

GET THE BOOK ON  
Google play

@RESTUUTAMIDEWI

(Ibu Rumah Tangga & Bakulan Kue @cakicake)

235 K<sup>+</sup> FOLLOWERS

KP

GO

KITCHEN

75+ RESEP MASAKAN, KUE, CAMILAN, & RUJAK FAVORIT 'MACAN KABUR'



# GO KITCHEN

**Penyusun:** Restu Utami Dewi

**Penyunting:** Raditantri

**Proofread:** Ida A.

**Tata Letak:** Dian T. & Ai

**Desain Sampul:** Dian T.

**Foto:** Dokumentasi Pribadi

Diterbitkan pertama kali oleh:  
PT. Kawan Pustaka

**Redaksi:**

Jl. H. Montong No.57, Ciganjur, Jagakarsa, Jakarta Selatan

Telp. (021) 78883030 Ext. 215

Faks. (021) 7701295

E-mail: [redaksi@kawanpustaka.com](mailto:redaksi@kawanpustaka.com)

Website: [www.kawanpustaka.com](http://www.kawanpustaka.com)

**Distributor:**

PT. KAWAHmedia

Jl. M. Kahfi II No. 12A, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Jakarta Selatan  
12630

Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122

Faks. (021) 78882000

E-mail: [kawahmedia@gmail.com](mailto:kawahmedia@gmail.com)

**Cetakan pertama, 2018**

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

---

**Katalog Dalam Pustaka (KDT)**

Utami Dewi, Restu

*Go Kitchen*/Restu Utami Dewi;

Penyunting, Raditantri. --- Cet. 1 --- Jakarta: Kawan Pustaka, 2018  
184 hal, 24 cm

ISBN 978-979-757-662-2

1. Go Kitchen

I. Judul.

II. Raditantri

III. Seri.

---

700

---

**Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami untuk kami ganti.**

[illegible]

# PRAKATA

*Alhamdulillah...* Puji syukur ke hadirat Allah SWT, akhirnyaaaaaa saya bisa juga menyusun buku resep 😊 Tidak pernah terbayangkan sebelumnya kalau saya yang cuma ibu rumah tangga biasa tanpa *background* pendidikan kuliner yang memadai dan hanya bermodal kecintaan saya terhadap dapur, mendapat kesempatan untuk menyusun sebuah buku resep. Rasanya seperti mimpi yang jadi kenyataan. 😊

Saya awalnya pedagang kue rumahan yang memulai belajar terjun ke pasar pada tahun 2011. Saya juga pernah hampir tiga tahun lamanya mengelola sebuah *food court* di Cikampek dan alhamdulillah masakan, menu ala cafe, kue, camilan, dan lain-lain yang saya bikin saat itu banyak disukai. Melalui buku ini semua resep dagangan "*best seller*" akan saya kupas tuntas, tidak ada dustaaa di antara kita 😊 Dari mulai kategori mudah *SAKICEUP TRING* sampai kategori yang lumayan agak-agak ribet, hihhi.. Saya tidak pernah takut hal ini akan menimbulkan kompetitor-kompetitor baru yang akan berimbas terhadap usaha saya. Saya percaya kalau rezeki sudah ada yang mengatur walau resep sama *kutiplak kutiplek*, insyaa Allah rezeki tidak akan pernah tertukar hanya gara-gara sebuah resep. 😊



Harapan saya melalui buku ini mudah-mudahan bisa memberikan inspirasi dan motivasi buat buibuuu semuanyaaa untuk semangat pergi ke dapur. Yang tadinya males ke dapur jadi semangat ke dapur, yang tadinya ragu untuk belajar ke dapur jadi mau belajar untuk pergi ke dapur, yang sudah jago di dapur mudah-mudahan ada hal baru yang bisa diambil dari buku ini. Juga besar harapan saya untuk para abegeh muda calon ibu rumah tangga mudah-mudahan buku ini bisa menjadi bekal awal untuk pergi ke dapur, biar abegeh zaman *now* siap dipinang menjadi calon MACAN KABUR alias Mamah Cantik Suka ke Dapur. 😊

Selain bisa menjadi inspirasi buat buibuu, saya berharap semoga melalui buku ini bisa menjadi sumber penghasilan baru buat buibuu untuk bisa membantu menggerakkan roda perekonomian keluarga. Walau di rumah saja, walau dasteran saja, walau sambil ngasuh anak dan dengan *segambreng* pekerjaan ibu rumah tangga lainnya, kita juga bisa produktif dan kreatif.

Ucapan terima kasih banyak untuk dukungan yang tak henti-hentinya dan doa yang tidak pernah putus dari kedua orangtua saya dan

kedua mertua saya, juga untuk suami saya yang dengan ridha-nya saya bisa bebas berekspresi menyalurkan hobi saya di dapur. Untuk kedua jagoan saya yang selalu bisa memahami kesibukan ibunya di dapur, dan terlebih untuk anak ketiga saya yang masih di dalam kandungan yang selalu menemani proses penyusunan buku ini, dari kehamilan trimester pertama sampai menjelang trimester akhir ini selalu dibawa ke sana ke sini gak pernah bikin ribet ibunya. Mudah-mudahan kelak kamu menjadi anak yang kuat dan tangguh. 😊 Aamiin...

Tidak lupa saya ucapkan terima kasih banyak untuk semua pihak yang selalu men-*support* saya, keluarga besar Fonterra Brands Indonesia, pasukan saya di rumah, teman-teman dan keluarga besar saya, dan yang paling spesial saya ucapkan banyak terima kasih untuk 205K followers saya di IG. Tahun 2017 tepatnya bulan Januari saya mulai dikenal di dunia per-IG-an, gak pernah nyangka setahun kemudian pertumbuhan *followers* saya sangat pesat. Karena buibulah saya bisa berada di titik ini. *Alhamdulillah* Allah mempertemukan saya dengan keluarga baru yang selalu men-*support* dan mendoakan saya.

Menjadi seorang bakulan kue rumahan, saya banyak terinspirasi dari bakulan kue rumahan lainnya, banyak resep-resep yang saya adopsi dari mereka. Terima kasih banyak untuk **Teh Ricke Ordinary Kitchen**, **Cici Tintin Rayner**, **Ibu Achen Ny. Liem**, dan **Ibu Fatmah Bahalwan NCC**. Hatur nuhun ilmu dan sharingnya, semoga kelak saya bisa mengikuti jejak sukses mereka. Aamiin...

Sehebat apa pun seorang wanita, setinggi apa pun jabatan seorang wanita, rumahlah tempat mereka kembali. Dan dari dapurlah seorang ibu bisa mengukir sebagian memori anak. Walau rasa gak ke timur gak ke barat, walau tampilan tidak seindah di buku resep, tapi yakinlah memori anak akan selalu menyimpan kenangan bahwa "ini buatan Ibu saya". Let's GO KITCHEN buibuuuuuuu, semangat selalu!!! 😊 Siapa saja bisa pergi ke dapur. Gak ada kata gak bisa untuk urusan pergi ke dapur, yang ada hanya mau atau tidak untuk belajar 😊 Kiss Kiss dari kecamatan Cikampek, jayalah selalu untuk buibu rumah tangga seluruh Indonesia.

Salam gibas daster. 😊

Cikampek, April 2018



**Restu Utami Dewi**



**aniyudhoyono** Wah rujaknya enak betul teh @restuutamidewi. Saya baru sekali ini merasakan bumbu rujak diberi mete. Jadi ada gurihnya. Peserta rapat ikut menikmati. Hatur nuhun ya teh. Salam kenal dari saya.



**baim\_614791** Suka banget sama akun ini nggak pelit caption dan yang jelas caption-nya menarik pisan buat dibaca.. sempet mikir, ibu restu asli atau ada adminnya ya?? sungguh ibu yang cetar membahana sejagad raya.

**naima43\_** pengen tak bawa kabur kuenya bu estuuu, mata saya langsung berbinar-binar liat warna warninya tapi cuma bisa bawa kabur gambar doang.



**eni.halim.10** Aku salah satu penggemarmu mba semangat dan kreativitasmu patut dicontoh sukses terus mba.

**emmamei27** Demi apah suka banget sama ibu satu ini...coba klo deket kotanya pasti pesen apa.



**yuliacandraTeteh** @restuutamidewi salam kenal ya..aku ngefans banget iihh sama bumil ini..kuenya keliatan enak-enak udah gitu ga pernah pelit buat sharing segala macam mulai dari resep sampe cara dapetin pernak pernik buat ngehias si kue biar kliatan cetar..hatur nuhun lho teh semoga tetep bisa menginspirasi ya.

**mydinda** Padahal aku dah kenyang, liat ini jadi pengen makan lg.



**lizaeffen** Kalau foto simple ga pake properti apa-apa... tapi kenafaaa.. selalu sukses bikin saya pengen gigit-gigit hape. Antara ngiler sama kesel cuma bisa mandang foto.

**utari131313** Ahhhh, cantik bangetttt liatnya mau mati ga ada obat, kapan bisa bikin cake cantik gemes sampe sayang mau dimakan.







**ridwankamil** siaaap. ditunggu kiriman rujak bumbu mede nya. Nuhuuun



**mama\_ditt** Gini yaa teh, jam-jam 10an gt tuh, doa banyak-banyak sebelum buka IG, takuttt.. Bukan takut khilaf liat olshop baju, tas, dll bukannya.. Takut ada postingan makanan dari IG teteh.. Ga dilihat kok ga mungkin, dilihat ya kok laperrr hahahahahhaa.. Aku padamu teh.. Salam ibuibu berdaster dari Lampung, ayuklah ke lampung teh @restuutamidewi

**26dhicha** Aku mah bisa apaaaa liat ini hati langsung remuk @restuutamidewi



**yayoek\_yh** Congrat ya teh yang baik hati dan tidak sombong, karena sebaik-baik manusia adalah yang memberi manfaat untuk orang lain...salam cinta dari Sayah... Mudah-mudahan nanti bisa ketemu dan foto-poto bareng lagi..

**emil\_kaz** Tapi beneran loh bu semangat yg ibu kasih lama-lama buat saya termotivasi, alhamdulillah yang tadinya gak berani jualan sekarang sudah berjualan 2 bulan walaupun masih kecil-kecilan, makasih ya bu @restuutamidewi @mmufty mudah-mudahan ibu dan keluarga selalu sehat, berkah, dan lahiran nanti diberi kelancaran, aamiin.



**arissyakhoe** Pait pait bangeet. Kenapa cuma bisa ngebayangin rasanya yang lumerr.... hiks,, jahat ih teh Etu bikin se Indonesia raya kabita...

**chielegi** Pngen pinjem tangan Bu @restuutamidewi, biar kalo bikin makanan apa aja jadi n enak



**bundane\_kenzo** Manmanmannntaaaab jiwa obat sakit kepala semua ini....

**hotma\_elvino** Males masaaaaak... jadi smangat masaaaaak dan pengen ikutan wirausaha kalau follow Bu Restu



# DAFTAR ISI

## 12 MENU SARAPAN & MAKAN SIANG

---

Bubur Kuning Kuah Kuning .... 14  
Nasi Tim Ayam .... 16  
Nasi Goreng Kencur Jambal Roti .... 19  
Nasi Goreng Kunyit Petai .... 20  
Lontong .... 22  
Lontong Kari Ayam .... 24  
Lontong Isi Bala Bala .... 26  
Lontong Opor Ayam .... 28  
Mi Tek Tek .... 30  
Mi Goreng Seafood .... 33  
Nasi Liwet .... 34  
Udang Balado Petai .... 37  
Tumis Pindang Tongkol Petai .... 38  
Semur Jengkol .... 41  
Sayur Asem .... 42  
Sayur Asem Kacang Iga .... 45  
Sop Tulang Iga .... 46  
Sate Maranggi .... 48  
Sate Ayam Manis .... 50  
Empal Daging Gepuk .... 52  
Rendang Daging .... 55  
Laksa Ayam .... 56  
Soto Ayam Bening .... 58  
Nasi Tutug Oncom .... 60

Nasi Uduk Hijau Rice Cooker .... 62  
Mustopa Ebi .... 64  
Oseng Cumi Petai .... 67  
Sambal Goreng Jeletot .... 68  
Sambal Dadak Jeletot .... 70  
Sambal Hijau Padang .... 71

## 72 MENU TUMPENG

---

Nasi Kuning .... 74  
Ayam Goreng Lengkuas .... 75  
Semur Daging .... 76  
Telur Balado .... 77  
Perkedel Kentang .... 78  
Orek Tempe Kering .... 79  
Urab Sayur .... 80  
Tutorial Alas Tumpeng .... 81

# 85 MENU

## ALA CAFE & CAMILAN

- Chicken Cordon Bleu with BBQ Sauce .... 86
- Beef Crispy Steak with Demi Glace Sauce .... 90
- Salmon Steak with Mushroom Sauce .... 92
- Sirloin Steak Mashed Potatoes  
with Black Pepper Sauce .... 94
- Ramen Kare .... 97
- Spicy Hot Chicken Wings  
with Cheesy Sauce .... 98
- Spaghetti Bolognese .... 100
- Sushi Similikity .... 103
- Takoyaki .... 105
- Zuppa Soup .... 106
- Bento Beef Teriyaki & Ebi Furai .... 108
- Meat Lovers Pizza .... 112
- Lasagna .... 114
- Macaroni Schootel .... 116
- Risoles Ragout .... 119

# 121 MENU

## CAKE, PUDDING, & COOKIES

- Red Velvet Cake .... 122
- Red Velvet Roll Cake .... 124
- Bolu Gulung .... 127

- Durian Tart .... 129
- Donat Montox .... 130
- Tiramisu Cake .... 132
- Cheese Cake With Black Crumb .... 135
- Classic Black Forest .... 136
- Triple Cheese Cake .... 139
- Nastar Crumble Cake .... 140
- Klepon Cake .... 142
- Brownies Cokelat Kukus Putih Telur .... 145
- Brownies Keju Kukus Putih Telur .... 147
- Rainbow Cake Kukus Putih Telur .... 148
- Triple Chocolate Pudding .... 151
- Tiramisu Pudding Cake .... 153
- Rainbow Pudding .... 157
- Rainbow Cat Tounge .... 159
- Watermelon Cookies .... 160
- Black Snow White Cookies .... 162
- Kastengel .... 165
- Nastar .... 166

# 169 MENU

## RUJAK

- Bumbu Rujak Kacang Mede .... 171
- Rujak Serut Pisang Batu .... 173
- Rujak Serut 7 Bulanan .... 174
- Rujak Ulek Kacang Tanah .... 177
- Rujak Kaweni .... 178
- Rujak Cuka .... 180
- Rujak Rambutan .... 182

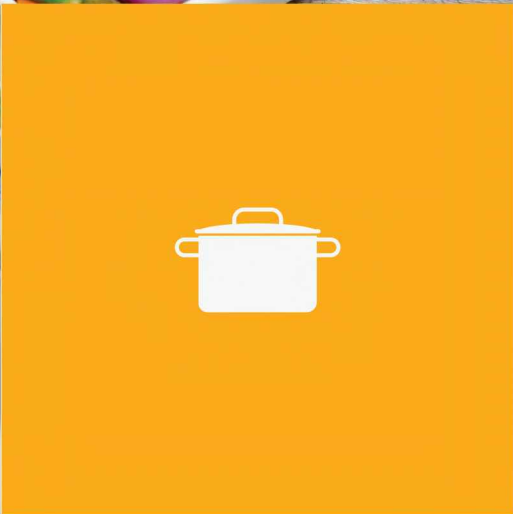
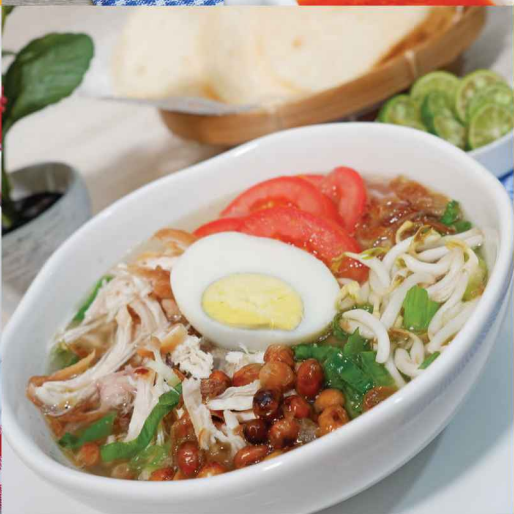
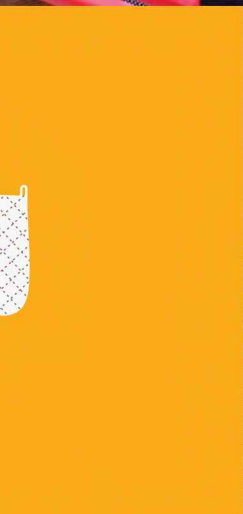
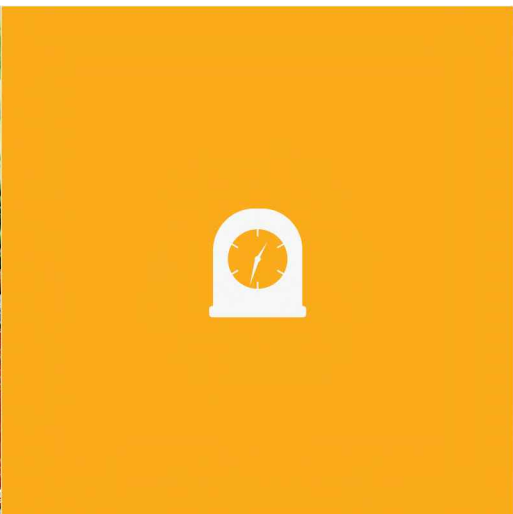


# menu

## Sarapan & Makan Siang







# BUBUR AYAM KUAH KUNING

## Bahan

- Bubur nasi
- Kuah kuning
- Irisan daun bawang dan seledri
- Kacang kedelai goreng
- Bawang goreng
- Kerupuk dan emping
- Telur rebus
- Ayam suwir dari 1 buah dada ayam  
(rebus lalu goreng dan suwir)
- Ati ampela
- Cakwe
- Sambal cabai rawit
- Kecap manis

## BUBUR NASI

### Bahan Bubur

- 500 gr** nasi putih
- 1 liter** air kaldu (sisa rebusan ayam/tulang)
- 3 lembar** daun salam
- 1 batang** serai
- 1 sdt** garam

### Cara Membuat

Masukkan semua bahan, masak hingga menjadi bubur.

untuk 4 porsi

## Catatan

Memasak bubur dari nasi akan lebih cepat daripada memasak bubur dari beras, gak sampai 10 menit nasi sudah berubah menjadi bubur. Wajib dicoba buiibuu, sakiceuuupp tring pokoknya, hihhi...

Bubur ayam memang banyak sekali pelengkapannya, butuh kesabaran ekstra untuk menyiapkan semuanya. Jadi kalau mau bikin bubur beserta rombongannya yang komplit plit plit, sebaiknya lalukan sehari sebelumnya.

Seperti kacang kedelai bisa digoreng jauh-jauh hari, kalau udah digoreng umpetin yang jauh karena takut abis dicemilin, wkwwk. Saya selalu stok untuk kebutuhan soto, bubur, dll. Sambal cabai rawit pun sebaiknya dimasak terlebih dahulu supaya gak cepat basi. Menggoreng kerupuk sudah menjadi rutinitas saya setiap hari, jadi kayanya gak meriah gitu yahhh kalau makan tanpa kerupuk, hehe.

Kuah kuning bisa di-skip bila waktu gak memungkinkan dan sudah keburu laper banget *ngadaregdeg* gemeteran, hihhi. Kalau saya pakai sedikit santan kental ke buburnya, kira-kira 60 ml. Rasa bubur pun makin gurih walau tanpa kuah kuning.

Selamat mencoba, semangat buibuuu walau agak-agak ribet persiapan untuk pelengkapannya tapi wajib untuk dicoba, hayuuu... cuss **GO KITCHEN** daripada GO MAMANG. Buatan sendiri jauh lebih sehat. 😊



## Bahan Kuah

**6 butir** bawang merah

**7 siung** bawang putih

**7 butir** kemiri

**3 ruas** kunyit

Minyak untuk menumis

**3 lembar** daun salam

**1 batang** serai

**600 ml** air

**1 sdt** garam

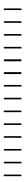
**2 sdt** gula pasir

**½ sdt** merica bubuk

**200 ml** santan kental

## Cara Membuat

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Siapkan wajan, masukkan sedikit minyak lalu tumis bumbu halus tadi. Beri daun salam dan batang serai, tumis hingga harum.
2. Masukkan air, masak hingga mendidih, lalu beri garam, gula, merica.
3. Terakhir masukkan santan kental, aduk-aduk hingga matang. Kuah kuning siap disajikan dengan bubur dan pelengkap lainnya.





# NASI TIM AYAM

## Bahan

**300 gr** daging ayam yang sudah direbus dan disuwir  
**3 butir** telur rebus  
**400 ml** air  
**4 butir** bawang merah  
**3 siung** bawang putih  
**½ ruas jari** jahe  
Minyak untuk menumis

## Bumbu

**1 sdm** saus tiram  
**3 sdm** kecap manis  
**1 sdt** minyak wijen  
**2 sdt** kecap asin  
**½ sdt** merica bubuk  
**2 sdt** kecap inggris  
**1 sdt** garam  
**2 sdt** gula pasir

## Cara Membuat

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan jahe, lalu tumis hingga harum. Masukkan ayam dan telur, lalu tuang air, masak hingga mendidih.
2. Masukkan semua bumbu, masak hingga bumbu menyerap dan air menyusut. Sisakan sedikit kuahnya agar ayam tidak terlalu kering dan cenderung agak basah.
3. Ambil telur rebus, bagi menjadi dua bagian. Letakkan ke dalam mangkuk tahan panas dengan posisi telur yang terpotong menghadap ke dasar mangkuk. Beri isian ayam dan sedikit kuahnya, lalu tutup dengan nasi lembek.
4. Kukus kurang lebih 30 menit sampai matang. Nasi tim ayam siap disajikan beserta kuah kaldu dan acar.



untuk **6 porsi**

## Catatan

Kalau mau lebih gurih gunakan ayam kampung, rasanya bakal lebih enak banget.

Telur rebus sengaja dimasak terlebih dahulu biar warnanya jadi kecokelatan. Bisa juga langsung memakai telur rebus tapi warna dan bumbunya kurang meresap.

Nasi tim ayam memang paling enak disajikan hangat bersama kuah kaldu, acar, dan sambal cabai rawit. Kalau dingin agak-agak gimanaaa gitu yaaaa, hehehehe. Berasa lagi sakit memang klo makan nasi tim ayam, wkwkwkwk. Gak susah dan gak begitu ribet buibuu bikin nasi tim ayam sendiri, cobain deh anak-anak pasti suka banget.

Bisa jadi alternatif sarapan, bikinnya pas malam anak-anak sudah tidur. Bisa sehari sebelumnya jadi pas mau makan tinggal kukus 10-15 menit aja. Yakiiiiin ini gampang banget buibuuu pasti bisaaa, cuss **GO KITCHEN** dicobaa semogaa berhasil. 😊





## NASI TIM

### Bahan Nasi

- 600 gr** nasi putih
- 300 ml** air kaldu  
(sisa rebusan ayam)
- 3 lembar** daun salam
- 1 sdt** garam

### Cara Membuat

Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak hingga air menyusut dan nasi berubah menjadi nasi lembek.



## KUAH KALDU

### Bahan Kuah

- 1 liter** air
- 250 gr** ceker ayam/  
tulang ayam
- ½ sdt** minyak wijen
- 1 sdt** kecap asin
- ¼ sdt** merica bubuk
- 1 sdt** garam
- 1 batang** daun bawang,  
iris halus

### Cara Membuat

Rebus ceker/tulang hingga matang dan mulai sedikit berminyak. Saring kuah kaldu ke panci lain, masak kembali hingga mendidih. Beri bumbu dan irisan daun bawang.



## Catatan

Membuat nasi goreng akan bagus tampilannya kalau menggunakan nasi putih sisa kemarin karena cenderung sudah kering. Atau kalau saya, niat beli ke toko beras cari beras yang kualitasnya biasa, kenapa? Karena beras kualitas biasa cenderung tidak menempel satu sama lain, kalau kata orang Sunda mah nasi *bear*. Bukan nasi beruang yaaa, hihihi... Tapi nasi yang kalau kita centong dia gak menempel dengan yang lainnya. Perhatiin deh nasi putih di tukang nasi goreng, nasinya gak ada yang pakai nasi putih pulen, pasti nasi putih dari beras yang biasa, hehehe...

Kalau nasi putih kemarin cenderung terlalu kering, jangan dulu dibuang. Masih bisa dimanfaatkan menjadi nasi goreng. Tinggal tambah sedikit air nanti nasi putih yang kering akan lembab kembali.

Jambal roti bisa diganti dengan jenis ikan asin lainnya misalnya teri medan, peda merah, dll. Atau kalau





# NASI GORENG KENCUR JAMBAL ROTI

## Bahan

**600 gr** nasi putih  
**100 gr** jambal roti, potong dadu dan goreng  
**2 buah** cabai merah, iris halus  
Minyak untuk menumis (sisa menggoreng jambal roti)

## Bumbu

**5 butir** bawang merah  
**4 siung** bawang putih  
**5 buah** kencur  
**10 buah** cabai rawit hijau (sesuai selera)  
**1 sdt** kecap asin  
**¼ sdt** merica bubuk  
**½ sdt** garam  
**½ sdt** kaldu bubuk (*optional*)

## Cara Membuat

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kencur, dan cabai rawit hijau. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan nasi putih, aduk hingga rata lalu beri jambal roti dan semua sisa bumbu. Aduk dan masak kembali hingga matang.
3. Terakhir masukkan cabai merah iris, masak kembali hingga matang.
4. Nasi goreng kencur jambal roti siap disajikan bersama acar, telur dadar/cepok, dan kerupuk.

untuk 2 porsi

yang gak suka ikan asin bisa di-*skip* aja gak apa-apa, tapi khasnya nasi goreng kencur memang harus duet maut sama ikan asin sih, hehehe...

Kalau buibu punya anak-anak, cabai rawit jangan dihaluskan yahh tapi biarkan saja utuh supaya nasi goreng gak pedas dan anak-anak bisa makan.

Buat yang suka, nasi gorengnya tambah nikmat kalau dimasukkin petai!! Dijamin satu wajan abis sendiri, wkwkwkwkw.

Selamat mencobaaa, ini bener-bener sakiceuuupp triiing, gak pake ribet gak pake dramaa. Hayuu cuss **GO KITCHEN** pastiii pak suami atau calon pak suami \*eaaa\* suka banget.

# NASI GORENG KUNYIT PETAI

untuk 2 porsi

## Bahan

**600 gr** nasi putih

**2 papan** petai

**Cabai rawit utuh** (sesuai selera)

**1 batang** daun bawang

Minyak untuk menumis

## Bumbu

**5 butir** bawang merah

**4 siung** bawang putih

**3 ruas** kunyit

**1 buah** kencur

**1 sdt** kecap asin

**¼ sdt** merica bubuk

**½ sdt** garam

**½ sdt** kaldu bubuk (*optional*)

## Cara Membuat

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, dan kencur. Tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan nasi putih, aduk rata. Beri petai yang sudah dikupas dan sisa bumbu, aduk dan masak hingga matang.
3. Terakhir masukkan cabai rawit utuh dan irisan daun bawang, masak kembali hingga matang.
4. Nasi goreng kunyit petai siap disajikan bersama acar, telur dadar/cepok, dan kerupuk.

## Catatan

Menumis bumbu yang menggunakan kunyit harus sabar yah buibuuu. Pakai api kecil saja, masak hingga benar-benar harum. Kalau kunyit tidak matang cenderung akan "bau kunyit" dan ini kurang enak di lidah. Jadiii pastikan saat menumis kunyit harus benar-benar matang dan harum. Nasi goreng kunyit ini hampir sama dengan nasi goreng kencur, tapi penggunaan kunyit menghasilkan aroma yang sangat berbeda. Kalau buibu suka pedas tinggal tambahkan cabai rawit ke dalam bumbu yang dihaluskan.

Bisa juga dimodifikasi dengan menambahkan ikan asin, dijamin makin enak dan siap-siap berebutan dengan pak suami, hihhi...

Cussss **GO KITCHEN**, langsung hapal diluar kepala kaaaan??? Hihihihiii, selamat mencoba buibuuuu. 😊





# LONTONG

untuk 10 buah

## Bahan

**1 liter** beras

**1 liter** air

**2 sdt** garam

Daun pisang secukupnya

Air untuk merebus

## Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak hingga air menyusut dan beras menjadi nasi aron. Setelah beras menjadi aron, tumbuk dengan menggunakan centong kayu hingga butiran beras menjadi lebih halus.
2. Bagi adonan nasi aron menjadi 10 bagian, lalu bentuk memanjang seperti sosis besar dengan menggunakan dua buah plastik.
3. Siapkan daun pisang, letakkan nasi di atasnya, lalu padatkan. Gulung daun pisang dan semat ujungnya dengan tusuk gigi. Pastikan tertutup rapat agar lontong tidak bocor dan pecah saat direbus.
4. Masukkan lontong mentah ke dalam panci, tuang air hingga lontong terendam. Rebus kurang lebih 2 jam sampai matang.
5. Angkat, tiriskan. Tata lontong dengan posisi berdiri agar air sisa rebusan turun dan lontong menjadi kering.

## Catatan

Membuat lontong sendiri memang terlihat ribet dan melelahkan. Tapi jangan patah semangat buibuuu, bahannya sangat sederhana sekali, tinggal cari bahan baku yang sulit dan tidak dijual dimana-mana yaitu **NIAT YANG KUAT**, wkwkwkwkw.

Cara memasak lontong dengan direbus akan menghasilkan tekstur lontong yang padat dan pulen, berbeda jika dikukus, akan menghasilkan tekstur lontong yang cenderung tidak padat.

Pastikan lontong tergulung rapi dan tebal dengan daun pisang untuk menghindari lontong bocor atau pecah saat direbus.

Maju mundur, maju mundur, bikin jangan, bikin jangan, hahahahahha. Cusss **GO KITCHEN** buibuu. *Trust me* ini sakiceup tring. Kalau gak dicoba kapan taunya ini susah apa nggak, iya kannn??? Pastiii bisaaa!! Lontong buatan sendiri jauh lebih sehat dan yang pasti bebas bahan kimia. Lontong yang dijual mamang-mamang itu kadang ada yang dicampur dengan bahan kimia supaya menghasilkan tekstur yang pulen walau hanya menggunakan beras kualitas biasa saja.







# LONTONG KARI AYAM



## Catatan

Kari ayam dan opor ayam kurang lebih hampir sama dari cara pembuatan dan bahan baku yang dipakai, tetapi kalau kari ayam lebih berasa rempah dibandingkan dengan opor ayam. Lebih enak gunakan ayam kampung karena akan menghasilkan cita rasa yang lebih gurih.

Sayuran bisa menggunakan jenis lain. Ada yang suka ditambah kol atau kacang panjang, atau tanpa sayuran juga bisa.

Lontong kari ayam salah satu menu wajib kalau ada acara ulang tahun di keluarga saya, salah satu menu hidangan untuk para tamu yang cukup praktis. Cuma lontong, kari ayam, kerupuk, plus acar, tapi bikin nagih. Jangan lupa bikin sambal cabai rawitnya yaaa.

Sama halnya dengan opor ayam yang rata-rata buibu rumah tangga pasti bisa, lontong kari ayam pun mudah buibuu sakiceuup tring. Kalau repot harus bikin lontongnya bisa ganti pakai nasi atau beli lontongnya di tukang kupat tahu dan sejenisnya, hihihi... Hayuuu cuss ah **GO KITCHEN** kita eksekusi lontong kari ayam.

untuk 5 porsi

## Bahan

**½ resep** lontong  
**1 ekor** ayam, potong 8  
**1 liter** air  
**2 buah** wortel,  
potong dadu besar  
**2 buah** kentang,  
potong dadu besar  
**15 batang** buncis, potong  
sebesar korek api  
**200 ml** santan kental  
Minyak untuk menggoreng dan  
menumis

## Bumbu

**3 ruas jari** kunyit  
**6 butir** bawang merah  
**7 siung** bawang putih  
**5 butir** kemiri  
**3 ruas jari** lengkuas  
**2 batang** serai  
**3 lembar** daun salam  
**3 lembar** daun jeruk  
**1 sdt** bumbu gulai bubuk  
**1½ sdt** garam  
**3 sdt** gula pasir  
**½ sdt** merica bubuk

## Cara Membuat



1. Cuci bersih ayam, lalu goreng hingga matang. Angkat, sisihkan.
2. Haluskan kunyit, bawang merah, bawang putih, dan kemiri. Panaskan sedikit minyak, masukkan bumbu halus bersama lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk, tumis hingga harum.
3. Masukkan ayam yang sudah digoreng, aduk-aduk hingga tercampur rata. Tuang air, masak hingga mendidih.
4. Masukkan wortel dan kentang, masak hingga matang. Beri bumbu gulai bubuk, garam, gula, dan merica, aduk rata.
5. Terakhir masukkan santan kental, aduk hingga matang, lalu masukkan buncis cukup sebentar saja. Angkat.
6. Kari ayam siap disajikan dengan lontong, acar, dan emping.

