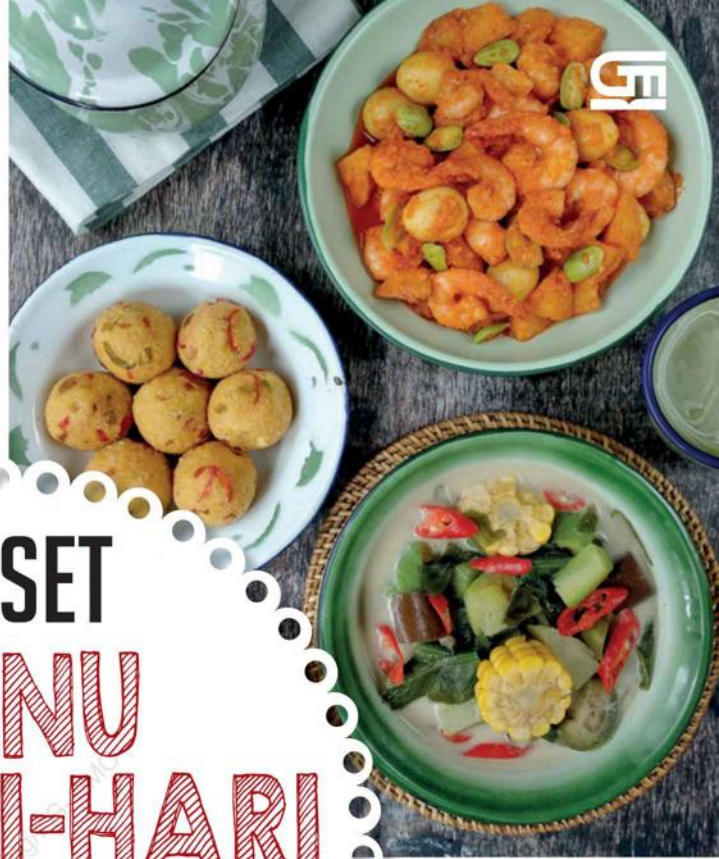
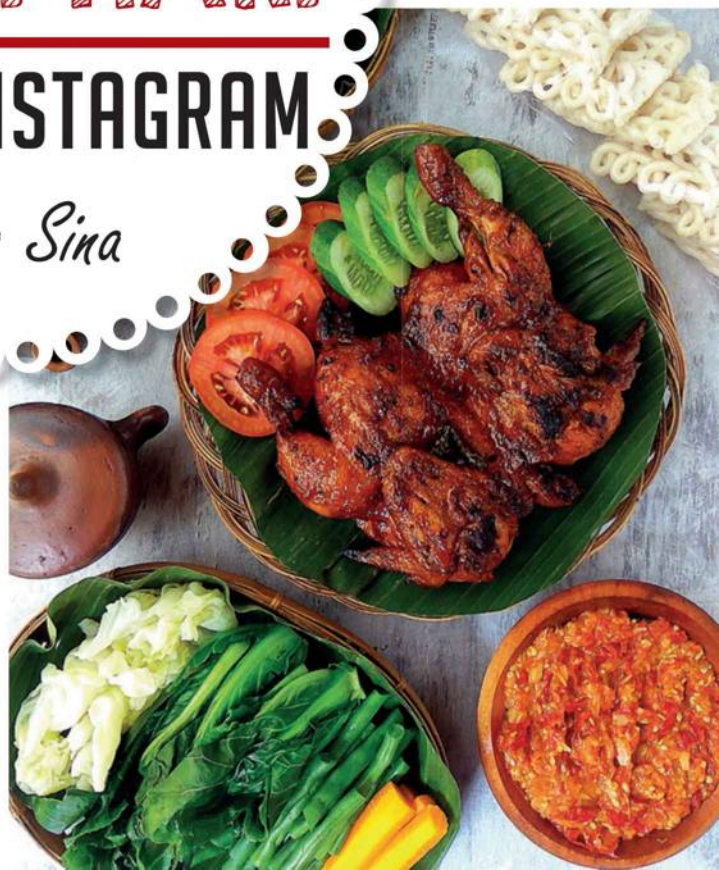




