen
200 gram terigu
baking powder (optional) - boleh pake, 'gak juga gpp

Cara membuatnya

Santan dipanaskan, masukkan garam (dan untuk lebih wangi, masukkan daun pandan)

Telur, gula & vanilie “ dikocok sampai mengembang
Lalu masukkan tbm, baking powder (terserah mau/tidak)

Lalu masukkan santan & terigu. “ diaduk dengan spatula -*jangan dikocok sama mixer
(santan dan terigu selalu terakhir)

Bagi menjadi 3 warna. (merah hijau putih - terserah pake mocca juga enak)

Loyang dioles mentega, tatakin kertas & poles mentega lagi.

Dikukus selama kurang/lebih 8 “ 10 menit.

Tuang adonan/warna ke 2, kukus lagi (kalau mau make sure udah matang, ditusuk aja tengahnya sama toothpick).

**jangan lupa ingat pesan Fatmah, air harus panas, 'gak boleh dibuka2 dan 'gak boleh ada air yg netes dari tutup kual/kukusan.

http://www.dapurbunda.com/menu_resep/makanan_selingan.html