# LONTONG ISI & BALA BALU

## LONTONG

### Bahan

**600 gr** beras

**600 ml** air

**1 sdt** garam

### Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak hingga beras menjadi nasi aron dan air surut, lalu matikan api. Tumbuk nasi aron menggunakan centong kayu hingga menjadi butiran yang lebih halus, bagi menjadi 13 bagian sama rata.
2. Ambil satu bagian adonan lontong, pipihkan. Beri isian dan bentuk bulat lonjong. Bungkus dengan daun pisang.
3. Rebus hingga matang selama  $\pm 2$  jam dengan air yang merendam lontong isi.
4. Angkat, tiriskan. Susun lontong isi dalam keadaan berdiri agar sisa air rebusan turun dan lontong isi menjadi kering.
5. Tunggu hingga dingin, lontong isi siap disajikan.

untuk **13 buah**

## ISIAN LONTONG

### Bahan

**250 gr** daging ayam rebus, suwir

**1 buah** kentang

**1 buah** wortel

**5 butir** bawang merah

**5 siung** bawang putih

**2 batang** daun bawang

**150 ml** air

Minyak untuk menumis

### Bumbu

**3 sdm** kecap manis

$\frac{1}{2}$  **sdm** merica bubuk

**1 sdt** garam

**2 sdt** gula pasir

$\frac{1}{2}$  **sdm** kaldu bubuk (*optional*)

### Cara Membuat

1. Potong dadu wortel dan kentang, lalu rebus hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Siapkan wajan, tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan hingga harum. Masukkan daging ayam suwir, wortel, dan kentang, aduk hingga rata.
3. Beri bumbu dan sedikit air, masak hingga air menyerap. Terakhir masukkan irisan daun bawang, aduk sebentar, angkat. Isian siap digunakan.

## SAMBAL KACANG

### Bumbu

**50 gr** kacang tanah goreng

**10 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)

$\frac{1}{4}$  **sdm** garam

**3 sdt** gula pasir

**120 ml** air hangat

**1 butir** jeruk limau, peras airnya

### Cara Membuat

Haluskan semua bahan kecuali air hangat dan air jeruk limau. Tuang ke mangkuk, beri air hangat lalu aduk rata, terakhir beri perasan air jeruk limau, aduk kembali hingga rata. Sambal kacang siap disajikan.



## BALA – BALA/ BAKWAN

### Bahan

**1 buah** wortel  
**¼ buah** kol  
**1 batang** daun bawang  
**2 batang** seledri  
**2 butir** bawang merah  
**3 siung** bawang putih  
**500 gr** tepung terigu  
**400 ml** air  
Minyak goreng secukupnya

### Bumbu

**½ sdt** merica bubuk  
**1 sdt** garam  
**1 sdt** kaldu bubuk (*optional*)

### Cara Membuat

1. Potong wortel sebesar korek api serta iris halus kol, daun bawang, dan seledri, lalu masukkan ke dalam wadah. Tambahkan bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan.
2. Beri terigu, bumbu, dan air sedikit demi sedikit hingga mencapai kekentalan yang diinginkan sambil diaduk hingga rata.
3. Siapkan wajan, panaskan minyak. Ambil satu sendok sayur adonan, lalu goreng hingga matang dan kering, lakukan sampai adonan habis. Angkat dan tiriskan.
4. Bala-bala hangat siap menemani lontong isi dan bumbu kacang dengan gigitan cabai rawit hijau.

untuk 13 buah

## Catatan

Untuk membuat lontong isi, saya terbiasa dengan tradisi keluarga, yaitu dengan metode direbus, bukan dikukus. Hasil lontong isi yang direbus menurut saya lebih padat. Isian lontong bisa diganti dengan daging cincang, tumisan sayuran, atau menggunakan oncom bumbu pedas itu lebih nikmat lagi, hehehe. Membuat bakwan paling enak menggunakan terigu curah tanpa kemasan dan merk yang dijual di warung atau pasar. Pakai terigu curah akan menghasilkan bakwan yang lebih kriuk dibandingkan dengan terigu kemasan. Keliatannya aja ribet buibuuu, tapi wajib dicoba karena ini pasangan serasi banget. Cuusss mari kita

**GO KITCHEN** 😊



# LONTONG OPOR AYAM



## Bahan

- 1 ekor** ayam berat 1 kg, potong 8 bagian
- 10 butir** bawang merah
- 8 siung** bawang putih
- 5 butir** kemiri
- 2 sdt** ketumbar, sangrai
- 1 ruas jari** lengkuas, memarkan
- 1 ruas jari** jahe, memarkan
- 2 batang** serai
- 5 lembar** daun salam
- 5 lembar** daun jeruk
- 700 ml** santan encer
- 300 ml** santan kental
- Minyak untuk menggoreng & menumis

## Bumbu

untuk 8 porsi

- 2 sdt** garam
- 1 sdt** kaldu bubuk
- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdt** merica bubuk

## Cara Membuat

1. Cuci bersih ayam lalu goreng dengan minyak banyak hingga matang, angkat dan sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar. Tumis bersama serai, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk rata. Tuang santan encer dan bumbu, masak hingga mendidih dan ayam matang.
4. Terakhir masukkan santan kental, aduk-aduk hingga santan matang. Angkat.
5. Opor ayam siap disajikan bersama pelengkap lainnya.

## ACAR TIMUN

### Bahan

- 3 buah** timun
- 2 buah** wortel
- 8 butir** bawang merah
- 2 buah** cabai merah
- 20 buah** cabai rawit hijau
- 200 ml** air panas
- ½ sdm** garam
- 4 sdm** gula pasir
- 1 sdm** cuka masak

### Cara Membuat

1. Kupas wortel dan buang biji timun, lalu potong-potong sesuai selera. Potong besar-besar bawang merah.
2. Buang biji cabai merah, lalu potong sesuai selera.
3. Siapkan wadah berisi air panas, lalu masukkan garam, gula, dan cuka. Aduk-aduk hingga larut, sisihkan.
4. Masukkan ke dalam wadah timun, wortel, bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit hijau utuh, lalu siram dengan air yang sudah disiapkan sebelumnya. Masukkan ke dalam wadah tertutup, simpan di dalam kulkas dan biarkan menyerap.

## Catatan

Ayam bisa dimasak langsung tanpa harus digoreng terlebih dahulu, tapi saya cenderung menyukai yang digoreng terlebih dahulu. Ati ampela bisa diganti dengan hati sapi atau udang atau bisa di-skip. Buat buibu yang gak suka petai bisa diganti dengan potongan kecil buncis supaya warna sambal goreng kentang lebih meriah. Opor ayam, sambal goreng kentang, acar, dan emping adalah sajian wajib saat lebaran tiba, tapi gak harus menunggu lebaran datang untuk menikmati satu piring menu ini. Cuss **GO KITCHEN** bikin menu ala lebaran pasti selalu menjadi favorit keluarga dan ini salah satu menu favorit saya juga.

## SAMBAL GORENG KENTANG

### Bahan

- 750 gr** kentang kupas, cuci bersih, potong dadu, goreng
- 250 gr** ati ampela ayam, rebus, goreng, potong dadu
- 150 gr** petai kupas
- 20 buah** cabai merah rebus
- 10 butir** bawang merah
- 7 siung** bawang putih
- 5 lembar** daun salam
- 3 lembar** daun jeruk
- 2 batang** serai
- 1 ruas jari** lengkuas, memarkan
- 200 ml** santan kental
- Minyak untuk menggoreng & menumis

### Cara Membuat

1. Haluskan cabai merah rebus, bawang merah, dan bawang putih. Siapkan wajan lalu tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan ati ampela, santan, dan bumbu, aduk hingga rata.
3. Masukkan kentang dan petai kupas, lalu masak hingga santan menyusut dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sambal goreng kentang siap disajikan.

### Bahan

- 2 sdt** garam
- 1 sdm** gula pasir
- ¼ sdt** merica bubuk



# MI TEK TEK

untuk 6 porsi



## Bahan

**1 pak** spaghetti  
**5 butir** bawang merah  
**7 siung** bawang putih  
**3 bonggol** sawi hijau  
**¼ buah** kol  
**1 buah** tomat  
**2 batang** daun bawang  
**3 butir** telur  
**60 gr** ayam suwir  
**5 butir** bakso  
**1½ liter** air  
**10 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)  
**2 batang** seledri, iris  
Minyak untuk menumis  
Air untuk merebus spaghetti

## Bumbu

**3 sdm** kecap manis  
**½ sdt** merica bubuk  
**1½ sdt** garam  
**2 sdt** gula pasir  
**2 sdt** kecap asin  
**2 sdm** saus cabai botol (sesuai selera)  
**½ sdt** minyak wijen  
**½ sdt** kaldu bubuk (*optional*)

## Cara Membuat

1. Rebus spaghetti dengan banyak air dan sedikit minyak sayur, masak hingga  $\frac{3}{4}$  matang (al dente). Angkat dan tiriskan, sisihkan. Iris bawang merah dan bawang putih, lalu potong-potong sayuran. Sisihkan.
2. Iris halus daun bawang, lalu tumis dengan sedikit minyak. Masukkan kocokan telur, aduk-aduk hingga menjadi telur orak-arik, angkat dan sisihkan.
3. Menggunakan wajan yang sama, tumis bawang merah dan bawang putih iris hingga harum. Masukkan ayam suwir dan bakso, aduk rata. Tambahkan spaghetti rebus, aduk rata kembali, lalu tuang air dan masak hingga kuah mendidih.
4. Masukkan bumbu, telur orak-arik, tomat iris, cabai rawit merah utuh, seledri, dan sayuran. Masak sebentar saja agar sayuran tidak terlalu matang. Mi tek-tek panas siap disajikan.

## Catatan

Untuk membuat mi tek-tek saya lebih suka menggunakan spaghetti karena cenderung tidak mudah mengembang. Tapi ini hanya variasi saja, jadi mi bisa diganti dengan mi telur kering atau basah.

Mi tek-tek buatan sendiri jadi salah satu alternatif di kala galau ingin ngunyah panasnya semangkuk mi instan, tapi takut pengawet. 😊





## Catatan

Semua buibuu seluruh Indonesia raya pasti bisa bikin yang namanya MI GORENG, hahaha. Salah satu menu yang *sakiceup tring* asal cemplung-cemplung juga jadii. Biar lebih istimewa, tambahkan isian berupa ayam suwir, sosis, aneka bakso ikan, atau apa pun favorit keluarga. Pasti mantap!!! Cuss kita **GO KITCHEN** bikin menu yang gampang tapi tetep istimewa karena dibuat dengan penuh cinta.



# MI GORENG SEAFOOD

## Bahan

- 1 bungkus** mi telur kering
- 2 butir** telur ayam
- 5 butir** bawang merah
- 7 siung** bawang putih
- 10 ekor** udang, buang kepalanya
- 2 ekor** cumi-cumi, potong-potong
- 4 butir** bakso, iris
- 1 buah** wortel, potong korek api
- 2 bonggol** sawi hijau
- 2 batang** seledri
- 1 batang** daun bawang
- Minyak untuk menumis



## Bumbu

- 1 sdt** saus tiram
- 1 sdt** kecap inggris
- 1 sdt** kecap asin
- 3 sdm** kecap manis
- ½ sdt** merica bubuk
- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdt** garam

untuk **3 porsi**

## Cara Membuat

1. Rebus mi telur sampai matang tapi jangan terlalu lembek, angkat dan tiriskan. Beri 2 sdm kecap manis dan 2 sdm minyak sayur, aduk rata, sisihkan.
2. Siapkan wajan, masukkan kocokan telur, buat orak-arik, angkat sisihkan.
3. Menggunakan wajan yang sama, tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah dihaluskan hingga harum, masukkan udang dan cumi-cumi, masak hingga berubah warna dan matang.
4. Tambahkan bakso, lalu masukkan mi, aduk hingga rata. Beri bumbu dan aduk rata kembali.
5. Tambahkan sayuran, aduk sebentar agar sayuran tidak terlalu layu. Terakhir masukkan telur orak arik, aduk hingga rata. Angkat.
6. Mi goreng *seafood* siap disajikan bersama acar dan kerupuk.



# NASI LIWET

untuk 6 porsi

## Bahan

**1 liter** beras  
**3 ekor** ikan asin peda merah  
**10 butir** bawang merah, iris  
**3 buah** cabai merah, iris  
**600 ml** air  
**3 lembar** daun salam  
**2 batang** serai  
Minyak untuk menggoreng  
Petai secukupnya jika suka

## Bumbu

**2 sdt** garam  
**½ sdt** gula pasir  
**½ sdt** kaldu bubuk  
(optional)

## Cara Membuat

1. Cuci bersih beras, lalu masukkan ke dalam panci kastrol, sisihkan.
2. Cuci bersih ikan asin peda, goreng dengan sedikit minyak hingga matang, sisihkan.
3. Tumis bawang merah dengan wajan bekas menggoreng ikan asin hingga harum. Masukkan cabai merah, aduk rata. Matikan kompor.
4. Masukkan tumisan ke dalam panci, lalu beri air, daun salam, serai, dan bumbu. Aduk-aduk hingga tercampur rata.
5. Masak di atas kompor dengan api besar sambil terus diaduk hingga air sedikit menyusut.
6. Kecilkan api (sangat kecil sekali), lalu tutup panci kastrol. Masak kurang lebih 10-15 menit, matikan api. Letakkan ikan asin peda goreng dan petai kupas di atasnya, tutup kembali.
7. Diamkan sekitar 10 menit hingga nasi liwet matang sempurna.
8. Nasi liwet ikan asin peda siap disajikan bersama pelengkap lainnya.



## Catatan

Kalau gak punya panci kastrol bisa menggunakan panci lain asal dasar pancinya tebal. Kalau menggunakan panci yang dasarnya tipis cenderung mudah gosong.

Menggoreng ikan asin peda jangan menggunakan minyak yang banyak karena akan mudah hancur, kalau bisa menggunakan wajan datar. Kalau tidak suka ikan asin peda merah bisa diganti dengan ikan asin jenis lain, misalnya jambal roti, ikan teri, dan lain-lain.

Minyak bekas menggoreng ikan asin jangan dulu dibuang, gunakan untuk menumis bawang dan cabai merah agar sensasinya makin nikmat, lalu masukkan ke dalam panci berisi beras (termasuk sisa minyaknya). Proses memasak bisa juga menggunakan *rice cooker*, tapi tambahkan air sekitar 150-200 ml (total air 750-800 ml).

Perbedaan menggunakan panci kastrol akan didapat kerak (nasi yang mengeras) pada bagian dasar. Ini biasanya yang dinanti-nanti, enak banget dicocol dengan sambal terasi hihhihi. Beda kalau menggunakan *rice cooker* cenderung tidak ada kerak nasinya.

Gampaaaang kaaaan?? Hihihhihi... Hayuuu atuh **GO KITCHEN**, inii aseliii enak banget apalagii pakein petai atau jengkol, sambel, dan lalapan. Udah deh mager di meja makan, wkwkwk.



## Bahan

**500 gr** udang segar

**100 gr** petai kupas

**15 buah** cabai merah

**6 butir** bawang merah

**4 siung** bawang putih

**3 lembar** daun salam

**1 lembar** daun jeruk purut

**1 batang** daun bawang, iris kasar

Minyak untuk menumis

## Bahan

**1 sdt** garam

**2 sdt** gula pasir

**¼ sdt** merica bubuk

untuk 6 porsi

## Catatan

Pilih udang yang segar, cirinya kondisi permukaan kulitnya masih bening dan tidak rusak.

Untuk mencegah bau amis kemana-mana, sebaiknya rebus dulu kulit udang, baru dibuang ke dalam tempat sampah.

Jika tidak suka, petai bisa dihilangkan atau diganti dengan telur puyuh, buncis, kentang, dll Cukup nasi hangat dengan udang balado petai pak suami pasti lahap banget deh makannya.

Buat para abegees siap pinang, menu ini gampang banget!! Kategori sakiceup tring, jadi harus pada bisa yaa. Cusss **GO KITCHEN** bikin udang balado campur petai. 😊

## Cara Membuat

1. Kupas udang, sisakan bagian ekornya. Belah bagian punggung, keluarkan kotorannya, lalu cuci bersih.
2. Rebus cabai merah hingga matang, tiriskan.
3. Haluskan cabai merah rebus, bawang merah, dan bawang putih.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam dan daun jeruk hingga harum.
5. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna dan matang.
6. Tambahkan petai kupas, irisan daun bawang, dan bumbu. Aduk rata dan masak hingga matang. Angkat. Sajikan.

# UDANG BALADO PETAI



# TUMIS PINDANG TONGKOL PETAI

## Bahan

**200 gr** pindang tongkol

**50 gr** petai kupas

**5 butir** bawang merah, iris

**3 siung** bawang putih, iris

**1 ruas jari** jahe, iris korek api

**2 lembar** daun salam

**2 buah** cabai merah, iris

**15 buah** cabai rawit merah, iris  
(sesuai selera)

Minyak untuk menggoreng

## Cara Membuat

1. Goreng pindang tongkol hingga matang, angkat, dan sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum. Tambahkan daun salam, cabai merah, dan cabai rawit, tumis hingga matang.
3. Masukkan pindang tongkol, petai, dan bumbu, lalu tuang sedikit air. Masak hingga mendidih dan air menyerap.
4. Pindang tongkol petai siap disajikan dengan nasi hangat.

## Bumbu

**1 sdt** gula pasir

**½ sdt** garam

**½ sdt** kaldu bubuk (*optional*)

untuk **4 porsi**

## Catatan

Pindang tongkol bisa langsung diolah tanpa perlu digoreng terlebih dahulu, dan tidak akan bau amis karena menggunakan irisan jahe.

Siapkan gembok *rice cooker* karena pindang tongkol apalagi campur petai dan sambal bikin pengen ngambil nasi lagi dan lagi, wkwkwkwk...

Pindang tongkol sangat mudah didapat di pasar tradisional. Pastikan pindang tongkol yang dibeli kondisinya masih bagus dan segar, juga tidak berbau. Cuss **GO KITCHEN** eksekusi tumis pindang tongkol campur petai untuk makan siang, dijamin pak suami makan banyak.







## Catatan

Membuat semur jengkol sebaiknya menggunakan jengkol yang tua agar rasanya pulen dan legit. Kalau jengkolnya muda kurang enak dibuat semur, teksturnya kalau kata orang Sunda mah “cangor” alias tidak pulen. Kalau dapatnya jengkol tidak tua, enaknyanya digoreng saja lalu kasih taburan garam, jangan lupaocol sambel. Jengkol dimasak semur seperti ini aroma jengkolnya lumayan agak hilang, tapi tetap saja kalau di kamar kecil baunya melekat di hati, wkwkwk. Inilah seninya, kalau gak bau bukan makan jengkol namanya, hahahaha. Walau bau tetep jadi idolaaa.

Semur jengkol paling enak kalau dimakan keesokan harinya. Makin menyerap bumbunya, makin endolitaaraa rasa si jengkolnya. Gampang tapi agak ribet yaaa, hihhi... Tapiii percayalahhh semur jengkol itu salah satu makanan terlezat di dunia. Buibuu harus bisa menaklukkannya!! Hahahaha... Cuss ah **GO KITCHEN** bikin kenikmatan yang HQQ ini 😊



# SEMUR JENGKOL

untuk 7 porsi

## Bahan

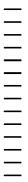
**1 kg** jengkol tua  
**10 butir** bawang merah  
**8 siung** bawang putih  
**1 buah** tomat  
**5 butir** kemiri  
**3 lembar** daun salam  
**1 ruas jari** lengkuas  
**300 ml** air  
**200 ml** santan kental  
Air untuk merebus  
Minyak untuk menumis

## Bumbu

**10 sdm** kecap manis  
**1 sdt** garam  
**1 sdm** gula pasir  
**½ sdt** merica  
**½ buah** biji pala, parut

## Cara Membuat

1. Rebus jengkol hingga matang, angkat dan tiriskan. Siapkan ulekan, kupas jengkol hingga bersih lalu geprek sedikit agar jengkol sedikit pipih. Lakukan sampai habis, sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, tomat, dan kemiri. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak bersama daun salam dan lengkuas yang dimemarkan hingga harum.
3. Masukkan jengkol yang sudah digeprek, aduk hingga rata. Tuang air, masak hingga mendidih.
4. Beri bumbu, masak kembali hingga air agak menyusut dan bumbu menyerap.
5. Terakhir masukkan santan kental, masak kembali hingga matang.
6. Semur jengkol siap disajikan.





## Bahan

- 1 ikat kacang panjang
- 1 genggam daun melinjo
- 1 genggam buah melinjo
- 50 gr kacang tanah
- 7 buah jagung muda
- 200 gr nangka muda
- 2 buah jagung manis
- 1 buah labu siam
- 20 gr asam jawa
- 5 lembar daun salam
- 2 ruas jari lengkuas
- 3 liter air

## Bumbu

- 75 gr gula merah
- 1 sdm garam
- 3 sdm gula pasir

## Bumbu Halus

- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 6 butir kemiri
- 5 buah cabai merah
- 20 gr terasi matang

# SAYUR ASEM

### Catatan

Sayur asem paling enak menggunakan buah asam muda. Rasanya lebih segar, beda dengan asam jawa, tapi susah dapetnya, wkwkwk. Sayur asem dan sayur kacang iga sebenarnya hampir sama untuk bumbu halusya. Rasa jadi berbeda karena ada penggunaan kaldu tulang iga. Kalau mau bikin versi sayur asam bening, skip kemiri. Bumbunya juga jangan dihaluskan, tetapi diiris. Sayur asem pun akan jadi bening tapi tetap nikmat dan segar.

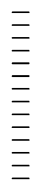
Sayuran bisa disesuaikan dengan kondisi lapangan, hehehe. Gak ada nangka muda, *it's okay*, gak pakai melinjo juga *no problem*, walaupun memang paling seru kalau makan sayur asem itu komplit beserta rombongannya yaaa, hehehehe...

Sayur asem adalah kategori sayur yang mudah dibikin dan murah harga bahan bakunya. Hayuu atuh kita **GO KITCHEN** bikin sayur asem nikmat. Tapi hati-hati efek samping yang sangat besar kalau di duetin sama sambel dan ikan asin, bisa-bisa habis nasi satu *rice cooker* sendirian, wkwkwkwkw...

untuk 6 porsi

## Cara Membuat

1. Kupas, cuci bersih, lalu potong-potong sayuran. Pisahkan masing-masing sayuran berdasarkan waktu proses memasaknya, dari mulai yang keras membutuhkan waktu lama hingga yang mudah sekali matang.
2. Siapkan panci, rebus air hingga mendidih. Masukkan daun salam, lengkuas, jagung manis, kacang tanah, buah melinjo, dan nangka muda.
3. Tambahkan bumbu halus ke dalam rebusan sayuran tadi. Masak hingga mendidih. Masukkan potongan labu siam dan jagung muda, masak hingga sayuran matang.
4. Beri bumbu dan asam jawa, aduk rata. Terakhir masukkan kacang panjang dan daun melinjo, masak sebentar saja, matikan api. Angkat.





## Catatan

Untuk rasa yang maksimal, gunakan kacang merah jenis "endul". Bentuknya bulat gendut, bukan kacang merah yang langsing sempurna. Kacang merah "endul" warnanya agak cenderung putih, beda dengan kacang merah yang langsing sempurna warnanya merah.

Pilih tulang iga yang banyak lemaknya, cita rasanya jadi makin nikmat, tapi kalori makin tinggi, wkwkwkw.

Sayur kacang tulang iga ini tradisi di keluarga besar saya yang hobi banget makan masakan Sunda, dan ini salah satu menu yang wajib ada di antara menu-menu masakan Sunda lainnya.

Sayur kacang tulang iga ini paling enak dimakan dalam keadaan panas. Sambil makan menu Sunda-an yang nikmat, ditambah sambel yang pedesss banget, ditutup dengan srpuuuut sayur kacang tulang iga panas, dijamin pengen nambah nasi lagi. 😊

Gampang banget kan buibuuuu... Hayuuu cuss beli tulang iganyaa, beli kacang "endul"-nya. Kalau gak nemu gapapa kacang merah yang langsing sempurna jugaa, hehehe... Langsung eksekusi **GO KITCHEN**, jangan lupa siapin sambel terasi beserta lalapan, ikan asin, dan biar makin afdol si petai atau jengkol penambah kenikmatan yang HQQ, wkwkwkw... Bye timbangan berat badan, c u next songs. 😊



# SAYUR ASEM KACANG IGA

untuk 6 porsi

## Bahan

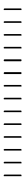
**300 gr** tulang iga sapi  
**5 lembar** daun salam  
**2 ruas jari** lengkuas  
**500 gr** kacang merah  
**10 butir** bawang merah  
**8 siung** bawang putih  
**6 butir** kemiri  
**5 buah** cabai merah  
**20 gr** terasi matang  
**20 gr** asam jawa  
**4 liter** air

## Cara Membuat

1. Rebus tulang iga bersama daun salam dan lengkuas yang sudah dimemarkan hingga daging iga empuk.
2. Di panci terpisah, rebus kacang merah hingga empuk, angkat lalu tiriskan.
3. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, dan terasi.
4. Masukkan bumbu halus ke dalam rebusan tulang iga, rebus hingga aromanya harum.
5. Masukkan kacang merah, beri bumbu, aduk rata. Terakhir beri asam jawa yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Aduk rata dan masak hingga mendidih dan matang.
6. Sayur asem kacang iga siap disajikan hangat.

## Bumbu

**75 gr** gula merah  
**1½ sdm** garam  
**4 sdm** gula pasir



# SOP TULANG IGA

untuk 6 porsi



## Bahan

- 1 kg** tulang iga sapi
- 10 butir** bawang merah
- 1 ruas jari** jahe ukuran besar
- 5 buah** wortel, kupas, potong-potong
- 1 buah** tomat
- 3 batang** daun bawang
- 3 batang** seledri
- 6 liter** air

## Bumbu

- 2 sdm** garam
- 1 sdm** gula pasir
- 2 sdt** kaldu bubuk (*optional*)
- 1 sdt** merica bubuk
- ½ buah** biji pala, parut

## Cara Membuat

1. Rebus tulang iga dengan irisan bawang merah dan jahe yang sudah dimemarkan hingga empuk. Masukkan wortel dan bumbu, masak hingga wortel matang tapi tidak lembek.
2. Terakhir masukkan tomat, daun bawang, dan seledri yang sudah dipotong-potong. Aduk sebentar, angkat.
3. Sop iga siap disajikan. Jangan lupa beri taburan bawang goreng, sambal cabai rawit, dan perasan jeruk limau.

## Catatan

Iga sapi bisa diganti dengan bagian buntut sapi, atau bisa diganti juga dengan tulang iga kambing, atau *full* bagian dagingnya.

Wortel enaknya direbus terpisah, tapi tetap pakai kuah kaldu sopnya yaaa supaya gak terlalu matang dan mudah hancur kalau digabung dengan tulang iganya.

Daun bawang seledri juga sebaiknya terpisah, ditaburkannya sesaat sebelum akan disajikan, agar tetap *fresh*.

Resep sop tulang iga sapi ini salah satu jualan yang paling laku di rumah makan Uwa (kakak Ayah saya). Dulu waktu saya masih SMA, Uwa saya punya rumah makan khas Sunda di Cikampek yang rame banget dan setiap jam makan siang pasti selalu penuh. Hasil berguru ke Uwa, saya diajarin bagaimana membuat sop tulang iga yang enak. Dan ternyataaa gampang banget!! Rahasiannya penggunaan irisan bawang merah mentah saja.

Resep ini *highly recommended* banget buibu, wajib dicoba. Gampang pisan cuma cemplang-cemplung ajaa, hihihhi... Hayuu cuss GO MARKET beli tulang iganya dan langsung **GO KITCHEN** eksekusi langsung. Dijamin sakiceuup tringg dan mak nyuusss. 😊



# SATE MARANGGI

untuk 17 tusuk



## Bahan

**500 gr** daging has dalam  
**7 butir** bawang merah  
**4 siung** bawang putih  
**1 ruas jari** lengkuas muda  
Minyak untuk menumis

## Bumbu

**50 gr** gula merah iris  
**3 sdm** madu  
**½ sdt** garam  
**1 sdt** ketumbar,  
sangrai, haluskan

## Cara Membuat

1. Potong-potong kecil daging kurang lebih ukuran 1,5 x 1,5 cm, sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan lengkuas, lalu tumis dengan sedikit minyak hingga harum. Angkat dan sisihkan.
3. Masukkan daging ke dalam wadah, lalu masukkan bumbu tumis dan bumbu lainnya. Aduk-aduk hingga tercampur rata. Tutup dengan plastik atau masukkan ke wadah tertutup, simpan dalam kulkas kurang lebih 30 menit.
4. Tusuk-tusuk daging dengan tusuk sate, lalu bakar dengan bara api atau di atas wajan antilengket hingga matang. Sesekali olesi daging dengan minyak sayur.
5. Sate maranggi siap disantap dengan sambal kecap dan nasi hangat.

## Catatan

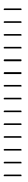
Kalau mau lebih gurih, campur daging sapi dengan lemaknya dengan perbandingan 350 gr daging has dan 150 gr lemak. Jika menggunakan daging has tidak perlu ditambah pengempuk daging seperti direndam dengan jus nanas atau ditutup dengan daun pepaya karena daging has dalam sudah memiliki tekstur yang empuk.

Sate maranggi mentah bisa dijadikan salah satu stok bahan makanan dirumah. Caranya, simpan daging berbumbu di wadah tertutup atau plastik *zipper bag*, lalu simpan di dalam *freezer*. Sate maranggi mentah bisa bertahan 2-3 minggu di dalam *freezer*.

Sambal kecap untuk sate maranggi ada banyak versi, ada yang hanya diiris-iris saja lalu tuang dengan kecap, ada juga yang diulek kasar dulu baru dituang kecap, ada yang diiris-iris lalu ditumis dulu baru dikasih kecap, dll. Kalau saya lebih suka yang diiris-iris lalu dituang kecap saja, lebih menggigit makan cabai rawitnya, hahaha...

Kalau repot untuk membakar sate pakai bara api, ya kebul, ya bau seisi rumah, buibuu bisa pakai panggangan langsung di atas kompor. Memang sih rasanya jauh lebih nikmat menggunakan bara api, tapi lumayanlahh, hihhi.

Gampang kannnn.... Cuss kita **GO KITCHEN** biar gak harus GO PURWAKARTA hanya untuk menikmati satu piring sate maranggi. 😊



# SATE AYAM MANIS

untuk 17 tusuk

## Bahan

**500 gr** dada ayam  
tanpa tulang  
**½ butir** jeruk lemon  
**5 siung** bawang putih  
**2 sdm** madu  
**1 sdm** kecap manis  
Tusuk sate

## Cara Membuat

1. Potong dadu dada ayam, kira-kira 2 x 2 cm. Beri air perasan jeruk lemon, diamkan beberapa saat.
2. Haluskan bawang putih, masukkan ke dalam mangkuk berisi daging ayam. Tambahkan kecap manis dan madu, aduk rata. Simpan di wadah tertutup, lalu diamkan selama 10-15 menit. Tusukkan ke tusuk sate (masing-masing tusukan 3-4 potong ayam).
3. Siapkan bara api, bakar sate ayam hingga matang. Sese kali oles sate dengan minyak sayur. Angkat.