HITS DI INSTAGRAM

Dhila Sina



40 SET
MENU
SEHARI-HARI

HITS DI INSTAGRAM

Dhila Sina

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

40 SET
MENU
SEHARI-HARI

HITS DI INSTAGRAM

Dhila Sina



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

**40 SET
MENU
SEHARI-HARI
HITS DI INSTAGRAM**

Dhila Sina

Oleh: Dhila Sina

GM 618205022

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Gramedia Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–33, Jakarta 10270

Editor: Intarina Hardiman
Fotografer & Penata Saji: Dhila Sina
Sampul dan perwajahan: Ridho Mukhlisin by Gagas Ulung

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
anggota IKAPI, Jakarta, 2018

www.gpu.id

Hak cipta dilindungi oleh Undang-Undang.
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian
atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN 978-602-03-9121-2

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di luar tanggung jawab Percetakan

DAFTAR ISI

Prakata	ix	Cimplung.....	25
Menu 1	1	Tumis Genjer Taoco.....	25
Asam Padeh Ikan	2	Menu 7	27
Perkedel Jagung.....	3	Pangek Ikan Nila.....	28
Sup Oyong Soun	3	Tahu Kecap Pedas Ala Minang	29
Menu 2	5	Kol Gulai Putih	29
Acar Timun Telur	6	Menu 8	31
(Salada Minang).....	6	Ayam Suwir Pedas	32
Tempe Goreng Bawang Putih	7	Nasi Kuning Express.....	33
Ayam Balado	7	Oseng Buncis Tempe	34
Menu 3	9	Soun Goreng Cabai Hijau	35
Mee Goreng Malaysia	10	Menu 9	37
Kacang Panjang Bilis Belacan.....	11	Pecok Ikan Nila	38
Tempe Goreng Kunyit.....	11	Nasi Liwet.....	39
Menu 4	13	Sayur Asem.....	40
Kerang Dara Rebus.....	14	Sambal Goang	41
Udang Saus Inggris	15	Menu 10	43
Gado-Gado	16	Chicken Teriyaki	44
Menu 5	19	Tumis Sayuran Ala Jepang.....	45
Tofu Clear Soup	20	Enoki Goreng Tepung	45
Coleslaw	21	Menu 11	47
Chicken Katsu	21	Ikan Nila Goreng Krispi Sambal Kecap.....	48
Menu 6	23	Nasi Cikur Ala Dhila.....	49
Sambal Goreng Cumi Bunga Bawang.....	24	Oseng Jamur Tiram.....	50
		Rolade Tahu Daun Singkong	51



Menu 12	53	Tempe Mendoan	84
Ayam Geprek	54	Tumis Genjer Teri	85
Dadar Kentang	55	Menu 19	87
Bobor Bayam	56	Ayam Wijen Saus Mentega	88
Sambal Geprek	57	Cah Taoge Kol	90
Menu 13	59	Terung Balado	91
Gulai Cumi Isi Telur	60	Menu 20	93
Gulai Daun Singkong	62	Fuyunghai	94
Ikan Asin Bulu Balado Tempe	63	Tahu Kukus Mawar	96
Menu 14	65	Cah Brokoli	97
Ayam Pok Pok	66	Menu 21	99
Sup Sayuran	67	Gimbal Tahu Udang	100
Bakwan Bayam	67	Sambal Cibiuk	100
Menu 15	69	Ikan Nila Goreng Ketumbar	101
Gulai Ati Ampela Tahu	70	Karedok	101
Oseng Buncis Kecap	71	Menu 22	103
Bihun Goreng Sayur	71	Semur Ayam	104
Menu 16	73	Tempe Teri Balado	105
Pindang Iga	74	Tumis Keciwis Udang	105
Tumis Sawi Telur	74	Menu 23	107
Sosis Solo Isi Daging	75	Sarden Homemade	108
Menu 17	77	Peyek Kacang	109
Pepes Patin	78	Tumis Daun Kol Telur	109
Ala Dhila	78	Menu 24	111
Kerang Balado Daun Jeruk	79	Soto Ayam Ala Dhila	112
Tumis Labu Siam	79	Perkedel Kentang	113
Menu 18	81	Sate Telur Puyuh	113
Ikan Bakar Bumbu Kecap Pedas	82	Menu 25	115
Sambal Tomat Goreng	83	Telur Ceplok Kecap Pedas	116