## BUMBU KACANG

### Bahan

**150 gr** kacang tanah goreng/sangrai  
**7 siung** bawang putih  
**5 buah** cabai merah rebus  
**200 ml** air  
**2 lembar** daun salam  
**½ sdt** garam  
**2 sdt** gula pasir  
**15 gr** gula merah

### Cara Membuat

1. Haluskan bawang putih dan cabai merah rebus hingga halus, lalu tumis hingga harum.
2. Masukkan kacang tanah yang sudah ditumbuk halus/blender, beri air dan bumbu lainnya, masak dengan api kecil hingga berminyak. Angkat.

## PELENGKAP

Acar, sambal cabai rawit, bawang goreng, lontong/nasi



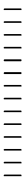


## Catatan

Memanggang sate memang lebih enak menggunakan bara api seperti di mamang penjual sate. Tapi asapnya bikin bau seisi rumah dan jemuran baju, hihihiii. Kalau repot, pakai saja wajan antilengket, yaaa lumayanlah. 😊

Kalau buibu memanggang dengan bara api langsung, cobain deh bara apinya dikasih sedikit minyak goreng dan taburan bawang goreng. Uuuhhh lalaaaaaa, asap yang dihasilkan bakalan wangiiiiii banget berasa tukang sate profesional loh, hahahahaha.

Sebelum memanggang sate ayam, ambil bumbu kacang secukupnya lalu beri kecap, aduk-aduk hingga rata, lalu balur ke sate ayam yang akan dipanggang.



# EMPAL DAGING GEPUK

untuk 10-12 potong

## Bahan

**1 kg** daging sapi (satu bagian utuh)  
**12 butir** bawang merah  
**8 siung** bawang putih  
**3 ruas jari** lengkuas muda  
**1 sdm** ketumbar, sangrai  
**5 lembar** daun salam  
**200 ml** santan kental  
Air untuk merebus  
Minyak untuk menumis dan menggoreng

## Bumbu

**50 gr** gula merah iris  
**3 sdm** gula pasir  
**1 sdt** air jeruk nipis  
**½ sdm** garam

## Cara Membuat

1. Rebus daging dengan sedikit garam hingga empuk, angkat. Potong-potong daging melawan serat dengan ketebalan  $\pm 1$  cm, lalu memarkan dengan ulekan atau pemukul khusus daging hingga daging melebar.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan ketumbar hingga halus. Tumis bumbu halus bersama daun salam hingga harum.
3. Masukkan daging yang sudah dimemarkan, tuang santan kental dan beri bumbu lainnya. Tambahkan kaldu sisa rebusan daging  $\pm 200$  ml, masak hingga air menyusut, matikan api.
4. Siapkan wajan berisi minyak, tunggu hingga panas lalu goreng daging gepuk sebentar saja, jangan sampai kering. Angkat dan sajikan hangat dengan taburan bawang goreng.



## Catatan

Pilih daging sapi bagian sengkel (paha atas) karena daging bagian ini terdiri dari lemak dan otot sehingga daging tidak mudah hancur. Pilih daging satu bagian utuh, jangan yang sudah dipotong-potong.

Rebus daging hingga matang. Cubit bagian atas daging, kalau sudah bisa dicubit berarti daging sudah cukup matang dan siap dipotong.

Gepuk berawal dari kata gebuk atau dipukul. Kalau dalam bahasa Sunda, artinya daging yang sudah dipukul-pukul.

Sama seperti resep sop tulang iga, resep gepuk juga saya pelajari dari Uwa saya karena merupakan salah satu menu andalan di rumah makannya. Gepuk resep ini berlimpah bumbu, enak banget di aduk-aduk dengan nasi putih dan jangan lupa taburan bawang gorengnya.

Menggoreng gepuk cukup sebentar saja jangan sampai terlalu matang dan kecokelatan, supaya warna yang dihasilkan tetap cantik.

Gimanaaa buibuu? Gampang gampang gimana gitu yaaa, hahahhaha... Hayuuu dicobaaaa kita **GO**

**KITCHEN** bikin daging gepuk alias empal. Paling enak disajikan hangat-hangat bareng nasi putih, sambal, dan lalapan. Dari orang dewasa, sampai anak-anak pasti bakalan suka. Anak saya suka banget tapi buat dicemilin, hihhi.. Pokoknya ulalalaaa banget dijamin *kacidaaaa raosnaa* 😊





## Catatan

Di Bandung ada bumbu gulai kering yang sudah melegenda, dijual di pasar tradisional, isinya rempah-rempahan yang sudah dihaluskan. Ini rekomen banget buat campuran bumbu rendang. Kalau pakai bumbu ini, skip semua rempah-rempahannya, ganti dengan satu sendok makan bumbu gulai kering ini. Kalau ke Bandung, saya pasti sengaja memburu bumbu gulai kering ini untuk stok di rumah, hehehhe.

Rendang bisa dicampur dengan kentang rendang atau kentang yang bulat kecil-kecil. Kentang jenis ini tidak perlu dikupas terlebih dahulu, cukup sikat dan cuci hingga bersih, masukkan ke dalam campuran rendang lalu masak hingga matang.

Kalau saya cenderung menyukai rendang yang basah, masih bewarna agak kemerahan. Kalau mau dimasak seperti rendang Padang aslinya yang berwarna cokelat gelap, masak lebih lama dengan api kecil sambil sesekali diaduk, nanti lama-lama rendang akan mengering.

Bikin rendang memang agak repot mempersiapkan bumbu dan rempah-rempahnya yang lumayan banyak, tapi proses memasaknya sangat mudah dan bisa ditinggal-tinggal sambil ngerjain pekerjaan rumah lainnya. Tapi *worth it* lhooo buibuuu dengan kelezatan rendang yang digadang-gadang sebagai salah satu makanan paling enak di dunia. Rendang juga jadi salah satu menu makanan yang tidak mudah basi kalau dimasak hingga kering.

Ayoooo cobainnn buibuuuu **lets GO KITCHEN!** Dijamin berasa makan di resto Padang apalagi tambahkan sambel hijau dan daun singkong rebusnya, udah deh pasti bawaanya nambah nasi, hihhi... 😊

# RENDANG DAGING

untuk 7 porsi

## Bahan

**1 kg** daging has, potong-potong  
**2 liter** santan kental (2 kg kelapa tua  
berkulit, parut + 2 liter air)  
**5 lembar** daun salam  
**2 lembar** daun kunyit  
**4 lembar** daun jeruk  
**2 batang** serai  
**5 buah** asam kandis  
Minyak untuk menumis menggoreng

## Bumbu Halus

**15 butir** bawang merah  
**7 siung** bawang putih  
**25 buah** cabai merah  
**½ ruas jari** jahe  
**1 ruas jari** kunyit  
**1 ruas jari** lengkuas  
**1 sdm** merica hitam  
**½ sdm** ketumbar sangrai

## Rempah-Rempah

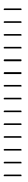
**4 butir** cengkih  
**1 batang** kayu manis  
**2 buah** kapulaga  
**2 buah** bunga lawang

## Bumbu

**1½ sdm** garam  
**1 sdm** gula pasir

## Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus bersama daun salam, daun kunyit, daun jeruk, serai, asam kandis, dan rempah-rempah hingga harum.
2. Masukkan daging, masak hingga berubah warna. Tuang santan, masak hingga kuah setengah menyusut, lalu beri bumbu. Aduk rata.
3. Masak kembali hingga bumbu dan santan mengering. Angkat.
4. Rendang daging siap disajikan dengan nasi hangat dan sambal cabai hijau.



# LAKSA AYAM

untuk 6 porsi

## Bahan

- 1 ekor** ayam, potong 4
  - 4 lembar** daun salam
  - 2 batang** serai
  - 5 lembar** daun jeruk
  - 1 ruas jari** jahe
  - 4 ruas jari** kunyit
  - 10 butir** kemiri
  - 7 butir** bawang merah
  - 6 siung** bawang putih
  - 200 ml** santan kental
  - 300 ml** susu UHT
  - 4 liter** air
- Minyak untuk menumis dan menggoreng

## Pelengkap

- 4 butir** telur rebus
- 1 bungkus** kecil soun
- 1 potong** oncom goreng, haluskan
- 1 ikat** kemangi
- 1 genggam** taoge
- Bawang goreng
- Irisan daun bawang
- Sambal cabai rawit
- Emping
- Kecap manis

## Bumbu

- 1 sdm** garam
- 2 sdt** kaldu bubuk (*optional*)
- 2 sdm** gula pasir

## Cara Membuat

1. Rebus ayam bersama daun salam, serai, daun jeruk, dan jahe hingga ayam setengah matang. Sisihkan.
2. Goreng kunyit dan kemiri hingga matang. Haluskan bersama bawang merah dan bawang putih hingga halus.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Angkat, masukkan ke rebusan ayam tadi.
4. Beri bumbu, rebus kembali hingga ayam benar-benar empuk dan matang.
5. Angkat ayam dari kuahnya, tiriskan. Goreng ayam hingga kering, lalu suwir-suwir.
6. Masukkan santan dan susu UHT ke dalam kuah rebusan ayam tadi, masak hingga mendidih dan matang.
7. Kuah laksa siap disiramkan ke mangkuk berisi soun, oncom, kemangi, taoge, telur rebus, dan ayam suwir. Taburi dengan bawang goreng dan daun bawang.





## Catatan

Sebaiknya gunakan ayam kampung karena gurih yang dihasilkan akan sangat berbeda dibandingkan dengan ayam *broiler*.

Kunyit dan kemiri sengaja digoreng terlebih dahulu supaya bumbu halus yang dihasilkan tidak bau langu kunyit atau kemiri mentah.

Dibandingkan dengan masakan sejenisnya, saya lebih suka dengan laksa ayam komplit seperti ini. Lebih segar karena ada taoge dan kemangi yang bikin makan tambah nikmat, hehehe.

Sama halnya membuat bubur ayam, membuat laksa juga banyak sekali prtilan yang harus kita siapkan. Supaya gak repot, kita bisa mempersiapkan printilannya sehari sebelumnya.

Ini wajib banget buibuu cobaa. Sensasi kuah santan bertemu dengan susu UHT bikin kuahnya jadi mantap sangatt, dijamin bakal jadi menu andalan buibuuu buat **GO KITCHEN**. Yuuuuu bikinn yuuuuu. 😊



# SOTO AYAM BENING

untuk 6 porsi

## Bahan

**1 ekor** ayam kampung, bagi 4  
**2 liter** air  
**5 lembar** daun salam  
**3 lembar** daun jeruk  
**3 batang** serai  
**1 ruas jari** jahe  
**1 ruas jari** lengkuas  
**10 butir** bawang merah  
**5 siung** bawang putih  
Minyak untuk menggoreng

## Bumbu

**1 sdm** garam  
**½ sdm** gula pasir  
**1 sdt** merica bubuk

## Pelengkap

- Kerupuk udang/emping
- Telur rebus
- Soun
- Sambal cabai rawit merah
- Jeruk limau/jeruk nipis
- Kecap manis
- Taoge/kol iris halus
- Irisan daun bawang
- Bawang goreng
- Kacang kedelai goreng

## Cara Membuat

1. Rebus air sampai mendidih, lalu masukkan ayam yang sudah dicuci bersih, daun salam, daun jeruk, serai, jahe dan lengkuas yang sudah dimemarkan, serta bumbu. Masak hingga ayam matang. Angkat ayamnya, lalu tiriskan. Kecilkan api.
2. Haluskan bawang merah dan bawang putih, lalu tumis dengan sedikit minyak hingga harum. Masukkan ke dalam kuah dan masak hingga kuah benar-benar harum.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan, angkat. Suwir-suwir daging ayam, masukkan tulang-tulangnyanya ke dalam kuah.
4. Kuah soto bening siap disajikan bersama pelengkap lainnya.

## Catatan

Membuat soto bening paling enak menggunakan ayam kampung karena gurih ayam kampung itu khas, berbeda dengan gurih ayam *broiler*, jadi tidak perlu lagi menggunakan tambahan MSG.

Soto ayam bening menu wajib lebaran ketika almarhumah nenek saya masih ada karena nenek piawai membuat soto ayam bening. Terlihat simpel tapi enak. Apalagi dipadukan dengan lontong atau ketupat lebaran, gak cukup satu porsi, hihhi.

Pelengkap soto bisa sesuai selera yaaahh, ada yang menggunakan tambahan perkedel kentang atau keripik kentang, ada juga yang tidak menggunakan kacang kedelai atau taoge. Bebas pokoknya apa pun pelengkapnyanya selama kuahnya soto bening dari ayam kampung, dijamin tetep nikmat!!!

Membuat soto sangat-sangat mudah sekali dan banyak disukai oleh anak-anak hingga dewasa. Hayuu cuss **GO KITCHEN** kita bikin soto ayam bening beserta jajarannya. Mau dimakan pagi hari enak, dimakan siang hari okey, dimakan malam hari juga nikmat. 😊



# NASI TUTUG ONCOM

## Bahan

untuk 3 porsi

- 150 gr** oncom
  - 500 gr** nasi putih
  - 5 butir** bawang merah
  - 3 siung** bawang putih
  - 3 ruas jari** kencur
  - 2 buah** cabai merah
  - 5 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)
  - 1 sdt** garam
- Bawang goreng secukupnya

## Cara Membuat

1. Bakar oncom hingga matang dan harum, lalu tumbuk kasar. Sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kencur, cabai merah, dan cabai rawit hingga halus, lalu tumis dengan sedikit minyak hingga harum. Masukkan oncom yang sudah ditumbuk, masak kembali hingga oncom dan bumbu kering. Beri garam, aduk kembali hingga rata.
3. Masukkan tumisan oncom ke dalam nasi panas, aduk-aduk atau tutug (tumbuk) dengan bantuan ulekan hingga oncom dan nasi tercampur rata. Tambahkan bawang goreng secukupnya, aduk rata.
4. Nasi tutug oncom siap disajikan dengan pelengkap lainnya.



## Catatan

Pilih oncom yang segar, tidak berbau apek.

Bakar oncom bisa langsung di atas kompor dengan bantuan serokan wajan, caranya potong-potong oncom, letakkan di serokan wajan, panggang oncom dengan api sedang hingga harum.



Menumis bumbu dan oncom usahakan sampai kering biar nasi tutug oncom yang dihasilkan tidak basah. Kalau ada nasi sisa kemarin, jangan dulu dibuang. Nasi tutug oncom bisa dijadikan salah satu alternatif memanfaatkan sisa nasi bekas kemarin. Kalau saya paling suka ditambahkan beberapa keping emping goreng, lalu tumbuk kasar ke dalam nasi tutug, dijamin makin nikmat.

Nasi tutug oncom paling cocok ditemani dengan ayam goreng/bakar, empal daging, ikan asin, tempe/tahu goreng, lalapan, sambal, dan untuk menambah keceriaan jangan lupa petai atau jengkol. Kenikmatan yang paripurna sekali!!! Wkwkwkw.

Gampang banget kan buibuuu, cuss cari oncom, kita **GO KITCHEN** bikin menu makan siang ala Sunda yang sakiceup tring. 😊

# NASI UDUK HIJAU

## RICE COOKER

untuk 6 porsi

### NASI UDUK

#### Bahan

- 1 liter** beras
- 10 lembar** daun pandan/daun suji/  
bayam/sawi
- 550 ml** air
- 200 ml** santan kental
- 5 lembar** daun salam
- 2 batang** serai
- 3 lembar** daun jeruk
- 1 sdm** garam
- ½ sdm** gula pasir

#### Cara Membuat

1. *Blender* daun hijau dengan air secukupnya (ambil dari takaran 550 ml air), lalu saring, peras daunnya, dan sisihkan.
2. Cuci bersih beras, masukkan ke dalam *rice cooker*, tuang santan kental, air hijau, dan sisa air.
3. Tambahkan daun salam, serai, daun jeruk, gula, dan garam. Aduk-aduk hingga rata.
4. Set *rice cooker* ke mode memasak, tunggu hingga matang.
5. Nasi uduk hijau siap disajikan bersama irisan telur dadar, bihun goreng, dan orek tempe basah.

#### Bahan

- 250 gr** bihun
- 2 buah** wortel, potong korek api
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 2 batang** seledri

#### Bumbu

- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdt** merica bubuk
- ½ sdt** garam
- 2 sdt** kecap asin

### BIHUN GORENG

#### Cara Membuat

1. Rebus bihun hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah dicincang halus hingga harum. Masukkan wortel, beri sedikit air, masak hingga wortel matang.
3. Masukkan bihun dan bumbu, aduk hingga tercampur rata.
4. Terakhir masukkan irisan seledri, masak kembali hingga tercampur rata.
5. Bihun goreng siap menjadi pelengkap nasi uduk hijau.





## Bahan

**500 gr** tempe

**7 butir** bawang merah

**5 siung** bawang putih

**3 lembar** daun salam

**1 ruas jari** lengkuas

**4 buah** cabai merah

**5 buah** cabai hijau

**200 ml** air

Minyak untuk menggoreng

## Bumbu

**1 sdt** garam

**2 sdt** gula pasir

**¼ sdt** merica

**3 sdm** kecap manis

## TEMPE OREK BASAH

### Cara Membuat

1. Potong tempe kecil-kecil memanjang, lalu goreng hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Tumis irisan bawang merah, bawang putih, daun salam, dan lengkuas yang sudah dimemarkan hingga harum.
3. Masukkan tempe, lalu potongan cabai merah dan cabai hijau, aduk-aduk hingga tercampur rata.
4. Masukkan air dan bumbu, masak hingga air sedikit menyusut, jangan terlalu kering. Angkat.
5. Orek tempe basah siap menjadi pelengkap.

# MUSTOPA EBI

untuk 6 porsi



## Bahan

**1 kg** kentang  
**½ sdm** kapur sirih  
**10 siung** bawang putih  
**100 gr** cabai merah rebus  
**3 sdm** gula pasir  
**1 sdt** garam  
**1 sdm** air asam jawa  
**50 gr** ebi, sangrai, haluskan  
Minyak untuk menggoreng

## Cara Membuat

1. Kupas kentang, lalu cuci bersih. Siapkan baskom berisi air yang sudah diberi kapur sirih, lalu serut kentang dengan parutan kasar (serut memanjang atau potong korek api tipis). Diamkan selama 15-20 menit, cuci bersih dan tiriskan.
2. Siapkan wajan berisi minyak yang banyak, lalu goreng kentang hingga kering, sisihkan.
3. Haluskan bawang putih dan cabai merah rebus, lalu tumis dengan sedikit minyak hingga harum.
4. Tambahkan gula pasir, masak dengan api kecil hingga gula mengental. Beri garam dan air asam jawa, aduk rata.
5. Masukkan kentang goreng, aduk-aduk hingga bumbu tercampur rata. Terakhir masukkan bubuk ebi, aduk rata kembali.
6. Matikan api, biarkan uap panasnya hilang, lalu masukkan ke dalam stoples.

## Catatan

Pilih kentang yang tua dan berukuran besar agar memudahkan saat diparut.

Kalau tidak ada atau tidak suka ebi, bisa di-skip.

Merendam kentang dengan air kapur sirih tujuannya untuk membuat lapisan keras dan kuat pada kentang, sehingga saat digoreng kentang menjadi lebih garing dan renyah.

Membuat mustopa kentang kategorinya gampang-gampang susah, bumbu cabai merah dan gula harus benar-benar pas matangnya sehingga dihasilkan mustopa yang tetap kriuk kriuk, tidak mudah melempem.

Jika bumbu belum pas matangnya, kentang akan mudah melempem, dan jika bumbu terlalu matang, kentang tidak akan menyatu dengan bumbu, seperti ada gumpalan-gumpalan bumbu yang terpisah. Jadi harus paaaaass, hihhihi...

Gunakan sendok, lalu ambil sedikit bumbu, miringkan sendok. Kalau sudah pas matangnya, bumbu akan turun perlahan seperti sirup kental. Jika bumbu terlanjur terlalu matang (kental menggumpal), atasi dengan menambahkan sedikit air, lalu masak kembali.

Bikin mustopa itu membutuhkan kesabaran yang tinggi. Proses mengupas kentangnya lama, memarutnya lama, menggoreng kentang hingga kering juga sangat memakan waktu. Apalagi kalau setelah kentang dicampur bumbu ternyata belum pas, remuk rasanya perasaan, hahahaha... Saya bikin mustopa sampai 3 kali gagal, akhirnya saya berguru ke tante yang jago banget bikin mustopa. Saya terus menerus mencoba dan akhirnya saya bisa, horeee... horeee...!!!

Walau agak-agak *tricky*, tapi wajib dicoba buibuuu. Mustopa kentang campur ebi yang kriuk kriuk cukup sama nasi hangat ajaa, pasti nambah lagi nambah lagi. Yuu, cuss **GO KITCHEN** kita belajar bikin mustopa kentang yang kriuk kriuk.





untuk **7 porsi**

## ***Catatan***

Cumi kering jenis ini biasanya memiliki rasa yang sangat asin. Untuk membuang rasa asin yang berlebih, rebus terlebih dahulu dengan air mendidih 2-3 kali. Kalau suka dengan rasa asin, cukup sekali rebus saja. Pilih jenis cumi asin yang gemuk, bukan yang gepeng, serta yang warnanya masih bagus dan tidak berbau tengik.

Resep ini tidak hanya untuk cumi asin saja, kalau buibu mau menggantinya dengan jenis ikan asin lainnya bisa, misalnya menggunakan ikan asin sepat, jambal roti, ikan asin gabus, atau bisa juga menggunakan cumi-cumi atau ikan segar.

Lebih nikmat lagi jika divariasikan dengan daun kemangi. Uuuhhh, dijamin nambah nasi lagi dan lagi, hihhihi... Gampang banget sakiceuuup tring ini mah, hihhihi... Hayuu cuss **GO KITCHEN** bikin oseng cumi asin petai. Dijamin makan makin nikmat, hehehehe.

# OSENG CUMI ASIN PETAI

## Bahan

**500 gr** cumi asin  
**10 butir** bawang merah  
**7 siung** bawang putih  
**5 buah** cabai hijau  
**3 buah** cabai merah  
**150 gr** petai kupas  
**2 lembar** daun salam  
**1 ruas jari** lengkuas  
Sedikit air

## Bumbu

**1 sdt** garam  
**1 sdt** gula pasir  
**25 gr** gula merah  
**2 sdm** air asam jawa



## Cara Membuat

1. Cuci bersih cumi asin, lalu rebus hingga mendidih. Buang airnya, tiriskan. Potong-potong sesuai selera.
2. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah dan bawang putih iris, daun salam, dan lengkuas yang sudah dimemarkan. Tumis hingga harum.
3. Masukkan cumi asin, aduk hingga tercampur rata. Beri sedikit air, lalu tambahkan bumbu. Masak hingga air menyusut.
4. Terakhir masukkan cabai merah dan cabai hijau yang sudah diiris dan petai kupas, masak hingga petai matang.
5. Angkat dan sajikan.

# SAMBAL GORENG JELETOT

## Bahan

**3 buah** cabai merah  
**25 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)  
**1 buah** tomat  
**3 butir** bawang merah  
**2 siung** bawang putih  
**10 gr** terasi matang  
**½ sdt** garam  
**1 buah** jeruk limau  
**30 gr** gula merah  
**Sedikit** minyak untuk menggoreng

## Cara Membuat

1. Goreng cabai merah, cabai rawit, tomat, bawang merah, bawang putih, dan terasi sampai matang.
2. Siapkan ulekan. Masukkan bahan-bahan yang sudah digoreng tadi, beri garam lalu ulek sampai lembut.
3. Tambahkan gula merah, ulek kembali hingga tercampur rata. Terakhir beri air perasan jeruk limau.
4. Sambal jeletot siap disajikan bersama nasi hangat dan lauk pauk lainnya.

untuk **5 porsi**





## Catatan

Jika ingin sambal lebih tahan lama, tumis dengan sedikit minyak setelah sambal ditumbuk, masak dengan api kecil hingga benar-benar matang sempurna, lalu dinginkan dan simpan di kemasan kedap udara.

# SAMBAL DADAK JELETOT

## Bahan

**5 buah** cabai merah  
**25 buah** cabai rawit merah  
(sesuai selera)  
**1 buah** tomat  
**3 butir** bawang merah  
**½ sdt** garam  
**20 gr** terasi matang  
**30 gr** gula merah  
**1 buah** jeruk limau

untuk **5 porsi**

## Cara Membuat

1. Masukkan bahan-bahan ke dalam ulekan, beri garam dan terasi, lalu tumbuk sampai lembut. Tambahkan gula merah, tumbuk kembali hingga tercampur rata. Terakhir beri air perasan jeruk limau.
2. Sambal dadak jeletot siap disajikan bersama nasi hangat dan lauk pauk lainnya.

## Catatan

Sambal dadak cepat berair dan mudah basi, disarankan untuk menumbuk sambal mendekati waktu santapnya agar rasa segar tetap terjaga.





# SAMBAL HIJAU PADANG

## Bahan

- 300 gr** cabai hijau
- 15 butir** bawang merah
- 1 butir** jeruk nipis, peras airnya
- 200 ml** minyak
- 6 butir** bawang merah, iris
- 3 buah** tomat hijau, iris tipis
- 3 lembar** daun jeruk
- 1 sdt** garam
- ½ sdt** gula pasir
- 2 butir** jeruk limau, peras airnya

## Cara Membuat

1. Blender kasar cabai hijau dan bawang merah dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah iris hingga harum. Masukkan tomat iris dan daun jeruk, aduk rata.
3. Masukkan cabai hijau dan bawang merah yang sudah diblender kasar, masak hingga matang dengan api kecil. Beri garam dan gula, aduk rata. Terakhir beri air perasan jeruk limau.
4. Sambal hijau siap disajikan dengan lalap daun singkong rebus.



untuk 6 porsi



# menu Tumpeng

---

Tumpeng identik dengan nasi yang berwarna kuning atau putih berbentuk kerucut yang disajikan dengan aneka jenis lauk pauk pada nampan yang sudah dihias dengan kreasi seni lipatan daun pisang dan pagar dari kacang panjang.

Resep-resep berikut untuk tumpeng 15 porsi, jika buibuu mau membuat lebih sedikit atau lebih banyak tinggal dikonversi saja. Selamat mencoba dan semoga berhasil :D





# NASI KUNING

## Catatan

Untuk keperluan tumpeng, beras direndam air terlebih dahulu agar nasi mengembang dengan sempurna dan nasi kuning yang dihasilkan akan pulen sekali walau tanpa bantuan beras ketan. Kalau bukan untuk tumpeng, proses merendam beras bisa di-skip. Pilih kualitas kunyit yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu tua agar menghasilkan warna kuning yang bagus.



## Bahan

**2 liter** beras kualitas bagus  
**10 butir** bawang merah  
**15 siung** bawang putih  
**6 ruas jari** kunyit, kupas  
**6 buah** kencur, kupas  
**10 lembar** daun salam  
**4 batang** serai  
**4 lembar** daun pandan  
**10 lembar** daun jeruk  
**800 ml** air  
**400 ml** santan kental  
Minyak untuk menumis

## Bumbu

**2 sdm** garam  
**2 sdm** gula pasir

## Cara Membuat

1. Cuci beras hingga bersih, rendam dengan air minimal 3 jam. Tiriskan dan sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, dan kencur sampai halus, lalu tumis dengan sedikit minyak sampai harum.
3. Masukkan daun salam, serai, pandan, dan daun jeruk, tumis kembali hingga bumbu benar-benar matang.
4. Tuang air, masak hingga mendidih. Beri garam dan gula pasir, lalu masukkan santan kental. Aduk-aduk hingga matang, kecilkan api.
5. Siapkan panci kukusan, kukus beras hingga berubah menjadi bulir yang lebih besar. Angkat, pindahkan ke dalam wadah besar. Siram dengan kuah santan panas, aduk-aduk hingga benar-benar tercampur rata. Pastikan tidak ada gumpalan beras yang belum tercampur dengan kuah santan.
6. Tutup wadah hingga rapat, diamkan hingga bumbu benar-benar terserap, kurang lebih 30 menit.
7. Kukus kembali beras hingga matang, angkat. Nasi kuning siap dicetak ke dalam cetakan tumpeng.



## Bahan

**3 ekor** ayam kampung,  
potong masing-masing 4 bagian

**1 sdm** air jeruk nipis

**15 butir** bawang merah

**10 siung** bawang putih

**6 ruas jari** kunyit

**5 ruas jari** lengkuas

**1 ruas jari** jahe

**50 gr** ketumbar, sangrai

**10 butir** kemiri

**5 lembar** daun salam

**5 batang** serai

**1½ sdm** garam

**1 sdm** gula pasir

# AYAM GORENG LENGKUAS

## Cara Membuat

1. Cuci ayam hingga bersih, masukkan ke dalam wajan. Beri air jeruk nipis, aduk-aduk dan sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas, jahe, ketumbar, dan kemiri hingga halus. Masukkan ke dalam wajan ayam beserta daun salam, serai, garam, dan gula pasir, masak (ungkep) hingga ayam empuk dan matang. Angkat.
3. Goreng ayam dalam minyak yang banyak dan panas hingga matang dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

## Catatan

Ayam kampung bisa diganti dengan ayam *broiler*, tetapi untuk rasa, ayam kampung jauh lebih gurih.

Ketumbar sangrai akan menghasilkan aroma yang lebih wangi dibandingkan dengan ketumbar yang tidak disangrai terlebih dahulu.

Menggoreng ayam biasanya banyak bumbu yang ikut terbawa. Ketika digoreng, bumbu cenderung lebih cepat matang. Jadi ketika ayam setengah matang saat digoreng, ambil/serok bumbu-bumbu yang sudah matang agar ayam goreng cantik tampilannya.



# SEMUR DAGING

untuk 5 porsi

## Bahan

- 1 kg** daging sapi
- 6 butir** bawang merah
- 6 siung** bawang putih
- 4 butir** kemiri
- 1 buah** tomat
- 3 lembar** daun salam
- 1 ruas** lengkuas
- 1 ruas** jahe
- 2 buah** kentang, kupas
- 1½ liter** air
- Minyak untuk menumis

## Cara Membuat

1. Potong daging ukuran sedang, cuci bersih dan sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, dan tomat hingga halus.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, dan jahe yang sudah dimemarkan, masak hingga harum.
4. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Tuang air dan masak hingga mendidih.
5. Beri bumbu dan masukkan kentang yang sudah dipotong dadu besar, masak hingga daging dan kentang empuk.
6. Semur daging siap disajikan dengan nasi hangat.

## Bahan

- 1 sdm** gula pasir
- 2 sdt** garam
- ½ sdt** merica bubuk
- ¼ butir** biji pala, parut
- 4 sdm** kecap manis
- 1 sdt** kaldu bubuk (*optional*)



## Catatan

Untuk keperluan tumpeng, sebaiknya semur dimasak hingga airnya menyusut supaya kuah tidak meleber kemana-mana.

Semur daging bisa diganti dengan ayam. Cuci bersih ayam, lalu goreng terlebih dahulu hingga matang.

Saya pribadi lebih suka membuat semur daging menggunakan bagian sandung lamur. Bagian daging dan lemak yang kalau dimakan ada sensasi *juicy*-nya itu enak banget, apalagi dimakan hangat-hangat.

# TELUR BALADO



## Bahan

**15 butir** telur ayam  
**20 buah** cabai merah, rebus  
**7 butir** bawang merah  
**5 siung** bawang putih  
**3 lembar** daun salam  
**1 sdt** garam  
**2 sdt** gula pasir  
**¼ sdt** merica bubuk  
**Sedikit** air  
Minyak goreng secukupnya

## Cara Membuat

1. Rebus telur hingga matang, angkat dan kupas. Panaskan minyak, goreng telur hingga berkulit. angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai merah, bawang merah, dan bawang putih. Tumis bersama daun salam hingga harum.
3. Masukkan telur, aduk rata. Beri bumbu, aduk hingga tercampur rata.
4. Tuang sedikit air, masak hingga bumbu menyerap. Angkat. Sajikan.

## Catatan

Setelah telur rebus matang, segera siram air dingin agar telur mudah dikupas dan permukaannya tidak rusak.

Kerat-kerat permukaan telur dengan pisau sebelum telur digoreng, tujuannya agar telur rebus tidak meletup-letup saat digoreng.

Pastikan penggunaan minyak yang banyak dan panas untuk menghasilkan telur rebus goreng yang cantik.