Aladhila.....	116	Menu 32	147
Cah Taoge Jamur.....	117	Sayur Lodeh	148
Perkedel Udang	117	Perkedel Tahu	149
Menu 26	119	Sambal Goreng Udang Pete.....	150
Tongseng Sapi	120	Menu 33	153
Lumpia Bihun	121	Tumis Usus.....	154
Acar Mentimun	121	Tahu Goreng Kucai	156
Menu 27	123	Ayang Selada	157
Ayam Berempah	124	Menu 34	159
Sambal Belacan	124	Ayam Lengkuas.....	160
Taoge Masak Kecap	125	Sambal Tomat	161
Nasi Lemak.....	125	Bening Bayam Jagung	162
Menu 28	127	Bakwan Sayur	163
Tongkol Gulai Aceh	128	Menu 35	165
Asam Udeung (Sambal Ganja)	129	Kung Pao Chicken	166
Tumis Buncis Taoco	129	Pakcoy Jamur Saus Tiram	167
Menu 29	131	Pangsit Tahu.....	168
Ayam Kremes	132	Saus Asam Manis Pedas.....	169
Nasi Telang.....	133	Menu 36	171
Sambal Terasi Andalan	134	Oseng Kikil Cabai Hijau	172
Ceker Pedas	135	Sayur Labu Siam	173
Menu 30	137	Tahu Bejek Taoge	173
Tahu & Tempe Goreng Bumbu Kuning.....	138	Menu 37	175
Ayam Bakar Bacem.....	139	Tempe Bacem	176
Sambel Korek.....	139	Acar Kuning.....	177
Menu 31	141	Udang Goreng Krispi	178
Dendeng Lambok.....	142	Sambal Teri Petai	179
Sambalado Mudo	143	Menu 38	181
Gulai Nangka	144	Sup Ayam	182
Macobada Patai Balado.....	145		

Tahu Goreng Teri Petai.....	183
Jamur Tiram Goreng Krispi.....	183
Menu 39	185
Ayam Gulai.....	186
Orak-Arik Sayuran.....	186
Kering Kentang Balado Teri.....	187
Menu 40	189
Bawal Bakar Sambal Matah	190
Mie Goreng Kecap	191
Oseng Buncis Putren.....	191
Behind The Scene	192
Tentang Penulis	193

PRAKATA

Sungguh tak pernah terbayangkan sebelumnya saya bisa menjadi penulis buku resep. Terima kasih saya ucapkan kepada Penerbit Gramedia Pustaka Utama, khususnya Ibu Inta Hardiman selaku editor, yang “menemukan” saya melalui Instagram.

Sebagai wanita Minang, memasak merupakan rutinitas sejak kecil karena Mama, boleh ga? selalu menjadikan dapur sebagai area kesibukan kami sehari-hari. Oleh karena itu, meskipun saya bergelar sarjana psikologi, namun *passion* memasak tak bisa saya tinggalkan. Tahun 2012 saya sempat memiliki usaha *cakery* bernama Dheelicioso Cakery, meskipun kini tak lagi beroperasi. Tahun 2014 saya mulai aktif dan konsisten memotret dan *sharing* foto makanan via Instagram. Kini *followers* Instagram saya hampir mencapai 60.000. Alhamdulillah... Harapan saya, Instagram Dhila Sina dapat menginspirasi para ibu, calon ibu, dan calon istri, dalam menyiapkan menu masakan sehari-hari agar tidak mati gaya di dapur.

Isi buku ini mungkin masih jauh dari sempurna, oleh karena itu saran dan kritik membangun dari para pembaca sangat saya nantikan.

Salam,
Penulis



Asam Padeh Ikan



Sap Oyong Soun



Perkedel Jagung



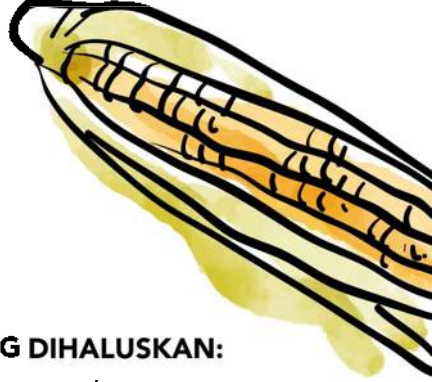


Hari ini *one hour cooking*.