# PERKEDEL KENTANG

## Bahan

- 1 kg** kentang
- 5 butir** bawang merah, iris tipis, goreng kering
- 1 batang** daun bawang, iris halus
- 2 batang** seledri, iris halus
- ½ sdt** garam
- ¼ sdt** merica bubuk
- ¼ sdt** merica bubuk
- 1 butir** telur, kocok lepas

## Cara Membuat

1. Kupas kentang, potong menjadi beberapa bagian. Goreng hingga kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
2. Tumbuk kentang hingga halus, masukkan bawang merah goreng, daun bawang, seledri, garam, dan merica. Aduk hingga tercampur rata.
3. Ambil adonan kentang, bentuk bulat pipih. Simpan di dalam kulkas terlebih dahulu agar perkedel mengeras.
4. Siapkan wajan berisi minyak panas, celupkan perkedel ke dalam kocokan telur, goreng perkedel hingga kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

## Catatan

Pilih kentang kualitas baik dan tua agar menghasilkan perkedel kentang yang tidak mudah pecah dan teksturnya pulen.



# OREK TEMPE KERING

## Bahan

**500 gr** tempe  
**7 butir** bawang merah  
**4 siung** bawang putih  
**1 ruas jari** lengkuas  
**3 buah** cabai merah, iris tipis  
**3 lembar** daun salam  
Minyak untuk menggoreng

## Bumbu

**20 gr** gula merah, iris halus  
**1 sdt** garam  
**2 sdm** kecap manis  
**¼ sdt** merica bubuk  
**1 sdm** air asam jawa

## Cara Membuat

1. Pilih tempe kualitas yang baik, potong sebesar korek api, lalu goreng kering. Sisihkan.
2. Iris bawang merah, bawang putih, dan lengkuas, lalu tumis bersama daun salam hingga wangi. Masukkan cabai merah, masak hingga layu.
3. Beri bumbu, aduk rata dan masak dengan api kecil hingga gula merah benar-benar larut dan sedikit mengental.
4. Masukkan tempe kering, aduk rata hingga tempe terlumuri dengan bumbu.
5. Terakhir masukkan air asam jawa, masak kembali hingga orek tempe benar-benar kering.
6. Dinginkan orek tempe, masukkan ke dalam wadah tertutup agar orek tempe tidak mudah layu.

## Catatan

Pilih kualitas tempe yang bagus dan matang sempurna, jadi saat digoreng tidak hancur.

Goreng tempe dengan api sedang hingga benar-benar kering. Pastikan bumbu sudah mengental sebelum dimasukkan tempe yang sudah digoreng kering, supaya tempe tidak mudah layu.



# URAP SAYUR

## Bahan

- 1 ikat** bayam, petiki
- 2 buah** wortel, potong korek api
- ½ buah** kol ukuran sedang
- 100 gr** taoge
- 200 gr** kacang panjang, potong 3 cm
- 5 buah** cabai merah
- 15 buah** cabai rawit (sesuai selera)
- 10 butir** bawang merah
- 6 siung** bawang putih
- 3 buah** kencur
- 5 gr** terasi matang
- 200 gr** kelapa parut kupas (± ½ butir kelapa)
- 1 sdt** garam
- 2 sdm** gula pasir
- Minyak untuk menumis

## Cara Membuat

1. Rebus sayuran jangan terlalu matang, angkat sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kencur, dan terasi matang hingga halus. Tumis dengan sedikit minyak sampai harum dan matang.
3. Masukkan kelapa parut, aduk hingga bumbu tercampur rata. Beri garam dan gula pasir, masak hingga kelapa menjadi kering dengan api kecil.
4. Masukkan rebusan sayuran ke dalam bumbu urap, aduk hingga rata dan masak dengan api kecil hingga benar-benar matang sempurna.
5. Urap siap dihidangkan.



## Catatan

Kelapa parut cenderung mudah asam, jadi ketika membuat urap pastikan kelapa parut yang akan digunakan benar-benar segar untuk menghindari urap yang mudah basi.

Pastikan kelapa parut yang dimasak dengan bumbu menjadi kering tidak basah lagi karena jika kelapa parut masih basah akan banyak mengeluarkan air, sehingga urap cepat sekali basi.

Tiriskan sayuran yang sudah direbus hingga air habis agar pada urap yang dihasilkan tidak muncul genangan air yang membuat urap cepat basi.



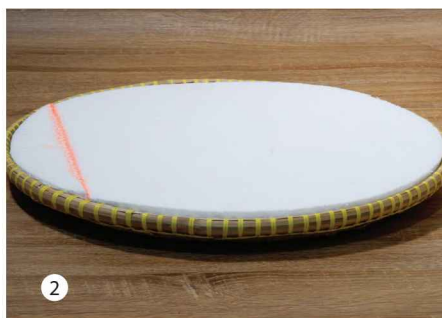
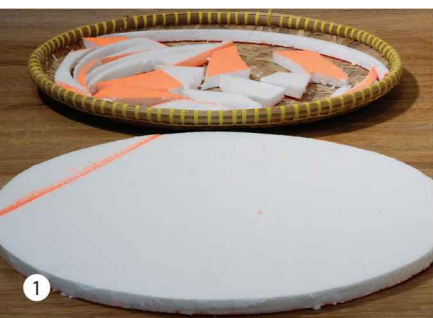
# TUTORIAL ALAS TUMPENG

## Alat dan Bahan

| Styrofoam | Tampah bambu | Tusuk gigi | Cutter | Strapler | Gunting |  
| Daun pisang | Kacang panjang |

## Cara Membuat

1. Siapkan styrofoam, buat pola ukuran tampah dengan spidol. Potong styrofoam menggunakan cutter sesuai pola.
2. Letakkan asal potongan styrofoam yang tidak terpakai di bagian dasar tampah, fungsinya sebagai penahan styrofoam di atasnya agar permukaannya rata, tidak amblas ke tengah. Letakkan styrofoam yang sudah dibentuk bulat ke dalam tampah.
3. Ambil 2 lembar daun pisang yang lebar, lalu letakkan di atas tampah. Tusuk beberapa bagian dengan tusuk gigi agar daun pisang tidak bergeser. Gunting pinggiran daun pisang mengikuti ukuran tampah, rapikan.
4. Siapkan daun pisang, lalu potong kira-kira selebar telapak tangan ( $\pm 10 \times 20$  cm), lipat 2, lalu buka kembali. Lipat masing-masing sisi setengah bagian ke tengah, lalu lipat lagi sehingga dua kali lipatan setiap masing-masing sisi. Kuatkan dengan bantuan strapler, rapikan bagian bawahnya dengan gunting. Buatlah sebanyak ukuran tampah yang dibutuhkan.
5. Selipkan lipatan segitiga daun pisang tadi di antara styrofoam dan alas daun pisang dengan jarak yang sama dan sedikit bagian saling tumpang tindih. Tusuk tegak lurus dengan tusuk gigi, lakukan ke sekeliling tampah.
6. Tutup bagian tusuk gigi yang terlihat dengan kacang panjang yang sudah dipotong seukuran tusuk gigi tersebut. Pasang semua hingga selesai. Tiang kacang panjang ini berfungsi sebagai penahan untuk membuat pagar kacang panjang
7. Ambil kacang panjang utuh, potong bagian ujung-ujungnya. Agar pagar kacang panjang yang dihasilkan terlihat lebih rapi, sambung antar kacang panjang dengan bantuan  $\frac{1}{2}$  potong tusuk gigi. Lilitkan di sekeliling tampah dengan cara diselang-seling depan belakang.
8. Rapikan ujung-ujung bagian tiang kacang panjang, ratakan dengan bantuan gunting.
9. Ambil cetakan tumpeng lalu poles dengan sedikit minyak sayur hingga rata.
10. Tutup semua bagian cetakan dengan daun pisang, caranya ambil daun pisang, ukur kira-kira untuk bagian kerucut puncak tumpeng, juga untuk melapisi bagian dinding-dinding cetakan.
11. Siapkan panci atau benda apa pun sebagai "kaki" cetakan tumpeng, lalu ambil nasi kuning sedikit-sedikit sambil dipadatkan, pastikan nasi benar-benar padat.
12. Lalu balikkan perlahan di atas tampah sambil digoyang-goyang perlahan agar nasi kuning lepas dari cetakan.
13. Lepas daun pisang yg melekat di nasi, lalu hias dengan aneka lauk pauk lainnya.









# menu

## Ala Cafe & Camilan





# CHICKEN CORDON BLEU WITH BBQ SAUCE

## Bahan

**500 gr** dada ayam tanpa tulang

(± 4 buah dada)

**4 lembar** *smoked beef*

**4 lembar** keju *cheddar slice*

**2 butir** telur, kocok lepas

**200 gr** *breadcrumbs*

Minyak untuk menggoreng

Keju *mozzarella* secukupnya

## Bumbu

**5 siung** bawang putih

**1 sdt** merica bubuk

**1 sdt** garam

**1 sdt** kaldu bubuk (*optional*)

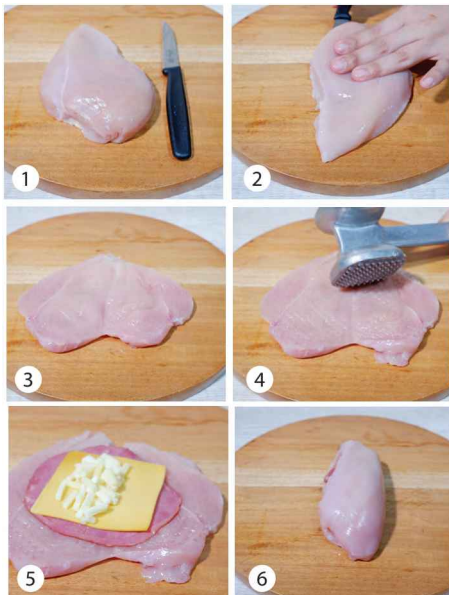
## Cara Membuat

1. Ambil satu buah dada ayam, belah dua tidak putus dengan pisau tajam di bagian yang berdaging tebal. Pukul-pukul dada ayam menggunakan *meat tenderizer* (pemukul khusus daging) sampai daging menipis dan lebar.
2. Letakkan *smoked beef* di atasnya, beri keju *cheddar slice* dan keju *mozzarella*. Gulung dan padatkan.
3. Haluskan bawang putih. Lumuri gulungan ayam tadi dengan bawang putih, merica bubuk, dan garam. Diamkan selama 10-15 menit agar bumbu menyerap.
4. Siapkan kocokan telur dan *breadcrumbs*. Celupkan gulungan ayam ke kocokan telur, lalu gulingkan ke *breadcrumbs*, tekan-tekan hingga menempel rata. Simpan dalam kulkas kembali selama 10-15 menit.
5. Goreng ayam dengan minyak banyak dan api sedang hingga matang dan kecokelatan.
6. Chicken cordon bleu siap disajikan dengan *potato wedges*, *mix vegetable*, dan *BBQ sauce*.

untuk 5 porsi

## Catatan

Jika perlu, sematkan tusuk gigi pada bagian ujung-ujung ayam guna mencegah kebocoran. Setelah digoreng matang dan siap disajikan, cabut tusuk giginya. Menggoreng *chicken cordon bleu* harus menggunakan api yang sedang dan proses menggorengnya lumayan lama, sekitar 15-20 menit untuk mencegah bagian dalam dada ayam yang masih mentah.







## POTATO WEDGES CRISPY

### Bahan

**1 kg** kentang kualitas baik  
**5 butir** putih telur  
**150 gr** tepung terigu  
 Minyak untuk menggoreng

### Bahan

**1 sdt** garam  
**½ sdt** merica bubuk

### Cara Membuat

1. Cuci bersih kentang menggunakan sikat sampai benar-benar bersih, potong 6 bagian memanjang.
2. Siapkan kukusan, kukus kentang hingga matang. Angkat.
3. Lumuri kentang dengan kocokan putih telur, kemudian balut dengan tepung terigu yang sudah diberi garam dan merica bubuk.
4. Goreng kentang dengan minyak banyak hingga matang dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



# MIX VEGGIES

## Bahan

- 500 gr** wortel
- 250 gr** buncis
- 100 gr** jagung pipil
- 1 bonggol** brokoli
- 1 butir** bawang bombai ukuran kecil
- 50 gr** *unsalted butter*

## Bumbu

- 1 sdt** garam
- ½ sdt** merica bubuk

## Cara Membuat

1. Kupas dan potong sayuran sesuai selera, lalu rebus masing-masing secara terpisah hingga matang.
2. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*, lalu tumis bawang bombai sampai harum. Masukkan sayuran yang sudah direbus, beri bumbu. Aduk rata sebentar, angkat.

## Catatan

---

Merebus brokoli cukup beberapa detik saja, setelah matang langsung siram dengan air dingin agar warna hijau tetap terjaga.



# BBQ SAUCE

## Bahan

- 100 gr** *unsalted butter*
- 5 butir** bawang merah
- 7 siung** bawang putih
- 1 buah** bawang bombai
- 7 lembar** *bay leaf*
- 500 ml** saus tomat
- 500 ml** air

## Bumbu

- ½ sdm** merica hitam bubuk
- 1 sdm** kecap manis
- 3 sdm** gula pasir
- 1 sdt** garam
- ½ sdt** kaldu bubuk

## Cara Membuat

1. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*, lalu tumis bawang merah, bawang putih, bawang bombai cincang, dan *bay leaf* sampai harum.
2. Masukkan saus tomat, aduk hingga rata. Tuang air, masak hingga mendidih. Tambahkan bumbu, aduk hingga rata.
3. Ambil ampas-ampas di wajan kecuali *bay leaf* menggunakan saringan kecil, *blender* sampai halus.
4. Masukkan kembali ke dalam wajan, masak kembali hingga mendidih dan mengental.
5. *BBQ sauce* siap disajikan.







# BEEF CRISPY STEAK WITH DEMI GLACE SAUCE

untuk 5 porsi

## Bahan

**500 gr** daging sapi has dalam  
**1 sdt** merica bubuk  
**1½ sdt** garam  
**200 gr** tepung terigu  
**3 butir** telur, kocok lepas  
 Minyak untuk menggoreng

## Cara Membuat

1. Potong daging sapi 5-6 bagian, lalu dipukul-pukul dengan pemukul khusus daging sampai tipis supaya dagingnya empuk. Taburi garam dan merica bubuk, simpan di dalam kulkas beberapa saat hingga bumbu menyerap.
2. Siapkan minyak untuk menggoreng. Celupkan daging ke dalam kocokan telur, lalu balut dengan tepung terigu. Goreng daging hingga kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Sajikan bersama *demi glace sauce*, *mix vegetable*, *potato wedges*, dan mayones.

# DEMI GLACE SAUCE

## Bumbu

- 7 sdm** gula pasir
- 1½ sdt** garam
- 1 sdt** kaldu bubuk
- 1½ sdt** merica bubuk
- 1½ sdt** merica bubuk
- 4 sdm** kecap manis

## Bahan

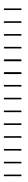
- 125 gr** tulang iga sapi
- ½ buah** bawang bombai
- ½ buah** wortel
- 2 batang** daun bawang
- 2 batang** daun seledri
- 1 batang** seledri, iris halus
- 170 gr** pasta tomat  
(1 kaleng kecil)
- 1½ liter** air
- 125 ml** minyak goreng
- 50 gr** tepung terigu, larutkan  
dengan sedikit air

## Cara Membuat

1. Panaskan minyak, masukkan iga sapi dan aduk hingga kecokelatan. Masukkan bawang bombai, wortel, daun bawang, dan seledri, tumis hingga wangi.
2. Tambahkan pasta tomat sambil diaduk-aduk, lalu tuang air. Aduk rata dan masak hingga mendidih.
3. Siapkan saringan kecil, saring semua sayuran (kecuali tulang iga). Blender sayuran hingga lembut, masukkan kembali ke dalam kuah, lalu masak hingga mendidih kembali.
4. Beri bumbu, aduk rata. Terakhir masukkan larutan tepung terigu, masak hingga mengental. Taburi seledri cincang. Angkat.

## Catatan

Jika membeli daging di supermarket besar biasanya tersedia alat *meat tenderizer* listrik sehingga bisa menghasilkan daging yang benar-benar empuk.



# SALMON STEAK WITH MUSHROOM SAUCE

untuk 2-3 porsi

## Bahan

**2-3 porsi** *fillet* ikan salmon (@200 gr)

**1 butir** jeruk lemon

**French fries** siap pakai

**Vegetables salad**

## VEGETABLES SALAD

### Bahan

**2 buah** timun

**½ buah** nanas

**2 buah** wortel

**¼ buah** kubis ungu

**4 lembar** *lettuce*

**6 buah** tomat ceri

### Bumbu

**150 gr** mayones

**100 gr** saus tomat

**30 gr** susu kental manis

**1 sdm** air jeruk lemon

### Cara Membuat

1. Potong sayuran sesuai selera, tempatkan dalam wadah, sisihkan.
2. Campur semua bahan saus, aduk rata.

## MUSHROOM SAUCE

### Bahan

**30 gr** *unsalted butter*

**2 butir** bawang merah, cincang halus

**3 siung** bawang putih, cincang halus

**1 buah** bawang bombai, cincang halus

**½ kaleng** jamur kancing

**2 lembar** *bay leaf*

**1 batang** seledri, iris halus

**400 ml** air

**1½ sdm** susu bubuk *full cream*

**15 gr** tepung terigu

### Bumbu

**½ sdt** garam

**¼ sdt** kaldu bubuk

**½ sdt** gula pasir

**¼ biji** pala bubuk, parut

**¼ sdt** merica bubuk

### Cara Membuat

1. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*. Tumis bawang merah, bawang putih, bawang bombai, dan *bay leaf* hingga harum.
2. Masukkan jamur kaleng yang sudah diiris, aduk hingga rata. Tuang air, masak hingga mendidih. Tambahkan

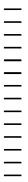




- susu bubuk, bumbu, dan irisan seledri, aduk hingga rata dan masak hingga matang.
3. Cairkan tepung terigu dengan sedikit air, tuang ke dalam wajan. Aduk cepat, masak hingga mengental.
  4. *Mushroom sauce* siap disajikan.

## Penyelesaian

Panggang salmon dengan wajan antilengket yang diberi sedikit minyak hingga matang. Goreng *french fries* sampai matang, siapkan *vegetables salad*. Sajikan *salmon steak* selagi hangat, dan beri irisan jeruk lemon. Air perasan jeruk lemon membantu menghilangkan rasa amis pada saat menyantap steak ikan ini.



# SIRLOIN STEAK AND MASHED POTATOES WITH BLACK PEPPER SAUCE

untuk 2-3 porsi

## Bahan

**2-3 porsi** daging sapi sirloin (@200 gr)  
**½ sdt** garam  
**¼ sdt** merica  
**¼ buah** nanas, parut (*skip* jika menggunakan daging sapi impor)  
**30 gr** *unsalted butter*

## Cara Membuat

1. Siapkan pemukul daging, pukul-pukul daging beberapa kali saja. Jika menggunakan daging impor tidak perlu dipukul-pukul. Beri garam dan merica, simpan dalam kulkas beberapa saat hingga bumbu meresap.
2. Jika menggunakan daging sapi lokal, ada baiknya daging direndam dulu sebentar saja dengan parutan nanas untuk membantu proses pengempukan daging.
3. Panaskan *unsalted butter*, panggang daging steak hingga tingkat kematangan yang diinginkan. Angkat.

## MASHED POTATOES

### Bahan

**500 gr** kentang kualitas baik  
**30 gr** *butter*  
**10 gr** susu bubuk *full cream*

### Bumbu

**½ sdt** garam  
**¼ sdt** merica bubuk  
**¼ sdt** kaldu bubuk

### Cara Membuat

1. Siapkan panci kukusan. Kupas kentang, lalu potong dadu kecil. Kukus kentang hingga matang. Angkat.
2. Hancurkan kentang dengan garpu sampai halus dan lembut. Selagi panas, masukkan *butter*, aduk hingga tercampur rata.
3. Masukkan susu bubuk dan bumbu, aduk kembali hingga rata.
4. *Mashed potatoes* siap digunakan.





### Bahan

- 25 gr** *unsalted butter*
- ½ buah** bawang bombai, cincang
- 5 siung** bawang putih, cincang
- 300 ml** air
- 15 gr** tepung terigu

### Bumbu

- 1 sdm** saus tiram
- 1 sdm** kecap manis
- ½ sdt** garam
- ¼ sdt** kaldu bubuk
- ½ sdt** gula pasir
- 3 sdt** merica hitam, tumbuk kasar

## BLACKPEPPER SAUCE

### Cara Membuat

1. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
2. Tuang air, masak hingga mendidih. Beri bumbu, aduk dan masak hingga tercampur rata.
3. Cairkan tepung terigu dengan sedikit air, tuang ke wajan. Masak kembali hingga saus mengental. Angkat.



## Bahan

- 1 pak spaghetti, rebus
- 200 gr taoge
- 3 butir telur rebus
- 2 buah jeruk nipis
- 3 bungkus bumbu kare instan
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 10 buah fish cake karakter
- 10 buah chikuwa
- 5 lembar beef slice
- 5 kuntum baby pokchoy
- Minyak wijen
- Kecap asin
- Pasta cabai
- Saus cabai botol
- Bubuk cabai
- Cabai rawit merah
- Kuah kaldu iga

## KUAH KALDU IGA

### Bahan

- 250 gr tulang iga sapi
- 5 siung bawang putih
- 1 buah bawang bombai
- 1 ruas jari jahe
- 3 liter air
- 100 ml minyak goreng

### Bumbu

- ½ sdm merica bubuk
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir

### Cara Membuat

1. Goreng tulang iga sapi sampai kecokelatan, masukkan bawang putih, bawang bombai, dan jahe yang sudah dicincang halus. Tumis hingga matang dan harum.
2. Tuang air, masak hingga kuah mendidih. Beri bumbu, masak kembali dengan api kecil hingga kuah menyatu.
3. Sisihkan, siapkan bahan-bahan lain.

## PENYAJIAN RAMEN KARE LEVEL 1

untuk 1 porsi

### Bahan

- 120 gr spaghetti yang sudah direbus
- ½ butir telur rebus
- 35 gr taoge, rebus
- 1 batang baby pokchoy, rebus
- 2 buah chikuwa
- 2 buah fish cake karakter
- 1 lembar beef slice
- Sedikit irisan daun bawang

### Bumbu

- 1 sdt kecap ikan
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt pasta cabai
- 1 sdt saus cabai botol
- ½ sdt cabai bubuk
- ½ bungkus bumbu kare instan (pasta)
- 2 buah cabai rawit merah, iris halus
- ¼ butir jeruk nipis, peras airnya

### Cara Membuat

1. Campur bumbu ke dalam mangkuk, aduk hingga rata.
2. Masukkan mi, aduk kembali hingga rata. Siram dengan kuah kaldu panas.
3. Tata bahan-bahan lain di atasnya agar tampilannya cantik.
4. Ramen kare siap disajikan panas-panas.

# RAMEN KARE

untuk 2-3 porsi



## Catatan

Pilih spaghetti '*angel hair*', jenis spaghetti dengan diameter paling kecil hampir sama dengan diameter mi telur. Spaghetti juga bisa diganti dengan mi telur basah/kering.

Pasta cabai berbeda dengan saus cabai botolan. Pasta cabai merupakan cabai yang sudah melalui proses fermentasi, biasa tersedia di supermarket besar.

*Fish cake* dan *chikuwa* merupakan makanan olahan dari Jepang yang berasal dari daging ikan, tersedia di supermarket besar di bagian *frozen food*.

Jika menginginkan ramen yang tidak pedas, semua jenis yang berbau cabai bisa di-*skip*. Lebih nikmat kalau ditambahkan ikan cakalang asap pada kuah ramen yang tidak pedas. Kebalikannya, jika ingin menginginkan level lebih pedas, cabai bisa ditambahkan sesuai selera.

# SPICY HOT CHICKEN WINGS WITH CHEESY SAUCE

## SAYAP AYAM

untuk 4 porsi

### Bahan

**500 gr** sayap ayam  
**2 butir** jeruk nipis, peras airnya  
**5 siung** bawang putih,  
haluskan  
**½ sdt** garam  
**½ sdt** merica bubuk  
Minyak untuk menggoreng

### Cara Membuat

1. Cuci bersih sayap ayam, lalu lumuri dengan air jeruk nipis. Diamkan beberapa saat. Masukkan bawang putih halus, garam, dan merica, aduk-aduk hingga tercampur rata. Diamkan selama 15 menit
2. Panaskan minyak, goreng sayap ayam hingga kering. Angkat dan tiriskan.

## SAUS KEJU

### Bahan

**120 gr** saus keju *cheddar*  
*slice oranye*  
**100 ml** air

### Cara Membuat

Masukkan semua bahan ke dalam wajan, lalu masak hingga keju larut. Saus keju siap disantap.

### Bahan

**1 buah** bawang bombai, cincang halus  
**5 siung** bawang putih, cincang halus  
**1 ruas jari** jahe,  
cincang halus  
**25 gr** *unsalted butter*  
**30 buah** cabai rawit merah iris halus (sesuai selera)  
**125 gr** sambal cabai botol (sesuai selera)  
**75 gr** saus tomat botol  
**25 gr** bubuk cabai  
**1½ sdm** kecap inggris  
**¼ sdt** merica hitam, tumbuk kasar  
**½ sdt** garam  
**2 sdm** gula pasir  
**150 ml** air

## SAUS PEDAS

### Cara Membuat

1. Panaskan *unsalted butter* lalu tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan semua bahan lain kecuali air, aduk-aduk hingga rata. Tuang air, aduk dan masak hingga saus sedikit mengental.
3. Masukkan sayap ayam goreng, aduk hingga rata. Masak hingga bumbu terserap sempurna.
4. Sayap ayam pedas siap disajikan dengan saus keju.



## Catatan

Sayap ayam bisa diganti dengan bagian ayam lainnya. Resep ini menghasilkan rasa yang sangat-sangat EXTRA HOT. Bikin bibir dan telinga panas, wkwkwkw. Tapi beneran nagih bangeet, apalagi dicocol dengan saus keju, rasanya kayak makan *chicken wings* di resto terkenal itu.

Bubuk cabai saya menggunakan produk lokal buatan kota Tasikmalaya Jawa Barat. Menurut saya bubuk cabai yang luar biasa 'nampol' hanya buatan kota Tasik. Kalau gak suka pedas, bisa disesuaikan saja, kurangi bahan yang berbau cabai atau di-skip semuanya juga bisa.

Resep ini bisa dijadikan variasi untuk membuat mi *hot plate* atau mi ayam. Tinggal perbanyak air, lalu tambahkan sedikit bumbu lagi. Favorit saya banget ini makan mi panas-panas dan pedesnya luuaaarr biasaaaaa, hahahaha...

Saus keju bisa menggunakan keju cheddar jenis lain, tapi yang mudah meleleh karena ada beberapa jenis keju cheddar yang tidak bisa meleleh. Boleh juga divariasikan dengan jenis keju lain misal dengan mozzarella, pasti lebih mantap lagi.

Membuat saus keju jika sudah larut semua dan matang, matikan apinya, lalu aduk-aduk hingga dingin.

Tujuannya agar tidak terbentuk lapisan atas. Resep ini gampang banget buibuuu sakiceuuuupp tring.

Hayuuuu **GO KITCHEN** wajib dicobaa, obat menghempas kepenatan, wkwkwkw.



# SPAGHETTI BOLOGNESE

untuk 5 porsi



---

## Catatan

---

Kalau susah mendapatkan pasta tomat, bisa diganti dengan saus tomat, jadi *full* saus tomat saja.

Saus daging ini bisa dipakai juga sebagai isian roti, *topping* pizza, dan isian lasagna.

Membuat saus daging ini sangat mudah, bisa dijadikan stok di kulkas. Kalau anak-anak minta camilan, tinggal rebus pasta spaghetti, lalu ambil saus daging secukupnya, hangatkan sebentar, tuang ke atas pasta, lalu beri parutan keju cheddar atau keju parmesan.

Cuss **GO KITCHEN** buibuuu gampang banget bikin spageti *bolognese* yang enak tanpa harus GO MALL dulu.

# SPAGHETTI

## Bahan

- 1 pak** pasta spaghetti
- 2 liter** air
- 2 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam

## Cara Membuat

Rebus air hingga mendidih, masukkan minyak goreng dan garam. Masukkan pasta spaghetti, masak hingga *al dente* (3/4 matang). Angkat dan tiriskan.

# SAUS DAGING

## Bahan

- 500 gr** daging cincang
- 200 gr** bawang bombai ( $\pm 1\frac{1}{2}$  bawang bombai ukuran besar)
- 10 siung** bawang putih
- 8 lembar** bay leaf
- 100 gr** *unsalted butter*
- 170 gr** pasta tomat  
(1 kaleng kecil)
- 400 gr** saus tomat

## Bumbu

- 100 gr** gula pasir
- $\frac{1}{2}$  **sdm** oregano
- $\frac{1}{2}$  **sdm** merica hitam bubuk
- 1 sdt** garam
- 1 sdt** kaldu bubuk
- $\frac{1}{2}$  **sdm** pala bubuk

## Cara Membuat

1. Cincang halus bawang bombai dan bawang putih, sisihkan.
2. Panaskan wajan, lelehkan *unsalted butter*, lalu tumis bawang bombai, bawang putih, dan bay leaf hingga harum.
3. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan pasta tomat, saus tomat, dan bumbu, masak dengan api kecil hingga mengental dan mengeluarkan minyak.
4. Matikan api, biarkan hingga uap panasnya hilang, sisihkan.





## Catatan

Sushi asli ada yang menggunakan telur ikan salmon di bagian atasnya seperti yang sering kita lihat berwarna oranye berbentuk bulat kecil. Pernah satu kali saya mencobanya dan tidak berhasil tertelan di mulut karena amis, hahahaha... Dasar ndesooo!!! Gak habis akal, saya gunakan *breadcrumb* kasar yang digoreng sebentar lalu saya jadikan taburan sushi similkity ala saya, dann taraaaa dari kejauhan terlihat seperti real sushi, tapi pas dimakan kriuk kriuk, hahahaha.

Sushi asli yang menggunakan sumber protein hewani mentah saya angkat bendera putih, ku tak sanggup memakannya, hahahaha. Tapi pengen makan sushi biar gaya kekinian, cuss ah saya bikin versi sushi ala kecamatan dengan rasa yang masih bisa diterima oleh lidah saya, hahahaha.

Untuk isian bisa apa aja buibuu, mau pakai tuna kalengan, atau variasiin pake nugget, sosis, dll juga bisaaa. Jadi disebut sushi sushi-an aja ini mah bukan sushi beneran, wkwkwkw.

Cuss **GO KITCHEN** bisa buat bekal anak-anak dan pak suami ke kantor loh, kadang suka saya modifikasi dengan nasi merah buat menu makan di kala diet tinggi serat judulnya. 😊

# SUSHI SIMILIKITY

untuk 2 roll

## Bahan

**600 gr** nasi pulen  
**1 sdt** garam  
**½ sdm** air jeruk lemon  
**½ sdm** gula pasir  
**2 lembar** nori  
*Bamboo mat* (penggulung sushi)

## Isian

**1 buah** timun  
**4 buah** *crab stick*  
**150 gr** daging ikan salmon  
yang sudah di panggang  
**3 butir** telur ayam, kocok lepas,  
dadar di teflon persegi

## Pelengkap

Wasabi  
*Soy sauce*/kecap asin  
Mayones  
*Breadcrumb* yang sudah  
digoreng sebentar

## Cara Membuat

1. Campur nasi selagi panas dengan garam, air jeruk lemon, dan gula pasir, lalu aduk hingga rata. Biarkan uap panasnya hilang, sisihkan.
2. Siapkan *bamboo mat*, lalu ambil satu lembar nori. Letakkan bagian yang kasar menghadap ke atas, menempel dengan nasi. Ambil nasi, ratakan di atas nori sambil ditekan-tekan sedikit.
3. Tata isian di atasnya, sisakan *space* di salah satu bagian, berfungsi sebagai penutup isian saat digulung.
4. Gulung dan padatkan dengan bantuan *bamboo mat*, lalu potong bagi 8 menggunakan pisau tajam yang sudah dicelup ke air terlebih dahulu.
5. Sushi similikity siap disajikan dengan pelengkap lainnya.



## Bahan

**150 gr** terigu protein sedang  
**450 ml** susu UHT  
**1 sdt** *baking powder*  
**2 butir** telur  
**2 sdt** dashi  
**¼ sdt** garam  
**¼ sdt** merica bubuk  
**2 batang** daun bawang, iris halus

## Bahan

**10 buah** *crab stick*  
Keju cheddar, potong dadu secukupnya  
Saus teriyaki instan  
Mayones  
Katshuobushi (ikan cakalang asap)  
Nori (rumput laut) bubuk

## Cara Membuat

1. Campur semua bahan kecuali susu UHT, aduk menggunakan *whisk* sambil dituang susu sedikit demi sedikit sampai menjadi adonan yang licin.
2. Siapkan cetakan takoyaki, oles dengan sedikit minyak. Masukkan potongan *crab stick* dan keju, lalu tuang adonan takoyaki sampai penuh.
3. Setelah dirasa  $\frac{3}{4}$  matang, angkat setengah bagian takoyaki lalu tuang kembali adonan takoyaki. Bolak-balik adonan sampai berbentuk bulat.
4. Setelah matang, angkat takoyaki. Siram dengan saus teriyaki dan mayones. Taburi dengan ikan cakalang asap (*katshuobushi*) dan nori bubuk.

### Catatan

Takoyaki adalah makanan dari Jepang yang mendadak hits di Indonesia. Penasaran seperti apa rasanya, saya langsung cuss pergi ke kota Bandung untuk beli adonan si bulat-bulat yang dimakan panas-panas lebih nikmat. Pulang ke Cikampek saya adopsi resepnya dan saya jual di *food court* saya. Alhamdulillah ini menjadi salah satu *best seller* kala itu.

Resep asli menggunakan gurita di dalamnya, saya memilih menggunakan *crab stick* yang bisa divariasikan juga dengan keju, sosis, dll.

**Dashi** adalah bubuk kaldu ikan seperti bubuk kaldu sapi atau ayam, tetapi mempunyai aroma yang khas. Ini salah satu kunci kelezatan dari makanan Jepang, banyak dijual di *online shop* atau supermarket besar.

Pastikan wajan takoyaki harus benar-benar panas sebelum adonan dimasukkan karena adonan suka menempel dan susah diangkat kalau wajan belum begitu panas.

Resep ini bisa divariasikan juga menjadi ekonomiyaki, tinggal tambah irisan kol, wortel, daging, dll, lalu dadar di atas *pan* sampai matang. Terakhir sama dengan takoyaki, beri saus teriyaki, mayones, **katshuobushi**, dan rumput laut (**nori**) bubuk.

Wajibbb dicoba buibuu ini enak banget, anak-anak pasti suka.

Memang bahan-bahannya agak susah didapat, tapi sekarang banyak kok yang jual *online*. Cuss wajib dieksekusi nanti pas

**GO KITCHEN.**

untuk 19 buah



# TAKOYAKI



## Bahan

- 1 **pak** *puff pastry* instan siap pakai
- 2 **kuning** telur untuk olesan

## Bahan Soup

- 250 **gr** dada ayam, potong dadu
- 5 **buah** sosis merah, potong dadu
- 100 **gr** jagung manis pipil
- 3 **siung** bawang putih, cincang
- 1 **buah** bawang bombai ukuran sedang, potong dadu
- 100 **gr** *unsalted butter*
- 1 **liter** air
- 25 **gr** keju parmesan
- 250 **ml** susu UHT
- ½ **sdt** peterseli segar, cincang halus
- 100 **gr** tepung terigu, larutkan dengan sedikit air

## Bumbu

- 1½ **sdt** garam
- 1 **sdt** kaldu bubuk
- ¾ **sdt** merica bubuk
- 1 **sdt** gula pasir

untuk 4 porsi

# ZUPPA SOUP

## Cara Membuat

1. Lelehkan *unsalted butter* di wajan, lalu tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan dada ayam, masak hingga matang.
2. Masukkan sosis dan jagung manis, lalu beri air, masak hingga mendidih.
3. Beri bumbu dan keju parmesan, aduk rata. Terakhir masukkan susu UHT sambil aduk-aduk dengan api kecil, lalu masukkan larutan tepung terigu, aduk cepat hingga mengental. Taburi peterseli cincang.
4. Panaskan oven dengan suhu 200 derajat. Selagi panas, tuang sup ke dalam mangkuk tahan panas atau wadah *aluminium foil*. Isi setengah bagian saja, lalu tutup dengan *puff pastry*. Oles atasnya dengan kuning telur, lalu panggang hingga *pastry* menggelembung dan matang.
5. Sajikan selagi panas.





## Catatan

Zuppa soup *basic*-nya kurang lebih sama dengan *cream soup*. Jadi kalau buibu susah menemukan *puff pastry* instan, penggantinya bisaocol sup dengan roti tawar yang sudah dipanggang kering atau dipanggang di atas teflon dengan *butter* dan sedikit cincangan bawang putih.

Lebih enak memang bikin *puff pastry* sendiri, tapi saya belum menguasai si *puff pastry*, jadi masih pake yang instan aja, hihihhi. Next PR harus bisa bikin sendiri *pastry*-nya.

Isian sup bisa diganti sesuka hati dan sesuai isi kulkas, hehehe. Jagung diganti wortel, sosis diganti bakso, ayam diganti ikan, tambahkan jamur kancing kalengan, tambah kacang polong, dll, mantaaaabbb!!!

Terlalu lama memanggang bisa berakibat bocornya sup karena terlalu panas menyebabkan sup mendidih. Jadi pastikan suhu oven sudah panas betul sekitar 200 derajat sehingga *puff pastry* bisa cepat mengembang, matang, dan renyah.

Gampang kaannnn, sakiceuuupp tring ini mah buibuuuu... Insyallah pasti bisa. Cussss **GO KITCHEN** bikin zuppa soup biar berasa lagi makan di cafe walau sambil dasteran di rumah, wkwkwkwk.



# **BENTO BEEF TERIYAKI & EBI FURAI**

untuk 5 porsi



# BEEF TERIYAKI

## Bahan

**500 gr** daging has dalam,  
iris tipis-tipis  
**1 buah** bawang bombai ukuran  
besar, iris memanjang  
**1 sdm** saus tomat  
**½ sdm** kecap inggris  
**¼ sdt** garam  
**½ sdt** gula pasir  
**250 ml** air  
Minyak untuk menumis

## Bumbu Perendam

**½ ruas jari** jahe, parut  
**4 siung** bawang putih, haluskan  
**2 sdm** saus teriyaki  
**1 sdm** saus tiram  
**1 sdm** kecap manis  
**1 sdt** minyak wijen  
**¼ sdt** merica bubuk  
**½ sdt** kaldu bubuk

## Cara Membuat

1. Siapkan wadah, masukkan daging dan bumbu perendam, aduk rata dan diamkan di dalam kulkas selama 30 menit agar bumbu meresap.
2. Panaskan wajan dengan sedikit minyak, lalu tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging, masak hingga daging berubah warna.
3. Tambahkan saus tomat, kecap inggris, garam, gula, dan air, masak hingga daging benar-benar matang dan air menyusut. Angkat, sajikan bersama nasi, salad, dan pelengkap lainnya.



## SALAD

### Bahan

- 1 buah** wortel ukuran sedang,  
serut memanjang
- ½ buah** lobak ukuran sedang,  
serut memanjang
- ¼ sdt** garam
- 1 sdt** air jeruk lemon
- ½ sdt** gula pasir
- ¼ buah** kol ukuran kecil, iris halus
- 1 buah** timun, iris serong tipis
- 1 buah** tomat, iris bulat tipis
- Daun selada secukupnya

### Cara Membuat

1. Siapkan wadah, masukkan wortel dan lobak, lalu beri garam. Remas-remas, tunggu beberapa saat hingga layu. Cuci bersih dan tiriskan.
2. Beri gula pasir dan air jeruk lemon, aduk-aduk. Sisihkan.
3. Sajikan bersama sayuran lain dan saus mayones.

## SAUS MAYONES

### Bahan

- 150 gr** mayones
- 100 gr** saus tomat
- 30 gr** susu kental manis
- 1 sdm** air jeruk lemon

### Cara Membuat

Campur semua bahan, aduk hingga rata. Sajikan bersama pelengkap lainnya.

## EBI FURAI

### Bahan

- 500 gr** udang ukuran sedang
- 1 sdt** air jeruk lemon
- ½ sdt** garam
- ¼ sdt** merica
- Minyak untuk menggoreng

### Bahan Pencelup

- 50 gr** terigu protein sedang
- 25 gr** tepung maizena
- 1 butir** telur
- ½ sdt** kaldu bubuk
- 2 siung** bawang putih, haluskan
- 100 ml** air
- Breadcrumbs* secukupnya

### Cara Membuat

1. Bersihkan udang, buang kepala dan kulitnya, sisakan ekornya saja. Belah punggung udang, keluarkan kotorannya, lalu cuci bersih dan tiriskan.
2. Masukkan udang ke dalam wadah, beri air jeruk lemon, garam, dan merica, aduk hingga rata. Sisihkan.
3. Campur semua bahan kecuali *breadcrumbs*, aduk hingga rata.
4. Siapkan wajan berisi minyak, ambil udang satu per satu, lalu masukkan ke bahan pencelup. Gulingkan ke atas *breadcrumbs*, tekan-tekan sedikit agar *breadcrumbs* menempel sempurna. Goreng udang hingga matang dan kecokelatan.
5. Angkat dan tiriskan. Ebi furai siap disajikan bersama pelengkap lainnya.





## Catatan

Dibutuhkan pisau yang sangat tajam untuk memotong daging menjadi sangat tipis. Potong daging mengikuti serat. Kalau tidak menggunakan daging bagian has dalam, pukul-pukul terlebih dahulu dengan alat pemukul khusus agar daging empuk.

Di supermarket besar tersedia daging yang sudah diiris tipis-tipis, buibu kalau repot memotong sendiri bisa beli yang sudah diiris. Biasanya daging dalam keadaan beku.

Lebih cantik pilih udang yang ukurannya besar. Supaya udang tidak melengkung, saya biasanya menggunakan tusuk sate selama proses memasak. Setelah digoreng dan matang, cabut tusuk satanya. Atau dengan cara lain, yaitu kerat bagian bawah udang lalu letakkan di atas talenan, tekan sedikit menggunakan telapak tangan sehingga udang lurus tidak melengkung.

Membuat bento ala ala resto di mall sangat mudah buibuuu, sakiceuuupp tring, hihhihi. Siapkan bahan-bahannya, jangan sampai ada yang terlewat. Cus eksekusi kita **GO KITCHEN**, anak-anak pasti suka banget. Anak saya saja lahap banget makannya kalau dikasih menu ala ala resto bento yang terkenal itu.

# MEAT LOVERS PIZZA

untuk 12 potong

## Bahan

- 1 resep pizza dough
- 150 gr saus daging bolognese
- 250 gr keju mozzarella
- 2 buah sosis merah potong memanjang
- 2 buah bratwurst, iris tipis-tipis
- 5 buah jamur kaleng ( $\frac{1}{2}$  kaleng)
- 50 gr jagung manis pipil
- $\frac{1}{2}$  buah paprika merah
- Mayones secukupnya
- Peterseli segar, cincang halus untuk taburan

## PIZZA DOUGH

### Bahan

- 300 gr terigu protein tinggi
- 30 gr susu bubuk
- 4 gr garam
- 20 gr gula pasir
- 175 ml air
- 3 gr ragi instan
- 25 ml salad oil/minyak zaitun/minyak sayur

### Cara Membuat

1. Aduk semua bahan kecuali minyak sampai setengah kalis. Tuang minyak, uleni hingga menjadi adonan kalis. Tutup dengan plastik/lap bersih, diamkan/*proofing* selama 15-20 menit hingga adonan mengembang 2 kali lipat ukuran semula.
2. Siapkan loyang tipis ukuran 32x32 cm, oles dengan sedikit minyak.
3. Kempiskan adonan, lalu gilas tipis dan ratakan ke atas loyang. Tusuk-tusuk dengan garpu, taburi dengan aneka topping.
4. Panggang pizza dengan suhu 200 °C selama 15-20 menit sampai matang. Pizza siap disajikan denganocolan saus cabai dan mayones.



## Catatan

Biasanya saya pakai resep roti manis untuk roti pizza, sampai akhirnya saya berkenalan dengan salah satu chef profesional. Banyak sekali ilmu yang saya dapat, salah satunya resep pizza *dough* ini yang saya adopsi. Betul-betul sakiceuppp tring banget!!! Gampang pisan dan enak, gak kalah deh sama resto atau cafe pizza di kota besar.

Adonan ini tidak kalis elastis seperti layaknya roti manis yah, justru cenderung kasar permukaannya. Sempat ragu awal-awal bikin, "ini chef kayanya ngasih resep gak bener deh", hahahaha. Ternyata memang begitu tampilannya. Kalau buibu gak punya *heavy duty mixer* atau mikser yang bisa mengocok adonan berat, gak usah khawatir, cukup pakai tangan juga bisa.

*Topping* bisa ditaburi dan diganti sesuka hati yahh, gak harus terpaku dengan resep yang saya tulis, yang penting keju *mozzarellanya* harus semena-mena, hahahaha. Bagi menjadi dua bagian untuk taburan keju *mozzarellanya* biar sensasi mulur alias *babari dibenyeng* bisa maksimal. Pertama setelah saus daging, bagian kedua setelah semua *topping* ditabur.

Gak punya oven??? Jangan khawatir... Pakai teflon juga bisa. Pakai api kecil saja, tutup rapat, lalu panggang sampai pizza matang sempurna dengan waktu yang kurang lebih hampir sama, yaitu 15-20 menit.

Wajiiiiibbb dicoba buibuuuu ini kategori sakiceup tring anak-anak pasti bakalan sukaaaa banget. Cuss

**GO KITCHEN**, kita bikin pizza yang enak dan enak bangeeedss biar gak GO MALL ajaaa, hahahaha...

|||||



# LASAGNA

untuk loyang ukuran 25 x 15 cm



## Bahan

**250 gr** pasta lasagna

**2 liter** air

**2 sdm** minyak goreng

**1 sdt** garam

## Cara Membuat

1. Rebus air hingga mendidih, masukkan minyak goreng dan garam.
2. Masukkan lembaran pasta lasagna satu per satu dan beri jeda waktu antara lembaran satu dengan lembaran berikutnya.
3. Masak hingga *al dente* (3/4 matang), angkat. Masukkan ke dalam wadah berisi air lalu tiriskan, sisihkan.

## Bahan

**500 gr** daging cincang

**200 gr** bawang bombay ( $\pm 1\frac{1}{2}$  butir ukuran besar)

**10 siung** bawang putih

**8 lembar** bay leaf

**100 gr** *unsalted butter*

**170 gr** pasta tomat (1 kaleng kecil)

**400 gr** saus tomat

## Bumbu

**100 gr** gula pasir

**$\frac{1}{2}$  sdm** oregano

**$\frac{1}{2}$  sdm** merica hitam bubuk

**1 sdt** garam

**1 sdt** kaldu bubuk

**$\frac{1}{2}$  sdt** pala bubuk

## SAUS DAGING

### Cara Membuat

1. Cincang halus bawang bombai dan bawang putih, sisihkan.
2. Siapkan wajan, lelehkan *butter*, lalu tumis bawang bombai, bawang putih, dan bay leaf hingga harum.
3. Masukkan daging cincang, aduk hingga daging berubah warna. Masukkan pasta tomat, saus tomat, dan bumbu, masak dengan api kecil hingga mengental dan mengeluarkan minyak.
4. Matikan api, biarkan hingga uap panasnya hilang, sisihkan.



*Saus Daging*



*Saus Putih*

# SAUS BECHAMEL/SAUS PUTIH

## Bahan

- 25 gr** *salted butter*/margarin
- 50 gr** terigu protein sedang
- 500 ml** susu UHT
- 100 gr** keju *cheddar* parut
- ½ sdt** pala bubuk
- ¼ sdt** merica bubuk

## Cara Membuat

1. Siapkan wajan, lelehkan *butter*/margarin. Masukkan terigu, aduk cepat, lalu tuang susu UHT sambil terus diaduk. Masak dengan api kecil hingga saus lembut dan tidak ada yang menggumpal.
2. Masukkan keju parut, pala bubuk, dan merica, masak hingga mengental dan matang. Angkat, sisihkan.

## Penyelesaian

1. Siapkan pinggan tahan panas atau wadah *aluminium foil*, lalu beri dasar wadah dengan *lasagna sheet* hingga tertutup. Tuang setengah bagian saus daging hingga rata, lalu tutup dengan lasagna. Tuang setengah bagian saus putih, ratakan, lalu tutup kembali dengan lasagna. Lakukan kembali seperti awal, terakhir taburi keju parut dan basil di atas lasagna yang sudah tertutup dengan saus keju.
2. Panggang dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit atau sampai matang hingga permukaan keju *cheddar* kuning kecokelatan.
3. Lasagna siap disantap. Tunggu beberapa saat hingga lasagna set dan bisa dipotong, atau langsung disantap dengan sendok selagi panas.



## Catatan

Saya pribadi lebih menyukai lasagna yang direbus terlebih dahulu dibandingkan lasagna *ready to bake* yang siap dipanggang karena teksturnya lebih mantap. Pilih pasta lasagna yang berkualitas. Saya menggunakan pasta impor dari Italia yang memiliki tekstur lembaran yang tebal, tidak mudah robek, dan kenyalnya pas.

Bagian akhir sebelum menuangkan saus putih, pastikan saus daging tertutup rapi dengan lasagna, karena kalau tidak rapi kemungkinan bisa bocor akibat mendidihnya saus daging. Karena lasagna berbentuk lembaran persegi panjang, saya menggunakan bantuan gunting untuk memastikan ujung-ujung pinggan tertutup rapi dengan cara menggunting lasagna sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Lasagna bisa divariasikan dengan aneka jenis sayuran, misalnya potongan wortel dan kentang yang sudah direbus atau kukusan bayam.

Untuk taburan akhir bisa menggunakan keju *cheddar* parut atau jenis keju lainnya seperti *mozzarella* atau *parmesan*.

Lasagna resep ini salah satu *best seller* saya dari tahun 2011. Bikinnya sangat mudah, hanya perlu kerapian saja supaya lasagna cantik saat disajikan. Yuuk cuss eksekusi kita **GO KITCHEN**, lasagna *homemade* yang gak kalah rasanya dengan lasagna di restoran cepat saji. Makan selagi panas sambil seruputtt *orange juice* atau kesegaran lainnya, dijamin mager gak mau kemana-mana, wkwkwk.

# MACARONI SCHOOTEL

untuk piringan  
tahan panas  
ukuran 20 x 20 cm

## Bahan

**225 gr** *macaroni elbow* (1 dus kecil)  
**250 gr** daging cincang  
**2 buah** sosis merah  
**1 buah** bawang bombai ukuran besar  
**10 siung** bawang putih  
**150 gr** keju *cheddar*, parut  
**500 ml** susu UHT  
**50 gr** *unsalted butter*  
**3 butir** telur

## Bumbu

**1 sdt** garam  
**½ sdt** kaldu bubuk  
**1 sdt** gula pasir  
**½ sdt** merica bubuk

## Cara Membuat

1. Rebus makaroni hingga *al dente* (3/4 matang), tiriskan.
2. Siapkan wajan, lelehkan *butter*, lalu tumis bawang bombai dan bawang putih yang sudah dicincang kasar hingga harum.
3. Masukkan daging cincang, aduk hingga daging berubah warna. Masukkan makaroni dan sosis yang sudah dipotong dadu, aduk-aduk hingga tercampur rata. Tuang susu UHT, masak hingga mendidih.
4. Masukkan keju parut dan bumbu, aduk kembali hingga susu terserap, matikan api.
5. Tunggu hingga uap panas hilang, masukkan telur, aduk hingga rata. Masukkan adonan makaroni ke piringan tahan panas atau *aluminium foil cup*, kukus hingga matang. Angkat dan dinginkan.
6. Beri saus putih dan taburi dengan keju parut, panggang dengan suhu 180°C hingga keju parut kecokelatan dan matang.
7. Sajikan selagi hangat dengan saus cabai botol.

## SAUS PUTIH

### Bahan

**20 gr** *unsalted butter*  
**25 gr** terigu protein sedang  
**300 ml** susu UHT  
**100 gr** keju *cheddar*, parut  
**½ butir** biji pala, parut

### Cara Membuat

Lelehkan *butter*, masukkan tepung terigu sambil diaduk cepat. Tuang susu UHT perlahan sambil terus diaduk agar tidak menggumpal. Masukkan keju dan biji pala parut, masak hingga kental dan meletup-letup. Angkat.





## Catatan

Rebus makaroni dengan sedikit minyak sayur agar tidak menempel satu sama lain. Merebusnya juga jangan terlalu matang, cukup 3/4 matang atau bahasa Italia-nya *al dente* karena makaroni akan dimasak lagi (kukus & oven).

Untuk isian bisa apa aja sesuai selera, tidak terpatok pada resep, misalnya dicampur dengan kornet, smoked beef, wortel, jamur kaleng, dan lain-lain.

Saya menggunakan pinggan tahan panas ukuran 20x20 cm. Kalau buibu mau buat versi per porsi, masukkan ke *aluminium foil cup*, satu resep bisa dapat 30 cup dengan berat masing-masing 130 gram.

Resep ini juga bisa divariasikan menjadi macaroni schootel goreng. Setelah matang dan dingin, potong-potong, celupkan ke putih telur dan *breadcrumb*, lalu digoreng.

Sakiceuuupp tringg yah buibuuu... Gampang banget bikin macaroni schootel. Pak suami dan anak-anak pasti doyan banget secara gurihnya keju berasa banget! Cuss **GO KITCHEN** yuuu... Buat bekal anak-anak ke sekolah atau dimakan untuk sarapan pagi juga bisa.

## ISIAN

### Bahan

- 250 gr** dada ayam rebus
- 150 gr** kentang ( $\pm 2$  buah)
- 150 gr** wortel ( $\pm 2$  buah)
- 60 gr** *unsalted butter*
- 5 siung** bawang putih
- 5 butir** bawang merah
- 500 ml** susu UHT
- 100 gr** keju *cheddar* parut
- 50 gr** keju parmesan parut
- 40 gr** terigu protein sedang
- 2 batang** daun bawang
- 2 batang** daun seledri

### Bumbu

- 1 sdt** garam
- $\frac{1}{2}$  **sdt** kaldu bubuk
- 1 sdt** gula pasir
- $\frac{1}{2}$  **sdt** merica bubuk

### Cara Membuat

1. Potong dadu kecil dada ayam rebus, sisihkan.
2. Potong dadu kecil wortel dan kentang, lalu rebus sebentar hingga  $\frac{3}{4}$  lunak. Angkat, tiriskan, lalu sisihkan.
3. Siapkan wajan, lelehkan butter, lalu tumis bawang putih dan bawang merah



yang sudah dicincang hingga harum.

4. Masukkan dada ayam, wortel, dan kentang, aduk hingga tercampur rata. Tuang susu UHT dan beri bumbu, masak hingga mendidih. Tambahkan keju cheddar dan keju parmesan, aduk kembali hingga rata.
5. Masukkan terigu yang sudah dicairkan dengan sedikit air, aduk cepat dan masak hingga mengental.
6. Terakhir masukkan daun bawang dan seledri yang sudah diiris halus, aduk rata sebentar. Matikan api, diamkan hingga uap panasnya hilang. Sajikan selagi hangat dengan saus cabai botolan.

## KULIT

### Bahan

- 3 butir** telur
- 300 gr** tepung terigu protein sedang
- $\frac{1}{2}$  **sdt** garam
- 540 ml** susu UHT

### Cara Membuat

1. Campur semua bahan kecuali susu UHT, lalu aduk dengan whisk sambil masukkan susu UHT secara bertahap. Aduk hingga rata, lalu saring dengan saringan halus.
2. Siapkan wajan antilengket diameter 18 cm, oleskan minyak tipis-tipis dengan

# RISOLES RAGOUT

untuk 20 buah

kuas. Tuang adonan satu sendok sayur kecil, lalu ratakan. Masak di atas api kecil hingga kulit matang.

3. Selagi hangat, beri isian secukupnya, lalu gulung dan padatkan. Lakukan sampai adonan habis.
4. Siapkan dua mangkuk untuk putih telur dan breadcrumb oranye. Celupkan risoles ke dalam putih telur, lalu gulingkan ke breadcrumb. Susun rapi di dalam wadah, lalu tutup dan simpan dalam kulkas minimal 1 jam. Goreng risoles dengan minyak banyak menggunakan api sedang.
5. Setelah matang, tiriskan, lalu berdirikan posisi risoles agar minyak cepat tiris.
6. Risoles siap disajikan hangat beserta cabai rawit hijau atau saus.



## Catatan

Isian risoles tidak harus terpaku pada resep ini, buibu bisa mengkreasikan dengan isian lain sesuai favorit anak-anak atau sesuai isi kulkas, hihhihi... Mau bikin versi minimalis, skip semua jenis keju dan susu, ganti dengan air atau tambahkan sedikit susu bubuk juga bisa.

Gulung risoles dalam keadaan hangat atau kalau sanggup masih panas bisa langsung digulung, tujuannya agar tidak membutuhkan lem (putih telur atau cairan terigu) karena otomatis selagi hangat adonan akan menempel sempurna dengan sendirinya. Kalau tidak sanggup menggulung dalam keadaan panas, siapkan adonan terigu kental sebagai lem agar kulit risoles tidak terbuka atau terlepas. Gulung risoles harus menggunakan tekanan sedikit supaya dihasilkan bentuk risoles yang padat. Usahakan bagian kulit luar risoles itu adalah kulit yang menempel di teflon, sehingga ketika kulit risoles matang buibu balikkan ke piring atau loyang, saat mau diisi balikan lagi kulitnya sehingga hasilnya mulus.

Gunakan *breadcrumb* warna oranye untuk pelapis risoles setelah putih telur. Blender dulu *breadcrumb* sebelumnya hingga halus, baru gunakan untuk pelapis risoles. Ketika dirasa sudah bergerindil, ambil saringan lalu saring *breadcrumb*. Pastikan *breadcrumb* selalu bersih.

Menggoreng risoles membutuhkan minyak yang banyak dengan api sedang. Jangan terlalu lama menggoreng karena bisa menyebabkan risoles pecah. Pastikan dulu sebelum menggoreng minyak sudah dalam keadaan panas, tapi tidak terlalu panas karena kalau terlalu panas *breadcrumb* mudah sekali menjadi cokelat sehingga tampilan risoles tidak cantik.

Entah kenapa kalau makan risoles gak bisa cuma 1 atau 2 biji aja, bawaannya pengen ngunyah terus apalagi sambil gigit cabai rawit hijau. Kalau gak inget timbangan mah pengen gigit terus, wkwkwk... Yuu eksekusi buibuu kita **GO KITCHEN** bikin risoles ragout ayam pasti jadi camilan favorit keluarga.







# menu

## Cake, Pudding, & Cookies



# RESEP BUTTERCREAM

## Bahan

**500 gr** mentega putih

**500 gr** *soft cream*

**½ kaleng** susu kental manis

## Cara Membuat

Kocok semua bahan hingga putih mengembang.

## Catatan

---

*Buttercream* tidak harus disimpan di kulkas, cukup di suhu ruang bisa bertahan satu minggu.

Mentega putih yang saya gunakan mentega putih yang sudah ada pelembutnya, biasanya dijual di toko bahan kue di kota besar saja, dengan menggunakan mentega putih yang sudah ada pelembutnya dapat menghasilkan *buttercream* yang sangat lembut tapi masih kokoh.

*Soft cream* adalah bahan campuran untuk membuat *buttercream*. Dengan menggunakan *soft cream*, *buttercream* yg dihasilkan selain menjadi lembut juga menjadi mengilat.





# RED VELVET CAKE

untuk loyang diameter 22 cm

## Bahan A

**250 gr** *salted butter*  
**200 gr** gula pasir  
**1 sdm** pasta vanila  
**1 sdt** garam  
**3 butir** telur ayam ( $\pm 180$  gram)

## Bahan B (ayak)

**500 gr** terigu protein sedang  
**25 gr** cokelat bubuk

## Bahan C

**10 gr** *baking soda*  
**5 sdm** air jeruk lemon

## Bahan D (Buttermilk)

**400 ml** susu UHT  
**2 sdm** air jeruk lemon

## Bahan E

**2 buah** bit  
**50 ml** air

## Cara Membuat

1. Panaskan oven pada suhu 180 °C dan siapkan loyang bulat ukuran 22 cm sebanyak 3 buah yang sudah dilapisi kertas roti lalu dioles dengan mentega, sisihkan.
2. Haluskan bahan E menggunakan blender, lalu saring, sisihkan.
3. Gabung bahan D dalam satu wadah, lalu aduk-aduk sebentar dan diamkan selama 10-15 menit hingga susu menjadi sedikit mengental seperti ada gumpalan-gumpalan, sisihkan.
4. Siapkan wadah, masukkan *butter* dan gula pasir, kocok menggunakan *whisk* hingga tercampur rata. Masukkan pasta vanila dan garam, kocok hingga adonan menjadi pucat.
5. Masukkan telur, kocok kembali hingga gula pasir larut.
6. Masukkan bahan B sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata. Masukkan 3 sdm bahan E, aduk rata kembali.
7. Tuang bahan D yang sudah disiapkan tadi, aduk hingga rata.
8. Di mangkuk terpisah campur bahan C, aduk cepat, lalu masukkan ke adonan. Aduk kembali adonan hingga tercampur rata.
9. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu panggang dengan suhu 180 °C selama 15-20 menit atau sampai matang. Lakukan tes tusuk.
10. Setelah matang, angkat dan dinginkan. Tumpuk dengan *cream cheese frosting* dan hias dengan nougat dan *red velvet crumble*.



# CREAM CHEESE FROSTING

## Bahan

**500 gr** *cream cheese*

**1 sdt** pasta vanila

**250 gr** *unsalted butter*

**250 gr** gula halus

## Cara Membuat

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas 1-2 jam sebelum digunakan.
2. Mikser *cream cheese* hingga lembut, lalu masukkan pasta vanila dan *butter*. Kocok kembali hingga tercampur rata.
3. Terakhir masukkan gula halus sedikit demi sedikit.

## Catatan

No mikser buibuu, gampang banget, hanya agak-agak ribet di persiapannya saja. Red velvet cake salah satu cake yang *booming* banget di sekitar tahun 2011-an. Salah satu favorit saya RV cake *made in* salah satu cafe ternama di Jakarta, enak banget!! Tapi masa iya harus ke Jakarta terus, hihhihi. Cuss **GO KITCHEN** bikin ala ala si cafe, RV cake yang menggunakan pewarna alami dari jus buah bit.

Buah bit bisa diganti dengan pasta RV atau pewarna merah makanan. Hasil warna yang dihasilkan kalau menggunakan jus buah bit memang tidak mencolok seperti pewarna makanan, jadi gimana selera aja ya, buibuuu.

*Red velvet crumble* terbuat dari *cake* itu sendiri, hancurkan *cake* lalu panggang dengan suhu 150 °C hingga cake menjadi kering, lalu hancurkan. Jadi untuk membuat RV *crumble*, buibuu bisa bikin 1/3 resep, panggang dan dihancurkan, lalu panggang kembali. Hancurkan hingga lembut, lalu tunggu hingga dingin, *crumble* siap menjadi *topping*.





# BOLU GULUNG

untuk loyang kotak ukuran 32 cm 1 buah/26 cm 2 buah

## Bahan A

- 3 butir** telur utuh ( $\pm 180$  gr)
- 6 kuning** telur ( $\pm 120$  gr)
- 65 gr** gula pasir
- $\frac{1}{2}$  sdm cake emulsifier
- $\frac{1}{2}$  sdm susu UHT

## Bahan B (Ayak)

- 50 gr** terigu protein sedang
- 10 gr** susu bubuk
- $\frac{1}{4}$  sdt baking powder

## Bahan C (Cairkan)

- 65 gr** salted butter

## Cara Membuat

1. Panaskan oven dengan suhu  $180^{\circ}\text{C}$ . Siapkan loyang ukuran  $32 \times 32 \times 4$  cm yang sudah dioles mentega/ pengoles khusus loyang, alasi dengan kertas roti, lalu oles kembali, sisihkan.
2. Kocok bahan A hingga putih dan mengembang, turunkan *speed* mikser lalu masukkan bahan B perlahan. Matikan mikser. Masukkan bahan C, aduk lipat dengan saptula.
3. Masukkan adonan ke dalam loyang, panggang kurang lebih 15-20 menit atau sampai matang. Mendekati matang nyalakan api atas beberapa detik agar kulit bagian atas tidak basah.
4. Angkat, biarkan uap panasnya hilang. Oles dengan isian lalu gulung dan padatkan.