Pertama masak asam padeh karena bisa ditinggal, gak mesti diaduk-aduk. Sementara itu juga sambil masak sup oyong soun di kompor sebelahnya. Ini juga bisa ditinggal, jadi bisa nyiapin bahan-bahan perkedel jagung wortel. Nah, setelah salah satu dari asam padeh dan sup oyong matang, kompor bisa aku pakai untuk menggoreng perkedel. Kelar deh semuaaa

Asam padeh ini masakan masa kecil. Mama sering bikin asam padeh pakai ikan tongkol. Tapi yang namanya masakan ala minang jadi pedeeesss..Nah biasanya ikannya sedikit dicuci, terus makannya pakai kecap. Saat itu kerasanya enaakk banget, manis-manis pedas. Lahap makannya.





BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah besar (atau ganti setiap 1 buah cabai merah besar dengan 2 cabai merah keriting untuk rasa yang lebih pedas)
- 1 cm jahe

Asam Padeh Ikan

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 4 ekor ikan kembung, potong 2, lumuri dengan air jeruk nipis, garam, dan merica
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah asam kandis
- Garam
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, tuang air sampai ikan terendam, masak sampai air menyusut dan kuah mengental.
2. Asam Padeh Ikan siap disajikan.



Perkedel Jagung

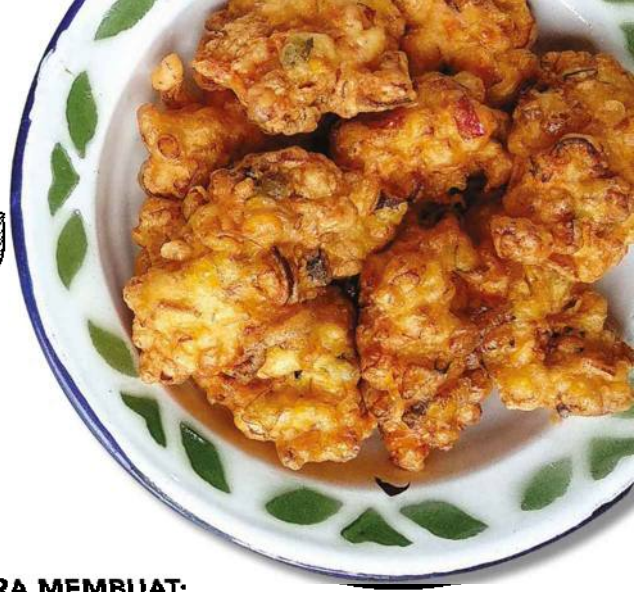
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

1 buah jagung ukuran besar, serut
1 buah wortel, potong dadu kecil
1 butir telur
1 batang daun bawang
3 siung bawang merah, iris
3 siung bawang putih, haluskan
1 buah cabai merah besar, buang biji, iris
50-75 g tepung terigu
Garam, merica, gula, kaldu bubuk jika suka
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur seluruh bahan di dalam wadah, tambahkan air sedikit demi sedikit sampai didapat kekentalan yang diinginkan.
2. Goreng dalam minyak banyak sampai kecokelatan. Siap disajikan.



Sup Oyong Soun

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

2 buah oyong, serut bagian yang menonjolnya, potong sesuai selera
1 buah wortel, potong serong agak tebal
4 buah bakso ikan, potong sesuai selera
25 g soun
1 sdm bawang merah goreng
1 sdt bawang putih goreng, haluskan
Garam, merica, kaldu jamur
Air secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan bawang putih dan bawang merah goreng, garam, merica, dan kaldu bubuk.
2. Masukkan bakso ikan dan wortel, masak sampai setengah matang.
3. Masukkan oyong dan soun, masak sampai oyong berubah warna menjadi warna terang. Matikan api. Siap disajikan.



*Acar Timun Telur
(Salada Minang)*



*Tempe Goreng
Bawang Putih*



Ayam Balado

MENU 2

ACAR TIMUN TELUR
(SALADA MINANG)
TEMPE GORENG
BAWANG PUTIH
AYAM BALADO

Minang-day kita hari iniii...

Ada ayam goreng balado, tempe goreng, dan acar timun telur khas kampungnya Mama.