# NOUGAT KACANG METE

## Bahan

- 200 gr** kacang mete panggang
- 200 gr** gula pasir

## Cara Membuat

Siapkan wajan anti lengket, masukkan gula pasir. Panaskan dengan api kecil hingga gula larut cair sempurna. Masukkan kacang mete yang sudah dipanggang, aduk-aduk hingga tercampur rata. Siapkan loyang yang sudah dioles dengan sedikit minyak sayur, lalu masukkan ke dalam loyang. Ratakan dan diamkan hingga keras. Hancurkan dengan bantuan alat tumpul.

## Catatan

Resep ini bisa dimodifikasi menjadi berbagai jenis bolu gulung, saya disini memodifikasi menjadi tiga jenis bolu gulung yaitu red velvet *roll cake*, keju klasik *roll cake*, dan chocolate meises *roll cake*, dan masih bisa dimodifikasi lagi jenis lain.

Untuk membuat red velvet *roll cake*, cukup tambahkan  $\frac{1}{2}$  sdm pasta red velvet atau pewarna merah makanan. Untuk menghasilkan warna merah tua, tambahkan 1 sdt pasta cokelat. Setelah matang, oles bolu gulung dengan *buttercream*, lalu beri keju parut pada satu bagian. Gulung dan padatkan. Balut red velvet roll dengan *buttercream* dan nougat kacang mete, hias sesuai selera, jadi deh red velvet *roll cake*. Kalau mau buat keju klasik *roll cake*, cukup panggang *cake* sampai matang, lalu dinginkan bolu gulung. Oles dengan *buttercream* dan taburi keju parut pada satu sisinya, lalu padatkan. Balut kembali dengan dan keju parut, hias sesuai selera. Jadi deh bolu gulung keju yang ngeju sangat.

Sama halnya seperti rasa keju klasik, *chocolate meises roll cake* permukaannya dioles menggunakan selai cokelat instan, lalu gulung dan padatkan. Balut kembali dengan selai cokelat, lalu taburi dengan meises cokelat dan hias sesuai selera.

Membuat bolu gulung memang gampang-gampang susah, kuncinya harus pas saat proses pemanggangan. Kalau terlalu lama memanggang, bisa retak dan patah saat digulung. Kalau kurang lama, saat digulung kulitnya menempel dan mengelupas. Jadi harus pas ketika dirasa sudah cukup matang, pasang api atas beberapa detik supaya permukaan kulit menjadi kering dan cantik. Kalau tidak punya oven dengan api atas, simpan cake di rak paling atas.

Padatkan bolu gulung menggunakan bantuan papan triplek yang ukurannya lebih panjang dari bolu gulung tersebut. Setelah digulung, masukkan kulkas terlebih dahulu minimal 1 jam baru dibalut dengan *topping* atau langsung dipotong. Dalam kondisi dingin bolu gulung akan cantik ketika dipotong. Untuk memotong *cake* dengan topping cokelat, gunakan pisau yang sudah direndam air panas terlebih dahulu, lalu lap dengan tisu atau lap bersih.

Lets **GO KITCHEN** buibuuuuuu, taklukkan si bolu gulung. Semangatt pasti bisa!







---

## Catatan

---

Durian tart adalah camilan yang tercipta akibat si tukang kue mau bikin klapertart tapi lupa belum beli daging kelapa dan yang ada di rumah kala itu buah durian, yasudah cuss eksekusi dengan daging durian. Ternyata enak juga pakai durian, hihihi... Jadilah nama durian tart karena mengadopsi dari klapertart tapi pakai daging durian.

Pilih daging durian lokal daripada daging durian impor, karena durian lokal memiliki wangi yang lebih tajam dan tekstur yang lebih legit. Pilih daging durian yang kualitasnya bagus, legit, dan manis.

Tepung custard yang biasa dijual dalam bentuk kalengan merupakan sejenis tepung yang biasanya digunakan untuk membuat fla puding. Campuran yang terdiri dari tepung maizena, gula halus, dan telur menambah rasa legit, warnanya pun cenderung agak kekuning-kuningan membuat tampilan durian tart lebih cantik. Kalau gak dapat tepung custard, ganti jadi maizena juga bisa, jadi takaran maizenanya *double*, yah.

Gunakan *butter* yang berkualitas baik untuk menghasilkan rasa yang nikmat.

Memanggang durian tart sekitar 10-15 menit dengan suhu 180 °C, atau ciri-cirinya ketika dipegang tidak menempel di tangan. Awas jangan kelamaan memanggang, bisa-bisa pecah dan bocor.

Gunakan api atas untuk memanggang lapisan putih telur, tapi simpan di rak bagian bawah sehingga api tidak terlalu dekat dengan adonan putih telur. Hati-hati jangan ditinggal, takut kelupaan dan durian tart jadi gosong \*pengalaman pribadi\* hihihihi.

Durian tart salah satu *best seller* saya sejak tahun 2011, membuatnya cukup mudah sakiceuup tring.

Rahasia kelezatan ini hanya terletak pada daging durian lokal yang bagus dan *butter* berkualitas, dijamin

**GO KITCHEN** kali ini pasti banyak yang suka, *lets GO* eksekusi buibuu!!!



# DURIAN TART

untuk 13 cup

## Bahan A

**30 gr** terigu protein sedang  
**30 gr** tepung maizena  
**30 gr** tepung custard  
**135 gr** gula pasir  
**750 ml** susu UHT

## Bahan B

**70 gr** *salted butter*  
**4 kuning** telur ( $\pm 80$  gr)

## Bahan C

**750 gr** daging durian

## Bahan D

**4 putih** telur ( $\pm 160$  gr)  
**150 gr** gula pasir  
**60 gr** terigu protein sedang

## Cara Membuat

1. Siapkan panci atau wajan antilengket, masukkan bahan A, aduk-aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Masak di atas api sedang hingga kental dan meletup-letup sambil terus diaduk.
2. Masukkan bahan B aduk hingga tercampur rata. Tambahkan bahan C, aduk kembali hingga tercampur rata, matikan kompor.
3. Siapkan *aluminium foil cup*, timbang masing-masing adonan seberat 115 gram. Susun di atas loyang, panggang dengan suhu 180 °C selama 10-15 menit. Angkat dan sisihkan.
4. Siapkan bahan D, mikser putih telur dengan kecepatan rendah hingga berbusa. Masukkan gula secara bertahap sambil naikan *speed* mikser, kocok hingga putih mengembang. Matikan mikser.
5. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sampai habis, aduk dengan spatula hingga tercampur rata. Masukkan ke dalam plastik segitiga, lalu semprot ke atas adonan durian tadi hingga tertutup rapi. Beri potongan ceri merah dan kismis, panggang dengan api atas hingga kecokelatan dan matang.



# DONAT MONTOX

untuk 22 buah

## Bahan

- 350 gr** terigu protein tinggi
- 150 gr** terigu protein sedang
- 1 bungkus** ragi instan
- 50 gr** gula pasir
- 15 gr** susu bubuk *full cream*
- 1 butir** telur utuh ( $\pm 60$  gr)
- 2 kuning** telur ( $\pm 40$  gr)
- 245 ml** susu UHT dingin
- 100 gr** *salted butter*
- Minyak untuk menggoreng
- Aneka *topping*



## Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan kecuali susu UHT dan *butter*, mikser hingga tercampur rata. Tuang susu UHT dingin sedikit demi sedikit hingga adonan tercampur rata dan setengah kalis, lalu masukkan *butter*. Mikser/uleni kembali hingga adonan menjadi kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, simpan dalam wadah, lalu tutup dengan *plastic wrap* atau lap bersih. Diamkan/*proofing* selama  $\pm 20$ -25 menit atau sampai mengembang 2 kali ukuran semula.
3. Setelah mengembang, pukul/kempiskan adonan lalu bentuk sesuai selera.
4. Susun di loyang yang sudah ditabur dengan sedikit terigu, lalu susun donat dan beri jarak satu sama lain. *Proofing* adonan untuk kedua kalinya hingga adonan mengembang 2 kali lipat lebih besar.
5. Sambil menunggu adonan mengembang, panaskan wajan berisi minyak goreng dengan api sedang.
6. Goreng donat hingga matang, angkat dan tiriskan. Tunggu hingga benar-benar dingin lalu beri *topping* sesuai selera.

## Catatan

Saya menggunakan *heavy duty mixer* kapasitas 1 kg tepung. Kalau buibu tidak punya mikser sejenis ini tapi punya *hand mixer* yang mempunyai spiral khusus untuk adonan roti, bisa buat setengah resep saja dulu. Kalau tidak ada keduanya, coba mengulen secara manual menggunakan tangan. Jika ada, gunakan terigu protein tinggi dari Jepang, yaitu tepung komachi karena akan menghasilkan tekstur donat yang sangat empuk sekali. Pastikan adonan sudah tercampur rata dan permukaan adonan sudah terlihat halus, baru masukkan *salted butter*. Banyak metode untuk membentuk donat, yang saya gunakan adalah dengan membagi adonan menjadi



masing-masing 45 gram, lalu membentuk bulat secara manual menggunakan tangan dengan cara mencubit-cubit bagian bawah adonan hingga terbentuk buat sempurna.

Menggoreng donat cukup sekali balik saja biar *white ring* muncul. Pastikan minyak goreng yang digunakan sudah cukup panas tapi bukan terlalu panas, karena ketika minyak goreng terlalu panas donat akan cepat cokelat permukaan luarnya tetapi masih basah dalamnya (belum matang). Sebaliknya, kalau minyak goreng tidak cukup panas, donat yang dihasilkan akan cenderung banyak menyerap minyak dan tidak mengembang dengan sempurna.

Setelah donat matang dan dingin, beri topping sesuai selera. Untuk topping kacang dan meises saya menggunakan *chocolate ganache*, untuk meises pelangi dan almond menggunakan cokelat putih (*white chocolate compound*) yang sudah dilelehkan. Untuk topping keju parut, dasarnya saya menggunakan *buttercream*, untuk rasa *green tea* saya menggunakan cokelat putih yang sudah dicairkan dan diberi sedikit bubuk *green tea*. Selain itu, buibu bisa menggunakan selai cokelat kekinian yang banyak dijual di supermarket.

Membuat donat terlihat cukup mudah tapi faktanya lumayan agak sulit, hihhi. Awal-awal saya membutuhkan waktu hampir dua bulan untuk bisa “menaklukkan” donat. Mudah-mudahan tips dan *sharing* yang saya tulis bisa membantu buibu untuk tidak melakukan kesalahan yang pernah saya lakukan dulu, hahaha.

Cuss buibuu kita **GO KITCHEN** bikin donat montox yang enak banget dan empuk walau dibesokin juga...



# TIRAMISU CAKE

## Bahan A

**7 butir** telur utuh ( $\pm 420$  gr)

**9 kuning** telur ( $\pm 120$  gr)

**250 gr** gula pasir

**1 sdt** *cake emulsifier*

## Bahan B (Cairkan)

**150 gr** *salted butter*

**1 sdm** susu kental manis

**10 gr** kopi instan

**1 sdm** pasta kopi

## Bahan C (Ayak)

**70 gr** terigu protein sedang

**15 gr** susu bubuk *full cream*

**15 gr** tepung maizena

**1 sdt** *baking powder*

## Cara Membuat

1. Panaskan oven  $170-180^{\circ}\text{C}$ , lalu siapkan loyang bulat ukuran 22 cm sebanyak 3 buah yang sudah dioles margarin.
2. Kocok bahan A sampai putih mengembang, turunkan *speed* mikser. Masukkan bahan B bertahap, kocok hingga rata. Masukkan bahan C, aduk dengan spatula.
3. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang hingga matang selama kurang lebih 15-20 menit. Angkat dan dinginkan.
4. **Penyelesaian:** ambil *cake*, lalu beri sirup kopi dengan bantuan kuas hingga permukaan *cake* menjadi basah. Oles *cheese frosting*, tutup lagi dengan *sponge cake*. Ulangi lagi seperti tadi, terakhir tutup semua dengan *cheese frosting*, lalu hias dengan taburan cokelat bubuk dan beberapa buah stroberi.
5. Sajikan dingin lebih nikmat.

## CHEESE FROSTING

### Bahan

**500 gr** *cream cheese*

**250 gr** *unsalted butter*

**250 gr** gula halus

**200 gr** *whipping cream*

### Cara Membuat

Kocok *cream cheese*, *unsalted butter*, dan gula halus hingga lembut, sisihkan. Kocok *whipping cream* di wadah terpisah sampai kaku, lalu campur dengan adonan *cream cheese*. Mikser kembali sampai menyatu dan lembut.

## SIRUP KOPI

### Bahan

**20 gr** kopi instan original

**300 gr** gula pasir

**200 ml** air

### Cara Membuat

Masak semua bahan hingga mendidih dengan api kecil. Angkat dan dinginkan.



untuk loyang diameter 22 cm

## Catatan

Biasanya membuat tiramisu menggunakan kue *lady finger*, tapi saya pribadi lebih suka menggunakan *sponge cake*, rasanya lebih 'nendang'.

*Sponge cake* bisa pakai resep andalan buibu, tidak terpaku kepada resep ini karena yang bikin enak sebuah tiramisu terletak pada *cheese frosting* dan sirup kopinya. Gunakan *cream cheese* kualitas terbaik agar menghasilkan cita rasa tiramisu yang lezat.

Umumnya tiramisu menggunakan keju jenis *mascarpone*, tapi saya lebih suka menggunakan *cream cheese* karena lebih multifungsi, bisa dipakai untuk macam-macam, hehehe. Tenang saja, rasanya dijamin gak kalah enak kok.

Pemilihan *whipping cream* bisa menggunakan jenis *dairy* dan *non dairy*. Bedanya kalau *dairy* terbuat dari lemak susu sapi sedangkan *non dairy* terbuat dari lemak nabati. Untuk rasa sudah pasti yang *dairy* lebih enak, kelemahannya adalah tidak kuat di suhu ruang, mudah sekali meleleh. Jadi tips jika menggunakan *dairy whipping cream* bisa tambahkan sekitar 10 gram gelatin bubuk yang sudah ditim terlebih dahulu agar membantu lebih kokoh.

Gimanaa buibuu?? Sakiceup kan?? Hihhihihi... Tiramisu dingin sangat menggoda sekali apalagi ditemani dengan secangkir teh atau kopi hangat. Cuss **GO KITCHEN** eksekusi tiramisu **cake** ala Ibu Restu, biar berasa lagi ngopi di kedai kopi ternama, hihhihihi.



---

## Catatan

*Black crumb* atau bubuk biskuit hitam banyak dijual di TBK besar. Kalau tidak ada, bisa beli yang kemasan di supermarket. Buang dulu krim putih bagian tengahnya sebelum ditumbuk halus/diblender.

Pemanggangan *cheese cake* membutuhkan waktu yang cukup lama dengan suhu rendah, maksimal 150 °C. Kalau kepanasan *cheese cake* bisa retak.

Membungkus loyang dengan *aluminium foil* bertujuan agar loyang tidak kemasukan air, karena proses pemanggangan yang digunakan berbeda dengan memanggang *cake* biasa.

Gunakan loyang bongkar pasang, kalau menggunakan loyang biasa tidak bisa karena untuk mengeluarkan *cheese cake* seperti ini dari loyang tidak bisa dibalik layaknya *cake* pada umumnya.

Untuk hasil dan rasa maksimal gunakan *cream cheese* dan *whipping cream dairy* kualitas terbaik. Dijamin *cheese cake* rumahan bisa seperti ala ala *bakery*. Cuss ah **GO KITCHEN** bikin *cheese cake* enak, lembut, dan meleleh di mulut.



# CHEESE CAKE WITH BLACK CRUMB

untuk loyang diameter 20 cm

## CRUNCHY CRUST

### Bahan

**300 gr** biskuit keping hitam tanpa krim

**100 gr** *unsalted butter*

### Cara Membuat

1. Hancurkan biskuit hingga halus, sisihkan.
2. Lelehkan *unsalted butter*, tuang ke wadah biskuit *crumb*. Aduk hingga rata, lalu tuang ke dalam loyang bongkar pasang bulat berdiameter 20 cm yang sudah dioles margarin. Ratakan.
3. Panggang dengan suhu 150 °C selama 10 menit, angkat dan sisihkan.



## CREAM CHEESE

### Bahan A

**1 kg** *cream cheese*

**200 gr** *dairy whipping cream*

### Bahan B

**4 butir** telur ( $\pm$  240 gr)

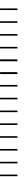
**200 gr** gula pasir

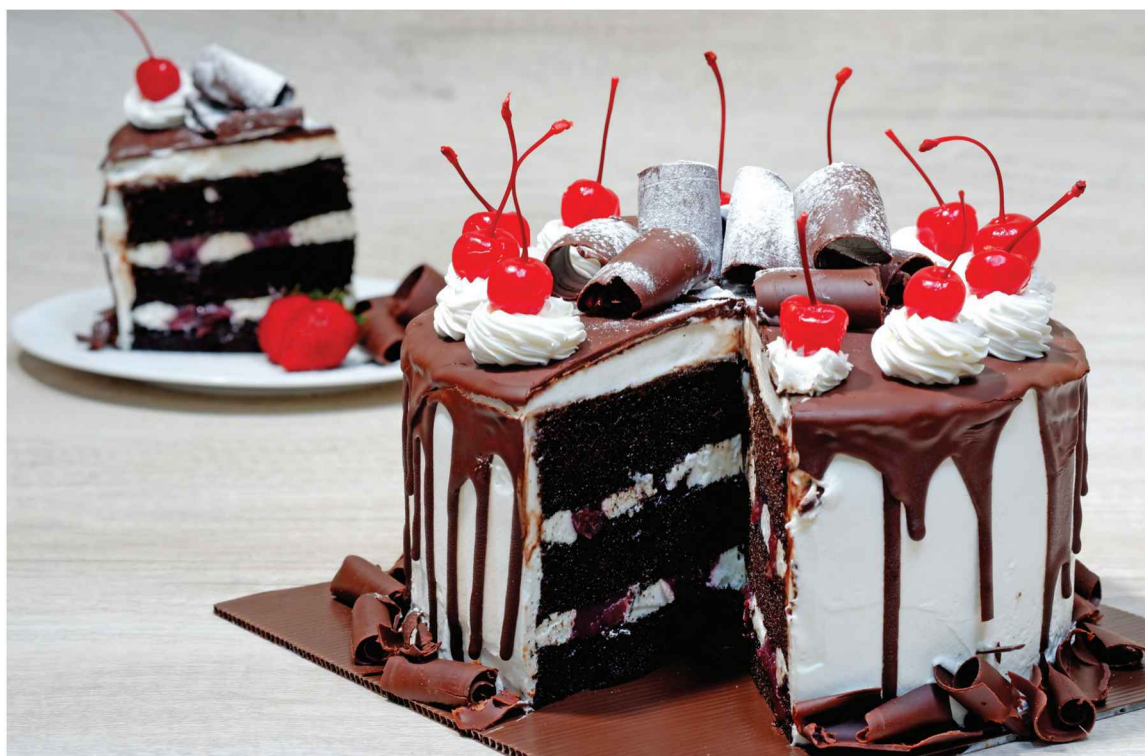
### Bahan C

**100 gr** biskuit keping hitam

### Cara Membuat

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas, tunggu hingga teksturnya melunak. Kocok bahan A menggunakan mikser hingga lembut, sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok bahan B hingga putih mengembang, turunkan kecepatan mikser. Masukkan secara bertahap bahan A, kocok hingga tercampur rata dan menjadi adonan yang lembut. Matikan mikser, masukkan bahan C yang sudah ditumbuk kasar, aduk hingga rata dengan spatula.
3. Siapkan loyang yang sudah berisi *crust*, oles tipis bagian pinggir dalam loyang dengan margarin, lalu bungkus bagian luarnya dengan *aluminium foil*. Tuang adonan *cheese cake* tadi.
4. Panggang selama 60 menit dengan suhu 150 °C atau sampai matang dengan teknik *au bain marie* (loyang yang berisi adonan dialasi dengan loyang lain yang ukurannya lebih besar dan sudah diberi air setinggi 2 cm).





# CLASSIC BLACK FOREST

untuk diameter 22 cm



## Catatan

Satu resep ini menghasilkan 3 loyang berdiameter 24 cm, kalau buibu merasa terlalu banyak, bisa coba setengah resep ke loyang bulat diameter 18 cm sebanyak 3 buah.

Kalau tidak menemukan *dark cherry*, bisa diganti dengan buah lain seperti stroberi, atau cukup dengan selai blueberry atau selai stroberi.

*Light simple syrup* berfungsi untuk melembapkan *cake*. Cita rasa *black forest classic* cenderung agak basah *cake*-nya, jadi jangan di-*skip* yah mengoles *cake* terlebih dahulu dengan *simple syrup* ini.

*Whipping cream* yang digunakan yaitu yang *non dairy* yah, kalau *whipping cream* yang *dairy* cenderung tidak kuat terhadap suhu ruang sehingga mudah mencair.

*Black forest cake* hampir selalu menjadi favorit di setiap keluarga. Rasa manisnya yang pas dicampur dengan asam-asam segar si *dark cherry* bikin cake ini menjadi menu wajib di *bakery-bakery*. Cuss kita **GO KITCHEN** bikin sendiri *black forrest classic*, dijamin rasanya gak kalah enak sama *bakery*.

# CAKE

## Bahan A

- 6 butir** telur utuh ( $\pm 360$  gr)
- 12 kuning** telur ( $\pm 240$  gr)
- 250 gr** gula pasir
- 1 sdt** *cake emulsifier*

## Bahan B

- 100 gr** terigu protein sedang
- 15 gr** tepung maizena
- 10 gr** susu bubuk *full cream*
- 25 gr** cokelat bubuk hitam
- 1 sdt** *baking powder*

## Bahan C

- 150 gr** *salted butter*
- 1 sdm** susu kental manis
- 3 sdm** perasa cokelat *black forest*

## Cara Membuat

1. Panaskan oven  $180^{\circ}\text{C}$ , lalu siapkan 3 buah loyang bulat diameter 22 cm yang sudah dioles tipis margarin, sisihkan.
2. Siapkan bahan C, cairkan *salted butter* dengan api kecil lalu matikan api. Masukkan susu kental manis dan perasa cokelat *black forest*, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok bahan A hingga putih mengembang, turunkan *speed* mikser, lalu masukkan bahan B yang sudah diayak. Kocok hingga rata. Masukkan bahan C, aduk lipat dengan spatula.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama  $\pm 20$ -25 menit atau hingga matang.
5. Angkat, dinginkan. Beri masing-masing lapisan dengan *simple syrup*, *whipping cream*, dan *dark cherry vla*. Hias dengan *dark chocolate*, *whipping cream* dan ceri merah.

# DARK CHERRY VLA

## Bahan

- 1 kaleng** *dark cherry*
- 300 ml** air *dark cherry* (sisa air *dark cherry* + air matang)
- 50 gr** gula pasir
- 75 gr** tepung maizena

## Cara Membuat

Masak air dan gula pasir hingga mendidih, lalu masukkan maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Masak kembali hingga kental dan meletup-letup. Terakhir masukkan buah *dark cherry*, matikan api, diamkan hingga dingin.

# LIGHT SIMPLE SYRUP

## Bahan

- 100 gr** gula pasir
- 300 ml** air

## Cara Membuat

Masukan semua bahan ke dalam panci, masak hingga mendidih, lalu dinginkan. Gunakan kuas untuk mengoles permukaan *cake*.



## CRUST

### Bahan

**300 gr** biskuit vanila  
**100 gr** *unsalted butter*

### Cara Membuat

1. Hancurkan biskuit hingga halus, sisihkan.
2. Lelehkan *unsalted butter*, lalu tuang ke biskuit yang sudah halus. Aduk hingga rata, lalu masukkan ke dalam loyang bongkar pasang bulat diameter 20 cm yang sudah dioles margarin. Ratakan.
3. Panggang dengan suhu 150 °C selama 10 menit, angkat dan sisihkan.

## CHEESE CAKE

### Bahan A

**500 gr** *cream cheese*  
**100 gr** *dairy whipping cream*  
**1 sdm** air jeruk lemon

### Bahan B

**2 butir** telur (±120 gr)  
**100 gr** gula pasir

### Cara Membuat

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas, tunggu hingga teksturnya melunak. Kocok bahan A menggunakan mikser hingga lembut, sisihkan.
2. Di tempat terpisah, kocok bahan B hingga putih mengembang, turunkan *speed* mikser. Masukkan secara bertahap bahan A hingga tercampur rata dan menjadi adonan yang lembut, matikan mikser aduk hingga rata.
3. Siapkan loyang yang sudah berisi *crust*, oles tipis bagian loyang lalu bungkus dengan *aluminium foil*, tuang adonan *cheese cake* tadi.
4. Panggang selama 60 menit dengan suhu 150 °C atau sampai matang dengan teknik *au bain marie* (loyang yang berisi adonan *cheese cake* dialasi loyang lain yang ukurannya lebih besar dan sudah diberi air setinggi 2 cm).

## CHEESE FROSTING

### Bahan A

**500 gr** *cream cheese*  
**250 gr** *unsalted butter*  
**250 gr** gula halus  
**200 gr** *whipping cream*

### Cara Membuat

Kocok *cream cheese*, *unsalted butter*, dan gula halus sampai lembut, sisihkan. Kocok ditempat terpisah *whipping cream* sampai kaku, masukkan ke adonan *cream cheese*, mikser kembali sampai menyatu dan lembut.

## Catatan

*Cheese cake* ditambah bolu jadul, lalu dibalut dengan *cheese frosting* dan parutan keju cheddar, sensasi di mulut yang luar biasa ngejuuuu sangat tapi gak bikin *eneug* karena ada bolu jadul yang menyeimbangkan sensasi kenikmatan ini, hahahaha...

Pertama kali makan cake model begini waktu ke Jakarta di salah satu cafe ternama. Saya gak bisa makan *cheese cake* thok, gak sanggup, lidah ndeso, hihhi. Tapi ketika digabung dengan lembutnya bolu jadul, *cheese cake* pun dapat diterima dilidah saya, hahahaha.

Ini seriusan enak pake banget!! walau bikinnya agak lumayan ribet karena ada penggabungan dua cake, tapi *worth it* buibu cobain deh cuuss **GO KITCHEN** pasti keluarga bakalan suka banget sama *cake* ini.



# TRIPLE CHEESE CAKE

untuk loyang diameter 20 cm

## Bahan A

- 3 butir telur utuh ( $\pm 180$  gr)
- 5 kuning telur ( $\pm 100$  gr)
- 125 gr gula pasir
- $\frac{1}{2}$  sdt cake emulsifier

## Bahan B

- 50 gr terigu protein sedang
- 5 gr tepung maizena
- 5 gr susu bubuk full cream
- $\frac{1}{2}$  sdt baking powder

## Bahan C

- 75 gr salted butter
- $\frac{1}{2}$  sdm susu kental manis

## BOLU JADUL

### Cara Membuat

1. Panaskan oven 180 °C, lalu siapkan 2 buah loyang bulat diameter 22 cm yang sudah dioles margarin, sisihkan.
2. Siapkan bahan C, lelehkan *butter* dengan api kecil. Matikan api, masukkan susu kental manis, aduk rata. Sisihkan.
3. Kocok bahan A hingga putih mengembang, turunkan *speed* mikser, masukkan bahan B yang sudah diayak, kocok hingga rata. Terakhir masukkan bahan C, aduk dengan spatula.
4. Masukkan ke loyang, panggang selama  $\pm 20 - 25$  menit atau hingga matang.
5. Angkat, dinginkan. Letakkan *cake* bolu jadul di atas *cheese cake* yang sudah dioles *cheese frosting*, lalu tumpuk lagi dengan *cake* berikutnya. Lumuri semua dengan *cheese frosting*, lalu balut dengan keju parut. Hias dengan stroberi segar atau buah lainnya sesuai selera.

# NASTAR CRUMBLE CAKE

## Catatan

Nastar *cake*, sebuah kolaborasi yang apik antara lembutnya *cake*, segarnya selai nanas, dan kriuk-kriuknya *crumble*, merupakan salah satu *best seller* saya di setiap sajian hari raya.

*Cheese frosting* bisa diganti dengan *buttercream*. Penggunaan *cheese frosting* memang lebih nikmat tapi tidak tahan terhadap suhu ruang, harus selalu disimpan di kulkas. Beda dengan *buttercream* yang tahan terhadap suhu ruang.

Membuat nastar *cake* bisa dicicil yah buibuuu, pertama bikin nastarnya jauh-jauh hari, lalu *crumble*-nya juga bisa jauh-jauh hari, jadi mendekati hari H tinggal eksekusi bagian *cake*-nya ajaa. *Trust me*, sekali coba pasti ketagihann, hihhihi. Hayuu cuss **GO KITCHEN** bikin nastar *cake* untuk hari spesial anggota keluarga atau untuk persiapan hari raya nanti.

untuk loyang diameter  
22 cm 3 buah





## Bahan A

**6 butir** telur utuh ( $\pm 360$  gr)  
**12 kuning** telur ( $\pm 240$  gr)  
**250 gr** gula palem  
**1 sdt** *cake emulsifier*

## Bahan B

**100 gr** terigu protein sedang  
**15 gr** tepung maizena  
**10 gr** susu bubuk *full cream*  
**1 sdt** *baking powder*

## Bahan C

**150 gr** *salted butter*  
**1 sdm** susu kental manis

## Cara Membuat

1. Panaskan oven  $180^{\circ}\text{C}$ , lalu siapkan 3 buah loyang bulat diameter 22 cm yang sudah dioles mentega atau pengoles khusus loyang, sisihkan.
2. Siapkan bahan C, lelehkan *salted butter* dengan api kecil, lalu matikan api. Masukkan susu kental manis, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok bahan A hingga putih mengembang, turunkan *speed* mikser, masukkan bahan B yang sudah diayak, kocok hingga rata. Terakhir masukkan bahan C, aduk dengan spatula.
4. Masukkan adonan ke loyang, panggang selama  $\pm 20$ -25 menit atau hingga matang.
5. Angkat, dinginkan. Olesi masing-masing lapisan dengan *cheese frosting* dan selai nanas, tumpuk hingga selesai.
6. Balut dengan sisa *cheese frosting* hingga rapi, lalu tutup dengan *crumble*. Beri keju parut dan hias dengan beberapa buah nastar.

## CRUMBLE

### Bahan

**150 gr** terigu protein rendah  
**120 gr** gula halus  
**75 gr** *salted butter*

### Cara Membuat

Campur semua bahan jadi satu, lalu panggang dengan suhu  $150^{\circ}\text{C}$  selama 25-30 menit atau hingga matang. Setelah matang, hancurkan dengan bantuan benda tumpul.

## CHEESE FROSTING

### Bahan

**500 gr** *cream cheese*  
**1 sdt** pasta vanila  
**250 gr** *unsalted butter*  
**250 gr** gula halus

### Cara Membuat

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas 1-2 jam sebelum digunakan.
2. Kocok *cream cheese* hingga lembut, lalu masukkan pasta vanila dan *unsalted butter*, kocok rata. Terakhir masukkan gula halus sedikit demi sedikit, kocok kembali hingga rata.

## Bahan A

- 9 butir** telur ( $\pm 540$  gr)
- 300 gr** gula pasir
- 1 sdt** *cake emulsifier*

## Bahan B (Ayak)

- 225 gr** terigu protein sedang
- 30 gr** susu bubuk
- 30 gr** tepung maizena
- 1 sdt** *baking powder*
- 1 sdt** pasta vanila

## Bahan C

- 150 gr** minyak sayur
- 150 gr** *white chocolate compound*
- 75 ml** santan kental
- 1 sdm** pasta pandan

# KLEPON CAKE

untuk loyang diameter 22 cm 3 buah



## Cara Membuat

1. Siapkan panci kukusan dan loyang bulat diameter 22 cm sebanyak 3 buah yang sudah dioles mentega lalu dilapisi kertas roti dan dioles mentega kembali.
2. Siapkan bahan C, tim *white chocolate compound* hingga cair, lalu masukkan santan dan minyak. Aduk-aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
3. Kocok bahan A hingga putih mengembang, turunkan kecepatan mikser lalu masukkan bahan B secara bertahap, matikan mikser. Masukkan bahan C, aduk rata dengan spatula.
4. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu kukus dengan api sedang kurang lebih 15-20 menit atau hingga matang, lakukan tes tusuk.
5. Angkat lalu dinginkan. Susun cake, olesi dengan *whipping cream* yang dikocok bersama sedikit pasta pandan. Beri unti kelapa, lakukan hingga selesai.
6. Setelah tersusun, balut seluruh permukaan *cake* dengan *whipping cream* hingga rapi, beri taburan kelapa parut kering. Hias dengan klepon dan daun pandan.



# UNTI KELAPA

## Bahan

**200 gr** kelapa parut

**100 ml** air

**100 gr** gula merah

**50 gr** gula pasir

$\frac{1}{2}$  **sdt** garam

**1 lembar** daun pandan

## Cara Membuat

Panaskan air, gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan hingga semua gula larut. Masukkan kelapa parut, masak hingga air menyusut.

## Catatan

Kalau susah mencari daun suji atau daun pandan, bisa diganti dengan pasta pandan. Daun suji menghasilkan warna yang lebih hijau dibandingkan dengan daun pandan dan memiliki aroma khas tersendiri, namun memang agak susah mendapatkan daun suji apalagi di pasar tradisional. Untuk membuat unti kelapa, gunakan kelapa parut dengan hasil parutan yang lembut, sedangkan untuk klepon gunakan kelapa parut dengan parutan yang kasar supaya hasilnya cantik.

Gunakan *non dairy whipping cream* karena lebih kokoh untuk dekorasi cake seperti ini. Balutan luar untuk klepon cake yaitu kelapa parut kering banyak dijual di toko bahan kue (TBK).

Klepon *cake*, *cake* jaman *now* yang sedang digandrungi karena unsur tradisional dikreasikan menjadi kue cantik dan enak dimakan. Ini enak banget buibuu, brownies pandan kukus yang lembut bertemu dengan manis gurih dari unti kelapa, ditambah aroma kelapa kering yang wangi. Ditutup dengan kenyalnya klepon, bikin lidah pengen lagi dan lagi, hihihii... Hayuu cuss **GO KITCHEN** kita eksekusi *cake* kekinian jaman *now*.

# KLEPON

## Bahan

**125 gr** tepung ketan

**25 gr** tepung beras

**100 ml** air daun suji (blender

15 lembar daun suji + 150 ml air)

$\frac{1}{2}$  **butir** kelapa parut

$\frac{1}{4}$  **sdt** garam

**1 sdt** air kapur sirih

**75 gr** gula merah, sisir

**1 lembar** daun pandan

Air untuk merebus

## Cara Membuat

1. Campurkan kelapa parut dan garam, aduk hingga tercampur rata. Tambahkan daun pandan yang sudah disobek-sobek, kukus selama 10-15 menit, angkat dan sisihkan.
2. Campur tepung ketan dan tepung beras, tuang air daun suji yang sudah dicampur dengan air kapur sirih sedikit demi sedikit hingga adonan bisa dipulung dan dibentuk.
3. Rebus air hingga mendidih, kecilkan api. Ambil sedikit adonan, lalu pipihkan. Beri isian gula merah, lalu bentuk kembali hingga bulat. Masukkan ke dalam air mendidih, masak hingga mengapung.
4. Angkat, tiriskan, lalu gulingkan ke kelapa parut.





## Bahan A

**350 gr** putih telur ( $\pm 9$  butir telur)  
**1 sdt** *cake emulsifier*

## Bahan B

**180 gr** gula pasir

## Bahan C

**140 gr** terigu protein sedang  
**30 gr** cokelat bubuk  
**8 gr** cokelat bubuk hitam  
 $\frac{1}{2}$  **sd** *baking powder*

## Bahan D

**100 gr** *dark chocolate compound* (DCC)  
**125 ml** minyak sayur  
**75 gr** susu kental manis

## Cara Membuat

1. Siapkan loyang ukuran 30 x 10 cm sebanyak 2 buah, oles dengan mentega/pengoles khusus loyang, sisihkan.
2. Siapkan bahan D, tim DCC hingga lumer, matikan api. Masukkan minyak sayur dan susu kental manis, aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
3. Siapkan panci kukusan, panaskan.
4. Siapkan mikser, masukkan bahan A, kocok dengan *speed* rendah hingga berbusa. Tambahkan bahan B sedikit demi sedikit sambil perlahan *speed* mikser dinaikkan menjadi maksimal.
5. Turunkan *speed* mikser, masukkan bahan C yang sudah diayak terlebih dahulu perlahan-lahan, lalu masukkan bahan D. Matikan mikser, aduk kembali dengan spatula.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, kukus kurang lebih 20-25 menit atau sampai matang, lakukan tes tusuk.
7. Angkat, biarkan hingga uap panasnya menghilang. Hias dengan *chocolate ganache* dan buah-buahan segar.
8. Selamat mencoba dan semoga berhasil.

## GANACHE CHOCOLATE

### Bahan

**125 gr** *dark chocolate compound* (DCC)  
**125 gr** *white chocolate compound* (WCC)  
**125 gr** *dairy whipping cream*

### Cara Membuat

Tim DCC dan WCC hingga cair, sisihkan. Di tempat terpisah, panaskan *whipping cream* dengan api kecil cukup sampai hangat saja, lalu tuang ke cokelat. Aduk-aduk hingga menjadi kental.



untuk loyang ukuran  
30 x 10 cm 2 buah

# BROWNIES COKELAT

## KUKUS PUTIH TELUR



### Catatan

Sisa putih telur yang disimpan dikulkas bisa digunakan, asal biarkan dulu menjadi suhu ruang. Pastikan putih telur bebas dari tetesan kuning telur karena dapat menyebabkan adonan tidak bisa mengembang. Pastikan juga wadah untuk mengocok putih telur bebas dari sisa air dan lemak. Penggunaan cokelat bubuk hitam pekat agar didapat hasil brownies yang cantik berwarna gelap. Gunakan cokelat bubuk yang berkualitas, yaaa.

Resep ini bisa dijadikan sebagai kue dasar untuk kue ulang tahun. Untuk membuat *birthday cake* ukuran 20 cm dibutuhkan 2 resep. Gunakan loyang ukuran 22 cm kotak sebanyak 3 buah atau loyang marmer cake ukuran 24 cm sebanyak 1 buah.

Ini salah satu resep *best seller* dagangan saya. Banyak customer yang menyukai brownies ini karena teksturnya yang super lembut dan rasanya yang nyoklatz sangat. Wajib dicoba buibuu, cus **GO KITCHEN** eksekusi resep brownies kukus putih telur ini, dijamin satu loyang gak kenyang dimakan sendiri, wkwkwk.



## Catatan

Sisa putih telur yang disimpan di kulkas bisa digunakan asal didiamkan dulu menjadi suhu ruang. Batas maksimal putih telur yang disimpan di kulkas tidak lebih dari 5 hari.

Perlakuan putih telur harus spesial, gak boleh terkena tetesan kuning telur karena dapat menyebabkan adonan tidak bisa mengembang. Wadah untuk mengocok putih telur juga harus bebas dari sisa air dan lemak.

Bahan D jika dirasa masih menggumpal bisa diblender terlebih dahulu sehingga menjadi adonan kental dan lembut.

Sama seperti brownies coklat, resep brownies keju ini juga bisa dijadikan sebagai kue dasar untuk kue ulang tahun. Untuk membuat *birthday cake* ukuran 20 cm dibutuhkan 2 resep. Gunakan loyang ukuran 22 cm kotak sebanyak 3 buah atau loyang marmer *cake* ukuran 24 cm sebanyak 1 buah.

Teksturnya yang super lembut dan rasanya yang ngejuuuu sangat apalagi *cream*-nya menggunakan *cheese frosting*, beuhhhh, bikin gak bisa gerak udah deh, wkwkwkwk. Gak heran kalau pembeli menjadikan ini kue favorit untuk diorder. Wajib dicoba buibuu, cus **GO KITCHEN** eksekusi resep brownies keju kukus putih telur ini.



# BROWNIES KEJU

## KUKUS PUTIH TELUR

### Bahan A

**350 gr** putih telur ( $\pm$  9 butir telur)

**1 sdt** *cake emulsifier*

untuk loyang ukuran  
30 x 10 cm 2 buah

### Bahan B

**150 gr** gula pasir

### Bahan C

**140 gr** terigu protein sedang

**15 gr** susu bubuk *full cream*

$\frac{1}{2}$  sdt *baking powder*

### Bahan D

**75 gr** *cream cheese*

**25 gr** *salted butter*

**100 ml** minyak sayur

**75 gr** susu kental manis

### Cara Membuat

1. Siapkan loyang ukuran 30 x 10 cm sebanyak 2 buah, oles dengan mentega/pengoles khusus loyang, sisihkan.
2. Siapkan bahan D, tim *cream cheese* dan *butter* hingga lumer. matikan api. Tuang minyak sayur dan susu kental manis, aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
3. Siapkan mikser, masukkan bahan A, kocok dengan *speed* rendah hingga berbusa. Tambahkan bahan B sedikit demi sedikit sambil perlahan *speed* mikser dinaikkan menjadi maksimal.
4. Turunkan *speed* mikser, masukkan bahan C yang sudah diayak terlebih dahulu perlahan-lahan, lalu masukkan bahan D. Matikan mikser, aduk kembali dengan spatula.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, kukus kurang lebih 20-25 menit atau sampai matang, lakukan tes tusuk.
6. Angkat, biarkan hingga uap panasnya menghilang. Hias dengan *buttercream*, keju parut, dan buah-buahan segar.



# RAINBOW CAKE

## KUKUS PUTIH TELUR

### Bahan

**500 gr** putih telur ( $\pm 13$  butir telur)

**1 sdt** *cake emulsifier*

**250 gr** gula pasir

**200 gr** tepung terigu protein sedang, ayak

**100 gr** *salted butter*/margarin, lelehkan

Aneka pewarna makanan

### Cara Membuat

1. Panaskan panci kukusan, lalu siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm. Olesi dengan margarin dan beri kertas roti, lalu oles kembali dengan mentega/margarin.
2. Mikser putih telur dan *cake emulsifier* dengan kecepatan rendah hingga berbusa, lalu masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil naikan kecepatan mikser. Kocok hingga putih mengembang.
3. Turunkan *speed* mikser menjadi medium, masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, kocok hingga rata. Matikan mikser. Masukkan butter/margarin, aduk balik dengan spatula.
4. Bagi adonan menjadi 7, lalu beri masing-masing pewarna yang berbeda. Aduk hingga rata.
5. Untuk *cake* ulang tahun, kukus masing-masing warna secara terpisah. Untuk *snack box*/bolu gulung mini, tuang satu warna, lalu kukus selama 10 menit atau sampai matang. Tuang lapisan berikutnya, lakukan sampai adonan habis. Proses terakhir tambahkan waktu mengukus menjadi 20 menit, tes tusuk.
6. Angkat, biarkan uap panasnya hilang. Hias sesuai selera.



untuk loyang ukuran  
20 cm tinggi 7 cm



## Catatan

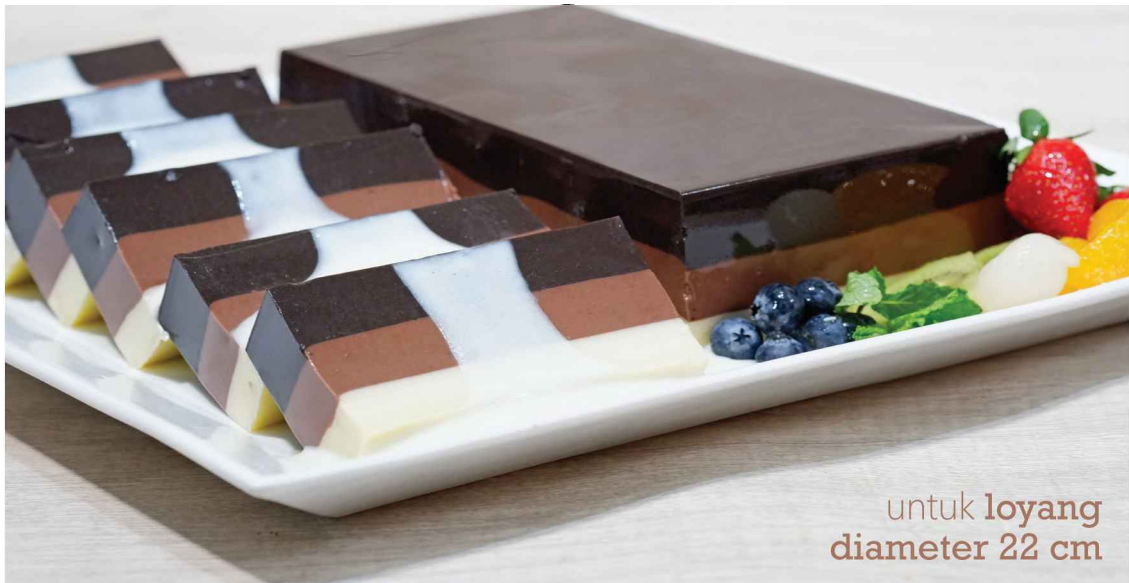
Resep ini bisa dimodifikasi menjadi beberap kue jenis lain. Saya menggunakan resep ini bisa menjadi **rainbow** kukus potong untuk *snack box* atau kue nampan, *rainbow* kukus *chocolate roll*, *rainbow jar cake*, *zebra* kukus, atau *rainbow birthday cake*.

Untuk membuat *rainbow jar cake* atau *rainbow birthday cake*, 1 resep dibagi menjadi 7 warna, lalu kukus masing-masing warna menggunakan loyang ukuran 18x18 cm yang sudah dioles margarin dan diberi kertas roti. Setelah matang dan dingin, susun ke dalam stoples atau jar. Bisa menggunakan *buttercream* atau *cheese frosting*.

Untuk membuat *zebra* kukus 1 resep dibagi menjadi dua adonan, satu adonan beri tambahan pasta coklat dan 1 sdm coklat bubuk. Tuang satu sendok sayur secara selang-seling pada loyang kotak ukuran 20 x 20 x 7 cm.

Mudah membuatnya, murah bahan bakunya, enak rasanya, cuss ah kita **GO KITCHEN** eksekusi resep ini guna memanfaatkan sisa putih telur yang menggunung. Selamat mencoba!





## Catatan

Membuat puding berlapis memang dibutuhkan *feeling* yang kuat, harus tepat waktu menuangkan adonan antara satu lapisan dengan lapisan berikutnya karena kalau lapisan sebelumnya belum keras pasti tembus bocor sedangkan kalau lapisan sebelumnya terlalu keras nanti pas dipotong pasti tercerai-berai, jadi harus pas buibu, hihihi. Diraba dengan tangan seperti ada lapisan di atasnya tapi ketika agak ditekan bagian bawah masih terasa lembek, ini waktu yang pas untuk menuang lapisan berikutnya.

Menuangkan adonan di lapisan berikutnya biasanya pada bagian ujung puding karena bagian ini cenderung lebih kokoh dibandingkan dengan area lain. Saat menuangkan adonan bisa dibantu dengan sendok secara perlahan. Resep puding ini bisa dipakai juga untuk membuat puding tumpeng. Tumpengnya saya menggunakan 3 resep puding coklat. Caranya siapkan cetakan tumpeng besar kapasitas 3 liter, lalu lilit bagian ujung kerucut dengan solatip listrik warna hitam, fungsinya agar adonan tidak rembes. Supaya cetakan tumpeng bisa berdiri, masukkan loyang ke dalam gelas ukuran 2 liter, setelah uap panas hilang masukkan ke dalam kulkas. Awas hati-hati, pastikan kulkas aman tidak ada barang atau makanan yang bisa jatuh ke dalam adonan. Pengalaman saya menyimpan di kulkas tidak memperhatikan situasi kulkas yang ada, puding tumpeng tumpah semuanya, pengen nangis teh buibu, wkwkwk.

Resep lapisan ketiga (putih) bisa digunakan untuk membuat puding telur puyuh aneka warna. Untuk menghasilkan warna *rainbow* dibutuhkan 3 resep, lalu masing-masing warna ditimbang terlebih dahulu seberat 350 gram. Beri pewarna secukupnya dan cetak ke dalam cetakan es batu/puding telur puyuh.

Membuat puding berlapis memang dibutuhkan jam terbang yang tinggi. Untuk awal-awal pembuatan risiko kegagalan pasti ada saja, tapi jangan putus asa karena kita gak akan bisa kalau tidak terbiasa. Hayuuu cuss ah **GO KITCHEN** belajar bikin puding berlapis biar makin disayang keluarga.

# TRIPLE CHOCOLATE PUDDING

## LAPISAN PERTAMA (Hitam)

### Bahan

- 800 ml susu UHT
- 1 bungkus agar-agar warna putih
- 150 gr gula pasir
- 25 gr cokelat bubuk warna hitam
- 100 gr *dark chocolate compound* (DCC)
- 2 kuning telur ( $\pm 40$  gr)

### Cara Membuat

1. Siapkan loyang kotak ukuran 22 x 7 cm, basahi dengan sedikit air, sisihkan.
2. Campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Nyalakan api, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat, tunggu uap panasnya hilang. Tuang ke dalam loyang, sisihkan.

## LAPISAN KEDUA (Cokelat)

### Bahan

- 800 ml susu UHT
- 1 bungkus agar-agar warna putih
- 150 gr gula pasir
- 25 gr cokelat bubuk
- 50 gr *dark chocolate compound* (DCC)
- 50 gr *white chocolate compound* (WCC)
- 2 kuning telur ( $\pm 40$  gr)

### Cara Membuat

Campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Nyalakan api, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat, tunggu uap panasnya hilang. Tuang ke atas lapisan pertama secara perlahan.

## LAPISAN KETIGA (Putih)

### Bahan

- 800 ml susu UHT
- 1 bungkus agar-agar warna putih
- 150 gr gula pasir
- 100 gr *white chocolate compound* (WCC)
- 2 kuning telur ( $\pm 40$  gr)

### Cara Membuat

Campur semua bahan ke dalam panci, aduk-aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Nyalakan api, masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Angkat, tunggu uap panasnya hilang. Tuang ke atas lapisan kedua secara perlahan, biarkan hingga dingin. Masukkan ke dalam kulkas, diamkan hingga mengeras minimal 2 jam.

## VLA

### Bahan

- 500 ml susu UHT
- 80 gr gula pasir
- 20 gr tepung maizena
- $\frac{1}{2}$  sdt esens leci

### Cara Membuat

Masukkan susu UHT dan gula pasir ke dalam panci, lalu masak hingga mendidih sambil terus diaduk. Larutkan maizena dengan sedikit air, tuang ke dalam panci. Aduk cepat hingga meletup-letup, matikan api. Beri esens leci, aduk rata, dan biarkan hingga uap panasnya hilang.



## Catatan

Untuk membuat puding *cake* berlapis seperti ini, lebihkan ukuran *cake* 2 cm dari ukuran loyang yang diinginkan agar si puding di lapisan berikutnya tidak menutup si *sponge cake* di bagian bawah. Saya di sini menggunakan loyang bulat diameter 22 cm, jadi bikin *sponge cake*-nya ukuran diameter 24 cm.

Mengocok lapisan kedua si puding busa agak-agak *tricky*. Pastikan wadah untuk mengocok putih telur sudah bebas lemak, dan putih telur yang digunakan benar-benar bersih, tidak ada kandungan kuning

telur sama sekali. Kocok putih telur hingga kaku *soft peak*, jangan terlalu kaku (*hard peak*), harus pas pokoknya, hehehe.

Setelah adonan putih telur siap, turunkan kecepatan mikser. Masukkan si adonan puding secara bertahap. Ingat, **SECARA BERTAHAP** yah buibuu, jangan dimasukkan sekaligus. Berdasarkan pengalaman saya pernah mengocok putih telur terlalu kaku, lalu saya matikan mikser dan masukkan adonan puding sekaligus, *alhamdulillah* puding busa saya





# TIRAMISU PUDDING CAKE

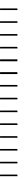
gagal, hahahaha. Cair gak jelas dan gak keras-keras. Makanya, harus diperhatikan betul yah buibuu.

Membuat puding berlapis memang gampang-gampang susah. Kuncinya pastikan lapisan paling bawah sudah membentuk lapisan atas yang cukup keras, lalu masukkan adonan puding secara bertahap. Tuang terlebih dahulu ke sendok sehingga adonan jatuh perlahan.

Puding busa cenderung lebih cepat keras, jadi siapkan dulu semua bahan baru eksekusi. Jangan

sampai puding sudah keras buibu masih kelabakan cari agar-agar, ternyata stok kehabisan, hihihhi. Pengalaman saya banget ituuu.

Walau terlihat agak ribet, tapi wajib dicoba buibuuu. Saya sukaa banget sama puding yang dicampur dengan bolu-boluan gitu. Rasanya enak banget sensasi di mulutnya pun juara apalagi dingin, udah deh seloyang habis sendiri, hahaha... Pasti bisa buibuuu hayuu **GO KITCHEN**, mari kita eksekusi cobain tiramisu puding *cake* ini, dijamin ketagihan.



# LAPISAN PERTAMA

## (sponge)

### Bahan

**2 butir** telur utuh ( $\pm 100$  gr)

**5 kuning** telur ( $\pm 100$  gr)

**$\frac{1}{2}$  sdt** *emulsifier*

**35 gr** terigu protein sedang

**5 gr** tepung maizena

**$\frac{1}{4}$  sdt** *baking powder*

**50 gr** *salted butter*

**5 gr** kopi instan

**1 sdt** pasta moka

**1 sdt** susu kental manis

### Cara Membuat

1. Siapkan loyang bulat diameter 24 cm dengan tinggi 4 cm, lalu oles dengan pengoles, sisihkan. Panaskan oven dengan suhu 180 °C.
2. Ayak tepung terigu, maizena, dan *baking powder*, sisihkan.
3. Cairkan *butter* dengan api kecil, matikan api. Masukkan kopi instan, perasa moka, dan susu kental manis, aduk hingga rata, sisihkan.
4. Mikser telur, gula pasir, dan *emulsifier* dengan kecepatan maksimal hingga putih mengembang. Turunkan kecepatan mikser, masukkan campuran tepung secara bertahap, lalu bahan yang sudah dicairkan. Matikan mikser, aduk kembali dengan spatula.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 15-20 menit atau sampai matang. Angkat, diamkan hingga dingin.
6. Siapkan loyang bulat diameter 22 cm dengan tinggi 7 cm yang sudah dibasahi sedikit air dan dilapisi plastik bagian dasarnya.
7. Masukkan *cake* yang sudah dingin sambil tekan-tekan hingga *cake* rata dan sisi loyang sudah tertutupi dengan sempurna. Sisihkan, lanjut dengan lapisan kedua.

## LAPISAN KEDUA

### (puding busa)

#### Bahan

- 1 bungkus** agar-agar warna
- 50 gr** gula pasir (A)
- 300 ml** susu UHT
- 5 gr** kopi instan
- 3 putih** telur ( $\pm 70$  gr)
- 1 sdt** air jeruk lemon
- 25 gr** gula pasir (B)
- 1 sdt** pasta moka

#### Cara Membuat

1. Masukkan ke dalam panci agar-agar, gula pasir (A), susu UHT, dan kopi instan. Masak hingga mendidih sambil terus diaduk, kecilkan api, sisihkan.
2. Kocok putih telur dengan mikser berkecepatan rendah hingga berbusa, lalu tambahkan air jeruk lemon dan gula pasir (B) secara bertahap sambil naikan *speed* mikser menjadi maksimal. Kocok hingga kaku *soft peak*, turunkan *speed* mikser lalu tuang adonan puding secara perlahan dan bertahap. Matikan mikser, tuang adonan ke atas *cake* lapisan pertama. Sisihkan lanjut dengan lapisan ketiga.

## LAPISAN KETIGA

#### Bahan

- 1 bungkus** agar-agar warna putih
- 125 gr** gula pasir
- 5 gr** kopi instan
- 800 ml** susu UHT
- 1 kuning** telur ( $\pm 20$  gr)

#### Cara Membuat

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, aduk hingga benar-benar tercampur rata. Panaskan di atas kompor hingga mendidih sambil terus diaduk.
2. Tuang secara perlahan ke lapisan kedua. Tunggu uap panasnya hilang, lalu masukkan ke dalam kulkas. Diamkan hingga benar-benar keras minimal 2 jam di dalam kulkas.

untuk loyang diameter 22 cm





## Catatan

Resep puding ini menggunakan bahan baku yang murah meriah. Tapi ada bahan baku yang mahal dan tidak dijual di toko, yaitu **NIAT** dan **TEKAD** yang kuat untuk membuatnya, hahaha. Puding berlapis dengan lapisan yang sangat banyak memang membutuhkan kesabaran dan ketekunan yang ekstra.

Untuk membuat puding berlapis, saya biasanya mengukur dulu seberapa banyak isi adonan di

dalam loyang yang akan kita gunakan, caranya dengan mengisi penuh si loyang dengan air lalu tuang kembali air tersebut dan hitung berapa jumlahnya. Bagi menjadi berapa bagian yang diinginkan, sehingga kita mendapatkan ukuran yang pas untuk masing-masing lapisan.

Saya mengukur dengan gram, untuk loyang diameter 20 cm masing-masing lapisan saya ukur dengan berat 130 gr menggunakan 7 warna sehingga total lapisan ada 14 lapis.



untuk loyang  
diameter 20 cm

Berani coba buibu??? Hahahhaha... Maju mundur maju mundur GO KITCHEN jangan, GO KITCHEN jangan. Pengen bikin pudding ini unyu-unyu banget tapi prosesnya bikin pengen garuk-garuk tembok, hihihiii... Buibu kalau udah bisa bikin pudding berlapis kaya gini Insya Allah pudding berlapis lainnya pasti bisa. Jangan cuma DINIATIN aja, hayuuu ahh cuss **GO KITCHEN** buibuu pasti bisa!!!

# RAINBOW PUDDING

## PUDING BENING

### Bahan

**1 bungkus** agar-agar *plain*

**150 gr** gula pasir

**800 ml** air

Pewarna *rainbow* secukupnya

## PUDING SUSU

### Bahan

**1 bungkus** agar-agar *plain*

**150 gr** gula pasir

**800 ml** susu UHT

### Cara Membuat

1. Siapkan loyang diameter 20 cm, basahi dengan sedikit air, sisihkan.
2. Masak pudding bening dan pudding susu bersamaan. Masukkan semua bahan ke dalam panci yang berbeda, masak hingga mendidih, kecilkan api hingga paling kecil.
3. Bagi masing-masing menjadi 7 bagian, beri pewarna, aduk rata.
4. Tuang pudding bening ke loyang, diamkan hingga agak mengeras lapisan atasnya. Tuang pudding susu, diamkan agak mengeras. Lakukan berulang selapis demi selapis bergantian hingga selesai.
5. Tunggu uap panasnya hilang, masukkan ke dalam kulkas. Diamkan hingga pudding mengeras minimal 2 jam.

untuk 950 gr

## Bahan

- 200 gr** *salted butter*
- 100 gr** margarin
- 160 gr** gula halus
- 100 gr** putih telur ( $\pm$  3 butir telur)
- 200 gr** terigu protein sedang
- 50 gr** tepung maizena
- 7 pewarna** rainbow
- 7 lembar** plastik segitiga (*pipping bag*)
- 7 buah** spuit polos bulat kecil

## Cara Membuat

1. Panaskan oven dengan suhu 140-150 °C, lalu siapkan loyang khusus lidah kucing yang sudah dioles tipis mentega.
2. Kocok *butter*, margarin, dan gula halus sampai mengembang dan putih. Masukkan putih telur, kocok kembali hingga tercampur rata.
3. Masukkan campuran terigu dan maizena yang sudah diayak, kocok rata dengan mikser berkecepatan rendah hingga rata.
4. Bagi adonan menjadi 7 bagian sama rata, lalu beri pewarna secukupnya. Aduk hingga tercampur rata, masukkan ke dalam plastik segitiga yang sudah dipasangkan spuit kecil bulat polos.
5. Semprotkan ke loyang satu garis satu warna bergantian hingga adonan habis, lalu panggang selama kurang lebih 30-40 menit atau sampai matang.
6. Angkat, biarkan hingga uap panasnya hilang lalu masukkan ke dalam stoples.

## Catatan

*Cookies* unyu-unyu yang bikinnya lama tapi ngabisinnya cepat banget, hahahahaha... *Rainbow cat tounge* alias lidah kucing pelangi memang sangat menantang untuk dibuat, menguji kesabaran dan ketekunan. Untuk membuat satu stoples saja dibutuhkan waktu minimal 2 jam, tapi untuk makan satu stoples hanya dibutuhkan waktu kurang dari 5 menit, hahahahaha. Pilih gula halus kualitas bagus. Pernah saya menggunakan gula halus curah, ternyata hasilnya nempel sempurna di loyang. Gula halus yang bagus biasanya terlihat lembut dan tidak ada gumpalan-gumpalan, warnanya pun putih bersih. Saya memilih 7 warna untuk lidah kucing *rainbow* ini, kalau buibu tidak punya warna yang komplit bisa gunakan warna seadanya saja di rumah.

Memanggang lidah kucing *rainbow* ini harus sering-sering diputar agar panasnya rata dan warna yang dihasilkan pun cantik. Jangan lupa patroli, jangan sampai kebablasan nanti yang ada gosong dan rasanya pengen gigitin itu loyang. Sudah cape-cape taunya manggang kelamaan, hahahahaha...

Kalau mau bikin versi original, tinggal semprot langsung aja tanpa perlu diwarnain. Tinggal tambahin parutan keju, jadi deh lidah kucing keju. Mau ditambahin bubuk *green tea* atau coklat pasta juga bisa, gampang yaaa... Okehh okehhh, let's **GO KITCHEN.**

Sakiceuuuppp tring ini mahhh, kalau lidah kucing original aja tapinya, hahahahaha... Hayuu buibuuu menguji kesabaran dan ketekunan atau kalau lagi bulan puasa sambil menunggu adzan magrib bikin lidah kucing *rainbow* gak kerasa tau-tau udah buka deh, hehehehehe.



# RAINBOW CAT TOUNGE



# WATERMELON COOKIES



## Catatan

*Cookies* si unyu-unyu tapi bikinnya yuhuuuu, hahahaha.... Untuk rasa sama halnya seperti rasa *cookies* pada umumnya, tapi yang membedakan si bentuk semangka yang sangat menarik dan warnanya yang moronyoi menjadi sumber perhatian ketika berjejer dengan stoples kue kering lainnya.

Gunakan *cutter* tajam untuk memotong adonan supaya dihasilkan potongan *cookies* yang rapi. Pastikan isi *cutter*-nya yang baru yah buibuu, jangan bekas motong yang lain hehehhe.

Biji wijen hitam bisa diganti dengan biji-bijian lain yang warnanya hitam, misalnya chia seeds, selasih, poppy seeds, dll atau bisa juga di-skip, jadinya semangka tanpa biji, hihhihihi.

Memotong cookies ini harus saat benar-benar sudah keras. Biasanya satu hari sebelumnya saya membuat adonan lalu membentuknya, baru keesokan harinya dipotong dan dipanggang.

*Practice make it perfect*, semakin banyak berlatih, tangan kita pun pasti akan semakin lihai. Terlihat memang cukup ribet tapi *worth it* buibuu dengan hasilnya yang unyu-unyu, pasti menjadi incaran baru anak-anak.

Yuuu dicobaa, kita **GO KITCHEN** eksekusi *cookies* yang unyu tapi bikinnya gak unyu-unyu, wkwkwkwkwk Biar kumpul keluarga makin meriah dengan hadirnya si *watermelon cookies* di deretan stoples-stoples cantik di meja menyambut tamu-tamu yang datang.



## Bahan I

**200 gr** *salted butter*

**100 gr** margarin

**200 gr** gula bubuk

**3 kuning** telur ( $\pm 60$  gr)

**1 putih** telur ( $\pm 40$  gr)

$\frac{1}{2}$  **sdt** garam

**1 sdt** *baking powder*

## Bahan II

**20 gr** susu bubuk

**20 gr** tepung maizena

**150 gr** terigu protein sedang

**1 sdm** wijen hitam

**2 sdt** pewarna merah

## Bahan III

**20 gr** susu bubuk

**20 gr** tepung maizena

**150 gr** terigu protein sedang

$\frac{1}{2}$  **sdt** pewarna kuning

## Bahan IV

**20 gr** susu bubuk

**20 gr** tepung maizena

**150 gr** terigu protein sedang

**1 sdt** pasta pandan

untuk **950 gr**

## Cara Membuat

1. Kocok bahan I hingga mengembang dan putih, kurang lebih selama 2 menit. Bagi adonan menjadi 3 bagian sama rata, lalu masing-masing beri bahan II, III, dan IV, aduk hingga rata.
2. Ambil adonan merah, bagi menjadi 3 bagian sama rata. Bentuk bulat memanjang seperti sosis, lalu masukkan ke kulkas selama 30 menit hingga adonan mengeras.
3. Gilas adonan kuning hingga ketebalan 2 mm, letakkan adonan merah di atasnya lalu oles dengan putih telur. Rapiakan pinggiran adonan kuning dengan ukuran panjang sesuai dengan adonan merah, lalu gulung adonan kuning membungkus adonan merah. Simpan kembali ke dalam kulkas hingga mengeras.
4. Gilas adonan hijau dengan ketebalan sedikit lebih tipis dibandingkan dengan adonan kuning,  $\pm 1$  mm. Letakkan kembali adonan merah yang sudah dibalut adonan kuning, lalu oles dengan putih telur. Gulung adonan hijau. Simpan kembali ke dalam kulkas hingga benar-benar keras.
5. Potong adonan menjadi tiga bagian, lalu belah adonan menjadi dua bagian sehingga membentuk setengah lingkaran. Gulingkan ke dalam gula pasir hingga rata, lalu potong dengan menggunakan *cutter* dengan ketebalan 1,5 cm. Susun di atas loyang yang sudah dialasi kertas roti dan dioles margarin atau menggunakan kertas khusus antilengket.
6. Panggang dengan suhu  $140^{\circ}\text{C}$  selama 30-40 menit atau sampai matang.
7. Setelah matang, biarkan hingga uap panasnya hilang, lalu masukkan ke dalam stoples.





# BLACK SNOW WHITE COOKIES

## Bahan

**250 gr** *salted butter*

**100 gr** gula halus

**250 gr** terigu protein sedang

**40 gr** susu bubuk *full cream*

**25 gr** cokelat bubuk hitam

**125 gr** biskuit keping hitam tanpa krim,  
haluskan

## Cara Membuat

1. Panaskan oven dengan suhu 140-150 °C. Siapkan loyang yang sudah diberi kertas roti lalu dioles tipis dengan mentega atau gunakan kertas khusus antilengket.
2. Kocok *butter* dan gula halus hingga tercampur rata dengan mikser *speed* rendah, kurang lebih 1 menit.
3. Masukkan bahan-bahan lain yang sudah diayak, aduk hingga tercampur rata.
4. Bentuk bulat atau cetak sesuai selera, susun di atas loyang. Panggang selama 40-50 menit atau sampai matang.
5. Selagi hangat, gulingkan ke gula halus. Biarkan uap panas hilang, lalu susun ke dalam stoples.



untuk 900 gr



## Catatan

Membuat resep ini karena iseng, gara-gara ketika lebaran saya suka memperhatikan anak saya kalau makan putri salju kenapa cuma dijilatin ajaa, terus dia simpen lagi ke dalam stoples. Ternyata yang dia kejar bukan kuenya tapi gula halusnya, hihihi.

Ngarang-ngarang saya coba ubah resep putri salju original, saya ganti si kacang mete dengan salah satu biskuit hitam kesukaan anak saya. Eh doyan banget ternyata putri salju hitam ini. Jadi gak cuma dijilatin aja si gula halusnya, sekarang dia makan bareng **cookies**nya. Senangnya hati Ibu Restu, hehehehe.

Gunakan cokelat bubuk yang hitam pekat yah, biar dihasilkan warna **cookies** sehitam si biskuitnya.

Krim putih di tengah biskuit jangan digunakan, yaa. Kalau buibu di kota besar, biasanya ada TBK yang menjual khusus si biskuit ini dengan wujud yang sudah halus/bubuk, biasanya disebut *black cookies crumb*. Saya menggunakan *full butter*, kalau buibu mau di *mix* dengan margarin bisa, mau margarin semua juga bisa, tapi semakin banyak kandungan *butter* rasa **cookies** pun semakin enak, hihihi.

**Cookies** ini akan matang sempurna di luar oven. Jadi kira-kira sudah melewati waktu panggang 40-50 menit tapi dirasa masih lembek **cookies**-nya, gak apa-apa, keluarkan saja dari oven, nanti lama-lama akan keras di suhu luar.

**Cookies** tergampang sakiceup tring wajib dicoba buibu. Putri salju model baru si hitam manis, putih di luar pas digigit hitam legam... Cuss **GO KITCHEN** buat camilan anak-anak dijamin berebutan.





# KASTENGEL

untuk 550 gr

## Bahan

**25 gr** margarin  
**150 gr** *salted butter*  
**¼ sdt** garam  
**2 kuning** telur  
**225 gr** terigu protein sedang  
**150 gr** keju parmesan bubuk  
**2 kuning** telur untuk olesan  
**50 gr** keju *cheddar* parut  
untuk taburan

## Cara Membuat

1. Panaskan oven dengan suhu 140-150 °C. Siapkan loyang yang sudah diberi kertas roti lalu dioles tipis mentega atau gunakan kertas khusus antilengket/silpat.
2. Mikser margarin, *butter*, garam, dan kuning telur dengan *speed* rendah hingga tercampur rata, kurang lebih 1 menit.
3. Tambahkan terigu dan keju parmesan, aduk rata.
4. Bentuk adonan atau tipiskan dan cetak adonan dengan *cookie cutter*. Tata di atas loyang, lalu oles dengan kuning telur dan beri taburan keju parut.
5. Panggang selama kurang lebih 40-50 menit atau sampai matang.
6. Biarkan hingga uap panasnya hilang, lalu masukkan ke dalam stoples.

## Catatan

Dulu saya menggunakan keju jenis edam untuk membuat kastengel dan kastengel menjadi satu-satunya jenis *cookies* yang tidak saya sukai karena bau keju yang bikin pusing kepala, hihhihi. Sampai akhirnya saya bisa berkenalan dengan salah satu chef profesional senior di Indonesia, beliau membuat resep kastengel yang mengubah saya menjadi maniak kastengel sekarang, hahahahaha.

Ini resep kastengel yang saya adopsi dari beliau, kastengel yang ngeju sangat, tapi ringan sekali di mulut. Bikin pengen nambah dan nambah lagi.

Proses pembuatan kastengel kategorinya sakiceup tring, amat sangat mudah. Kuncinya gunakan keju dengan kualitas terbaik. Resep ini tidak menggunakan keju edam tapi *full* keju parmesan, dan ini kayanya yang bikin pengen lagi dan lagi, hahahahaha.

Memanggang *cookies* harus dengan suhu yang kecil dan lebih lama daripada kita memanggang cake supaya dihasilkan *cookies* yang renyah dan tahan lama.

Cuusss **GO KITCHEN** wajiiiiibbb dan ajiibbb banget buibuu ini resep kastengel enak banget, ngeju tapi *light*, gak bikin eneg.

# NASTAR

## Bahan

**5 kuning** telur rebus ( $\pm$  100 gr)  
**1 kuning** telur segar ( $\pm$  20 gr)  
**25 gr** gula bubuk, ayak  
**25 gr** susu bubuk, ayak  
**25 gr** susu kental manis  
**100 gr** *salted butter*  
**100 gr** margarin  
**300 gr** terigu protein rendah, sangrai

## Bahan Olesan (Aduk & saring)

**3 kuning** telur  
**1 sdm** minyak sayur

untuk **950 gr**

## Cara Membuat

1. Panaskan oven dengan suhu 140-150 °C, siapkan loyang yang sudah diberi kertas roti lalu dioles tipis dengan mentega atau gunakan kertas khusus antilengket.
2. Masukkan dalam wadah *butter*, margarin, kuning telur rebus yang sudah dihaluskan, kuning telur segar, susu bubuk, susu kental manis, dan gula bubuk. Aduk menggunakan *whisk* sampai tercampur rata. Pastikan tidak ada bahan yang menggumpal.
3. Masukkan tepung, aduk menggunakan tangan, uleni dengan ujung jari sampai adonan menyatu dan bisa dipadatkan.
4. Bulatkan adonan, tutup rapat dengan *plastic wrap* atau masukkan ke kemasan kedap udara. Simpan dalam kulkas selama 30 menit, adonan siap digunakan.
5. Bentuk adonan sesuai selera, lalu isi dengan selai nanas. Oles dengan bahan pengoles, lalu panggang selama 40-50 menit atau sampai matang.

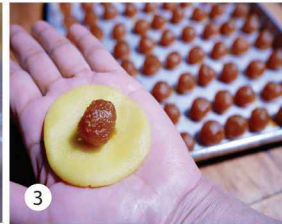
# SELAJ NANAS

## Bahan

**4 buah** nanas palembang (daging yang dihasilkan  $\pm$  1 kg)  
**350 gr** gula pasir  
**1 sdt** garam  
**25 gr** *unsalted butter*  
**1 potong** kayu manis  $\pm$  5 cm (bila suka)  
**5 buah** cengkih (bila suka)

## Cara Membuat

1. Kupas dan cuci bersih nanas, parut atau blender kasar buah nanas termasuk bagian batang tengahnya lalu masukkan ke dalam wajan.
2. Masak hingga air buah nanas menyusut, lalu masukkan garam dan gula pasir masak kembali hingga selai benar-benar kering terakhir masukkan *unsalted butter*, aduk kembali hingga selai nanas benar-benar kering.
3. Setelah dingin selai nanas simpan di dalam kulkas, lalu bisa dipulung sesuai selera sebagai isian nastar.



## Catatan

Mengaduk adonan nastar usahakan cepat dan tepat. Semakin lama mengaduk dengan tangan, suhu panas tubuh kita bisa mengakibatkan *butter* cepat meleleh, dan ini salah satu penyebab kenapa nastar kadang retak.

Bikin selai nanas sehari sebelumnya, lalu simpan di kulkas dan bentuk bulat-bulat terlebih dahulu dengan ukuran yang sama agar memudahkan proses pembentukan nastar.

Memoles nastar harus 3 kali sebelum dipanggang supaya permukaannya mulus semulus jalan tol, hehehe. Untuk menghasilkan warna agak kecokelatan, gunakan api atas beberapa detik setelah nastar dirasa sudah cukup matang. Tapi awas jangan ditinggal, bisa-bisa nastar bukan warna kuning keemasan tapi coklat eksotik, hihihii.

Membentuk nastar usahakan jangan satu ruangan dengan keberadaan oven, karena suhu oven yang panas bisa mengakibatkan *butter* pada adonan cepat lumer. Kalau saya ngadem di kamar sambil bulet-buletin nastar karena belum punya dapur yang sejuk pake AC, hehehehe.

Ciri keberhasilan resep nastar ini adalah adonan yang sangat elastis. Kalau buibu bikin menggunakan resep ini dan tidak elastis adonannya bisa jadi ada kesalahan. Coba dicek kembali takaran dan tahapannya.

Dari semua resep nastar yang sudah saya buat, saya paling cocok dengan resep nastar ini. Benar-benar meleleh di mulut. Suka gak sadar diri kalau sudah ada nastar di depan mata, bawaannya kalap, hahahaha...

Wajib banget dicobaa buibuuu ini enak banget dan saya pribadi cenderung lebih suka tanpa margarin, jadi *full butter*. Bikin tambah meleleh di mulut, hihihiiii.... Hayuuu **GO KITCHEN** buibuuu.



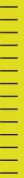


---

# menu

## Rujak

---



## Bahan

**15 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)

**500 gr** gula merah

**125 gr** kacang mete panggang

**Sedikit** air

## Bumbu

**1 sdt** garam

**10 gr** terasi matang

**20 gr** asam jawa

## Cara Membuat

1. Siapkan ulekan, tumbuk cabai rawit dan bumbu sampai halus. Masukkan gula merah, ulek kembali hingga tercampur rata. Pastikan tidak ada gula merah yang masih menggumpal. Tambahkan sedikit air agar sambal tidak terlalu berat dan kental. Masukkan asam jawa, ulek kembali sampai tercampur rata.
2. Masukkan kacang mete, ulek kembali sampai tercampur rata.
3. Sambal rujak kacang mete siap disajikan dengan potongan aneka buah-buahan.

---

## Catatan

---

Kunci dari kelezatan sambal rujak colek terletak pada pemilihan gula merah. Jangan gunakan gula merah aren atau gula merah kawung karena cita rasanya yang kurang pas untuk sambal rujak colek. Pilih gula merah yang berwarna tidak terlalu terang, tidak juga terlalu gelap. Tidak berasa seperti kecap manis, tidak berasa seperti ada pasir-pasir gula putih, juga tidak juga berasa kelapa.

Kacang mete panggang akan menghasilkan cita rasa lebih manis dibandingkan dengan yang digoreng. Kacang mete mudah sekali layu. Perlu diperhatikan pada tahap terakhir memasukkan kacang mete. Jika sambal rujak akan disimpan dalam waktu lama, sebaiknya ulek kacang mete hingga lembut. Sebaliknya, jika langsung habis, kacang mete bisa diulek kasar.

Sambal rujak tahan di suhu ruang sampai 5-6 hari dan jika disimpan di kulkas bisa mencapai lebih dari 30 hari bahkan lebih. Pastikan higienitas saat mengambil sambal rujak agar sambal rujak tetap terjaga dan tahan lama.



# BUMBU RUJAK KACANG METE

untuk 5 porsi





# RUJAK SERUT PISANG BATU

untuk 4 porsi

## Bahan

- 200 gr** bengkuang ( $\pm \frac{1}{2}$  buah)
- 170 gr** mangga muda (1 buah ukuran sedang)
- 150 gr** pepaya mengkal ( $\pm \frac{1}{4}$  buah)
- 75 gr** ubi merah ( $\pm \frac{1}{2}$  buah ukuran besar)
- 150 gr** kedondong ( $\pm 3$  buah ukuran besar)
- 200 gr** nanas ( $\pm \frac{1}{2}$  buah)
- 5 buah** jambu air
- 25 gr** cabai rawit merah (sesuai selera)
- 100 gr** pisang batu

## Bumbu

- 1 sdt** garam
- 5 gr** terasi matang
- 250 gr** gula merah
- 10 gr** asam jawa

## Cara Membuat

1. Siapkan ulekan, tumbuk cabai rawit, garam, dan terasi matang sampai halus.
2. Masukkan gula merah, ulek sampai tercampur rata. Tambahkan asam jawa, ulek hingga menyatu.
3. Masukkan irisan pisang batu, ulek kembali hingga pisang batu menjadi halus dan menyatu dengan bumbu gula merah.
4. Setelah bumbu siap, masukkan buah-buahan yang sudah diserut, aduk-aduk hingga tercampur rata.

## Catatan

Pilih buah-buahan yang masih mengkal (keras).

Bila tidak ada pisang batu bisa di-skip. Rujak serut dengan bumbu dadak cenderung mudah berair, jadi sebaiknya segera disajikan agar rasa dan penampilan tidak berubah.



# RUJAK SERUT 7 BULANAN

## Bahan

**250 gr** bengkuang ( $\pm 1$  buah ukuran besar)  
**250 gr** mangga muda (2 buah ukuran sedang)  
**300 gr** pepaya mengkal ( $\pm 2$  buah)  
**150 gr** ubi merah ( $\pm 1$  buah ukuran besar)  
**200 gr** kedondong ( $\pm 4$  buah ukuran besar)  
**200 gr** nanas ( $\pm \frac{1}{2}$  buah)  
**5 buah** jambu air

## Bumbu

**100 gr** gula merah  
**250 gr** gula pasir  
**400 ml** air  
**15 buah** cabai merah rebus  
**10 gr** terasi matang (sesuai selera)  
**30 gr** asam jawa  
**1 sdt** garam

## Pelengkap (Bila ada)

Delima  
Jeruk Bali  
Anggur hitam

## Cara Membuat

1. Masukkan ke dalam panci gula merah, gula pasir, dan air, masak hingga gula larut dan mendidih. Saring lalu tempatkan kembali ke dalam panci bersih, sisihkan.
2. Haluskan cabai merah rebus dan terasi hingga lembut, lalu masukkan ke dalam air gula. Tambahkan asam jawa, lalu masak kembali hingga kuah sedikit mengental dan matang. Matikan api, biarkan hingga kuah menjadi dingin.
3. Serut memanjang buah-buahan yang akan digunakan, untuk nanas dan jambu air cukup dipotong kecil-kecil. Masukkan ke dalam wadah besar, lalu siram dengan kuah. Aduk-aduk hingga rata, simpan di dalam kulkas terlebih dahulu minimal 1 jam, rujak siap disajikan.

untuk **8 porsi**



## Catatan

Menggunakan jambu air memang terlihat lebih cantik dan segar, tapi kelemahannya jambu air tidak tahan lama dibandingkan dengan buah-buahan lainnya. Kalau menggunakan jambu air, paling tahan 2 hari di dalam kulkas, lebih dari 2 hari jambu air bisa berubah warna menjadi kehitaman. Cabai merah direbus terlebih dahulu agar warna merah yang dihasilkan cantik, MERAH MORONYOOIII, hihihi. Jangan di-*skip* yah merebus cabai merahnya. Kalau saya membuat rujak serut 7 bulanan tidak pakai pakem-pakem khusus, hanya bagaimana ketersediaan buah-buahan yang ada di pasar, hihihihi. Ciri khas rujak serut 7 bulanan biasanya menggunakan delima merah, jeruk bali, dan ada juga yang menambahkan anggur hitam sebagai pelengkap. Tapi itu dia, cari delima dan jeruk bali yang agak-agak susah didapat untung-untungan buibuuu. Cussss ekesusiii kita **GO KITCHEN** walau gak ada yang lagi hamil gak apa-apa koo bikin rujak serut ala ala 7 bulanan.







# RUJAK ULEK KACANG TANAH

## Bahan

- 1 buah kedondong
- 1 buah ubi jalar merah
- 3 buah jambu air
- 1 buah timun
- $\frac{1}{2}$  buah belimbing
- $\frac{1}{4}$  buah nanas
- $\frac{1}{4}$  buah pepaya mengkal

## Bahan

- 2 buah cabai rawit merah (sesuai selera)
- 10 gr terasi matang
- $\frac{1}{2}$  sdt garam
- 150 gr gula merah
- 30 gr kacang tanah sangrai/goreng
- 5 gr asam jawa

## Cara Membuat

1. Kupas dan cuci bersih buah-buahan, lalu potong-potong sesuai selera.
2. Siapkan ulekan, tumbuk cabai rawit, garam, dan terasi hingga halus. Masukkan gula merah, ulek hingga tercampur rata. Beri asam jawa ulek hingga benar-benar halus.
3. Bila dirasa terlalu kental, bisa tambahkan sedikit air atau seiris nanas. Setelah tercampur rata, masukkan kacang tanah, ulek kasar saja.
4. Terakhir masukkan buah-buahan, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
5. Rujak ulek kacang tanah siap disajikan.

## Catatan

Rujak ulek mudah sekali berair, jadi pastikan cepat dimakan atau bikinnya menjelang akan dimakan.

Kacang tanah bisa diganti dengan kacang mete panggang atau goreng, tapi bisa juga di-skip tanpa kacang.

Supaya rasa lebih segar, sambal rujak bisa ditambahkan pisang batu (pisang kulutuk), buah huni, buah asam muda, dll.

Rujak ulek adalah camilan yang wajib dimakan di kala cuaca panas, kerjaan numpuk, dan tagihan menanti, hahahahaha...

Cusss **GO KITCHEN** bikin rujak ulek sendiri, beli bahan bakunya di pasar tradisional pasti bisa untuk ngerujak satu keluarga, murah meriah, dan tinggi serat.

untuk 2 porsi



untuk 7 porsi

# RUJAK KAWENI

## Bahan

- 3 buah** kedondong
- 1 buah** bengkuang
- ½ buah** nanas
- ½ buah** pepaya mengkal
- 1 buah** mangga mengkal
- 2 buah** timun, buang bijinya
- 400 gr** kolang kaling, rebus

## Bumbu Kuah

- 250 gr** gula pasir
- 100 gr** gula merah
- 30 gr** asam jawa
- 300 ml** air
- 15 buah** cabai merah rebus
- 10 gr** terasi matang
- 1½ sdt** garam
- 350 gr** daging mangga kaweni

## Catatan

Kuah rujak kaweni/kweni teksturnya kental karena penggunaan jus mangga kaweni. Mangga kaweni biasa disebut di Jawa Barat dengan nama mangga bembem atau kebembem. Ada lagi mangga sejenis mangga kaweni di Jawa Barat, namanya mangga limus. Serupa tapi tak sama, memiliki daging berserat dan bau khas tersendiri. Jadi, untuk resep ini gunakan mangga kaweni saja ya buibu.

Kalau menyiapkan mangga kaweni harus beli lebih banyak karena kadang-kadang di dalamnya banyak ulat atau serangga buah. Berdasarkan pengalaman, mangga kaweni dari daerah Cikampek memiliki daging yang mulus, jadi pastikan tanya mamang buahnya stok mangganya kiriman dari daerah mana, kalau dari daerah Cikampek Insya Allah dijamin bagus, hehe...

Rujak kaweni karena dari jus mangga asli daya tahannya cenderung lebih pendek dibandingkan dengan asinan. Harus selalu masuk kulkas supaya tidak mudah basi. Kurang lebih daya tahan di kulkas bisa 2-3 hari.

Pilih kolang kaling yang kualitas bagus, permukaannya mulus, tidak lembek, teksturnya kenyal, dan tidak berbau asam. Pastikan cuci bersih, lalu rebus hingga matang. Ketika merebus saya tambahkan sedikit gula pasir dan satu lembar daun pandan biar kolang kaling agak terasa manis dan harum sehingga makin enak ketika bercampur dengan kuah rujak.

Bikin rujak kweni sangat sangat mudah, tapi mendapatkan mangganya yang agak-agak susah. Jadi kalau buibu lagi belanja ke pasar atau supermarket dan nemu si mangga kaweni, cuss langsung eksekusi **GO KITCHEN** bikin rujak kaweni pasti jadi favorit keluarga.

## Cara Membuat

1. Rebus air bersama gula pasir, gula merah, dan asam jawa hingga gula larut dan mendidih, sisihkan.
2. Blender cabai merah rebus dan terasi, lalu masukkan ke dalam air rebusan gula, masak kembali hingga matang dan mendidih. Matikan api, diamkan hingga dingin.
3. Kupas dan cuci bersih buah-buahan, lalu potong-potong sesuai selera. Masukkan ke dalam wadah/baskom.
4. Blender daging mangga kaweni dengan kuah cabai, tuang ke dalam wadah berisi buah-buahan. Aduk-aduk lalu tambahkan kolang kaling.
5. Simpan rujak di dalam kulkas minimal 30 menit supaya bumbu menyerap.



# RUJAK CUKA

## Bahan

- 100 gr** taoge
- 170 gr** mangga muda ( $\pm 1$  buah ukuran sedang), potong korek api
- 150 gr** kol ( $\pm \frac{1}{4}$  buah ukuran sedang), iris halus
- 160 gr** timun ( $\pm 4$  buah), buang bijinya
- 100 gr** wortel ( $\pm 2$  buah), potong korek api
- 200 gr** nanas ( $\pm \frac{1}{2}$  buah), potong dadu
- 150 gr** kacang tanah sangrai
- Kerupuk** mi
- 10 buah** cabai merah (sesuai selera)
- 700 ml** air

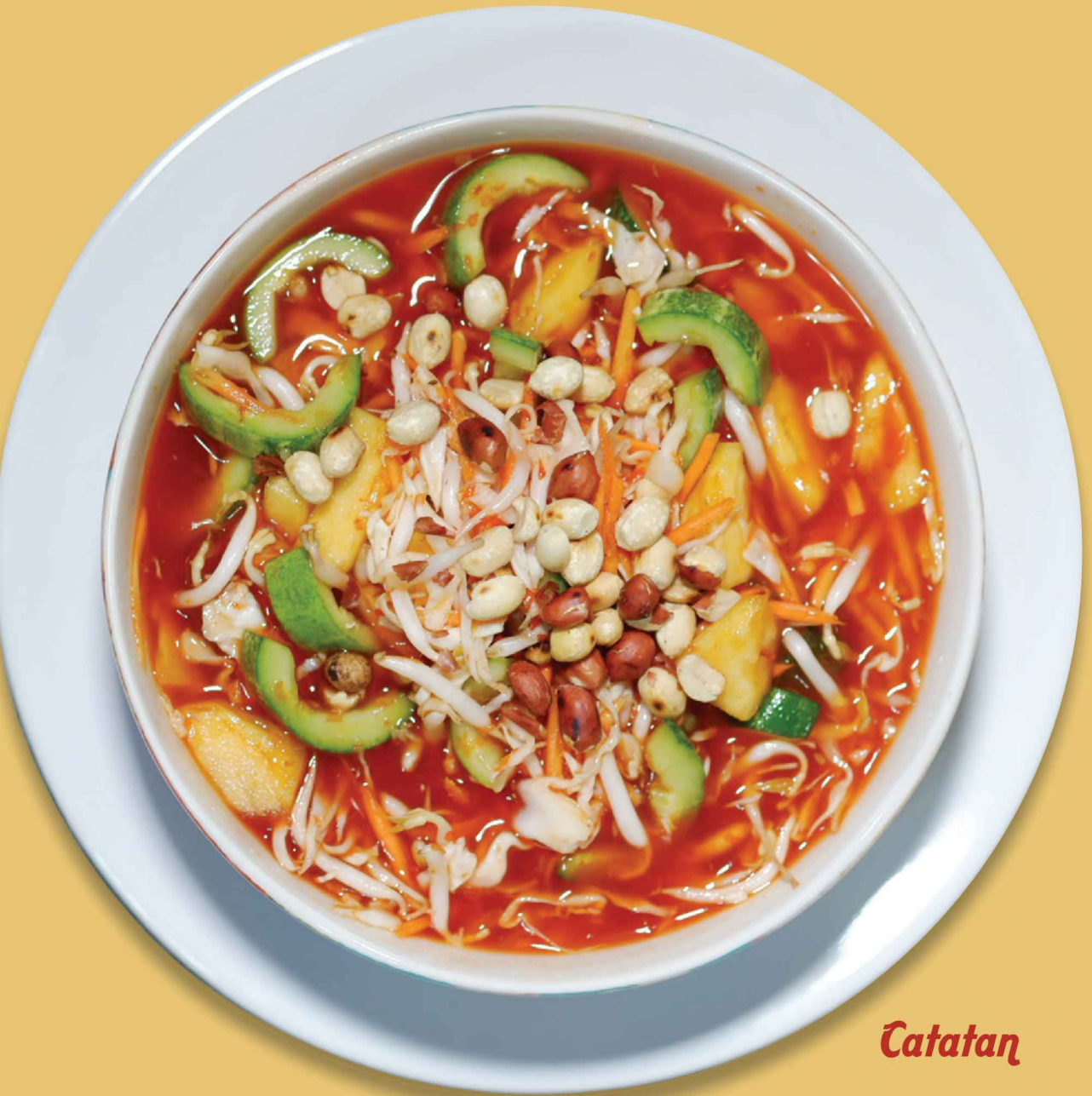
## Bumbu

- 300 gr** gula pasir
- 2 sdt** garam
- 10 gr** terasi matang
- 1 sdm** cuka masak

## Cara Membuat

1. Rebus gula pasir bersama air sampai mendidih, sisihkan. Diamkan hingga dingin.
2. Rebus cabai merah sampai matang, lalu blender sampai halus bersama terasi matang.
3. Masukkan cabai merah tersebut ke dalam air gula yang sudah dingin, beri sisa bumbu, aduk hingga rata.
4. Masukkan sayuran dan buah-buahan, aduk hingga tercampur rata. Rujak cuka siap dihidangkan, dingin lebih nikmat.

untuk 5 porsi



### ***Catatan***

Cabai merah direbus terlebih dahulu untuk menghasilkan warna yang merah *moronyoi*. Sayuran dan buah-buahan bisa disesuaikan dengan selera.

# RUJAK RAMBUTAN



untuk 5 porsi



| Bahan                                 | Bumbu                                           |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1 buah</b> bengkuang ukuran sedang | <b>100 gr</b> cabai merah rebus (sesuai selera) |
| <b>¼ buah</b> nanas                   | <b>5 gr</b> terasi matang (sesuai selera)       |
| <b>3 buah</b> kedondong               | <b>200 gr</b> gula pasir                        |
| <b>5 buah</b> salak, buang bijinya    | <b>300 ml</b> air matang                        |
| <b>15 buah</b> rambutan               | <b>1 sdt</b> garam                              |
| <b>¼ buah</b> pepaya mengkal          | <b>2 buah</b> air jeruk nipis/lemon/jeruk kunci |

## Cara Membuat

1. Kupas dan cuci buah-buahan, lalu potong sesuai selera.
2. Blender cabai merah rebus, terasi, gula pasir, dan air sampai halus. Tuang ke dalam wadah lalu beri garam dan air jeruk nipis, aduk hingga rata.
3. Masukkan buah-buahan yang sudah dipotong-potong, aduk rata. Simpan di dalam kulkas minimal 1 jam sebelum dihidangkan.
4. Tambahkan beberapa potongan jeruk nipis sebagai hiasan.

## Catatan

Jika menggunakan air jeruk nipis, rujak harus cepat habis karena jika dimalamkan jeruk nipis akan berubah rasanya menjadi pahit. Jika mau tahan lama, bisa ganti pakai cuka.

Aslinya rujak rambutan menggunakan jeruk kunci, tapi karena agak susah bisa diganti dengan jeruk nipis. Kalau gak ada bisa ganti jeruk lemon. Kalau masih gak ada bisa diganti dengan cuka. Kalau masih gak ada juga, tunda dulu bikinnya, wkwkwkwk.

Rambutan yang enak digunakan adalah jenis rambutan binjai karena termasuk kategori rambutan yang kering dan mudah dikupas bijinya. Jika menggunakan rambutan jenis lain bisa dibuang bijinya, tapi risikonya dagingnya jadi hancur. Kalau gak dapat rambutan jenis binjai, lebih baik jangan dikupas bijinya.

Gampang bangetttt yaaaa, cuss eksekusi **GO KITCHEN** bikin rujak rambutan yang seger segeeeerrrr.

## TENTANG PENULIS

# Restu Utami Dewi



Lahir 10 Oktober 1985, anak pertama perempuan satu-satunya dari 3 bersaudara. Saya USA (Urang Sunda Aseeli) blasteran Garut dan Cikampek, lahir di Limbangan Garut, besar di Sukaseuri Cikampek Kabupaten Karawang. Terlahir dari seorang Ibu yang awalnya tidak terbiasa ke dapur, sampai akhirnya menikah dengan Ayah yang memiliki seorang Ibu yang jago banget di dapur. Perubahan terjadi 360 derajat ketika Ibu saya masuk ke PPMI (Pondok Pesantren Mertua Indah). Ibu saya dididik oleh Ibu mertua menjadi ibu rumah tangga yang

bisa ke dapur, dari situlah Ibu saya mulai menyadari betapa pentingnya seorang ibu rumah tangga harus bisa pergi ke dapur. Tidak mau apa yang Ibu saya rasakan kelak menimpa anak perempuannya, dididiklah saya sejak dini untuk terbiasa pergi ke dapur.

Didikan Ibu saya yang "semi militer" membentuk saya menjadi perempuan yang cukup lihai di dapur walau usia masih dini. Memasuki kelas 4 SD saya sudah bisa memasak dan membuat kue serta belajar berwirausaha dengan berjualan lotek, karedok, serta rujak di lapangan perumahan tempat tinggal saya setiap masa liburan tiba. Beranjak dewasa, jiwa pergi ke dapur makin terasah. Punya keinginan untuk melanjutkan perkuliahan di perhotelan tapi tidak kesampaian, akhirnya saya masuk kuliah jurusan Komunikasi dan lanjut mengambil gelar master jurusan Marketing. Inilah saya saat ini, otodidak hanya berbekal hobi *nguprek* di dapur akhirnya saya fokuskan untuk mendalami dunia yang saya cintai ini. Walau tanpa pendidikan kuliner yang memadai, melalui IG dan buku ini saya punya cita-cita ingin bisa bermanfaat dan berbagi ilmu kepada orang lain khususnya buibu rumah tangga di mana pun berada. Apa pun yang saya tahu dan saya bisa, walau saya masih jauh dari kata hebat, tapi mari kita belajar bersama-sama untuk menjadi ibu rumah tangga yang produktif dan kreatif.