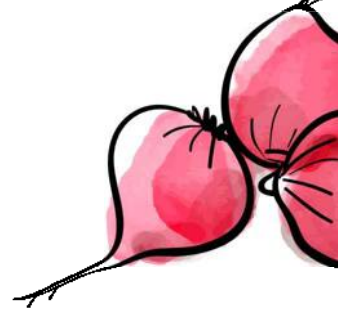
Acar timun telur ini rasanya unik deh...Gurih, asam, pedas, segar, nano-nano gitu pokoknya...Dimana coba ada acar pakai bawang goreng dan kerupuk. Aslinya ditambah kerupuk emping juga loh..

Kadang suka gak sadar dicemilin tanpa nasi. Enaaaak..

Terus ayam baladonya juara. Sampai diadukin sama nasi tadi sambalado, nikmat sekaliii...

Apa karena di luar hujan ya makannya jadi lahap?

bukannya tiap hari juga lahap?



CARA MEMBUAT:

1. Iris-iris putih telur rebus, sisihkan.
2. Iris-iris timun, sisihkan.
3. Dalam wadah, hancurkan kuning telur rebus dengan garpu, campurkan dengan garam, gula, merica, dan cuka, aduk sampai rata.
4. Aduk campuran telur dengan putih telur dan timun sampai rata. Sajikan dengan taburan bawang goreng dan kerupuk pink.
5. (Tambahan: Jika memakai selada, letak irisan daun selada di dasar wadah sebagai alas, tuang acar timun telur, tabur bawang merah goreng, kerupuk emping, kerupuk pink, dan kacang goreng).

Acar Timun Telur (Salada Minang)

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2 butir telur, rebus, pisahkan kuning dan putihnya
- 2 buah timun, belah dua, buang bijinya
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula
- ½ sdt merica
- ½ - 1 sdt cuka
- 2 sdm bawang merah goreng
- Kerupuk pink
- (Tambahan: Daun selada bokor, kerupuk emping goreng, kacang tanah goreng)





Tempe Goreng Bawang Putih

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

½ papan tempe, potong sesuai selera
2-3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt ketumbar
Garam sesuai selera
Air secukupnya
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, lumuri tempe dengan bawang putih halus, ketumbar dan garam sampai rata.
2. Siram dengan air sampai seluruh permukaan tempe terendam. Diamkan ± 15-20 menit.
3. Goreng tempe dalam minyak banyak sampai kering dan kecokelatan. Tiriskan. Siap disajikan.



Ayam Balado

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g ayam, potong sesuai selera
Garam, merica
Minyak untuk menumis dan menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 siung bawang merah
4 buah cabai merah besar
1 buah tomat ukuran kecil
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan merica dan garam, diamkan ± 30 menit di suhu ruang. Goreng sampai kecokelatan. Sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai wangi dan matang. Matikan api.
3. Masukkan ayam ke dalam tumisan sambalado, aduk sampai tercampur rata. Siap disajikan.



Mee Goreng Malaysia

*Tempe Goreng
Kungit*



*Kacang Panjang
Bili-Belacan*



MENU 3

MEE GORENG MALAYSIA
KACANG PANJANG BILIS
BELACAN
TEMPE GORENG KUNYIT

Menu hari ini terinspirasi dari menu masakan akak-akak dan makcik-makcik Malaysyeee. So, tadi saye pun masak mee goreng gune bumbu-bumbu ala malaysia. Tampak mee goreng tu lagi merah kan?

Abis tu, saye bikin pulak lah tempe goreng kunyit dan kacang panjang ikan bilis belacan sebagai kawan makan hari ini.

Seronok kan warnanye merah, kuning, hijau macam lampu isyarat...
Betul..betul..betul...

Nah.. Akak-akak.. Makcik-makcik.. Puan-puan sekalian, jomlah kite makan siang, tak payah lah tengok-tengok timbangan tu...

Diet mulai esok, kan kan kan...



Mee Goreng Malaysia

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 150 g mi kuning kering, rebus sampai empuk, siram dengan air dingin agar tidak saling menempel, tiriskan
- 75 g cumi, potong sesuai selera
- 50 g ayam *fillet*, iris tipis
- 1 ikat sawi hijau, iris kasar
- 2 lembar daun kol, iris kasar
- 1 buah tomat, belah 8
- 2 sdt sautiram

- 1 sdt kecap ikan
- 2 sdt saus tomat
- 2 sdt saus sambal
- 3 sdm kecap
- Garam sesuai selera
- Kaldu jamur bubuk
(atau kaldu lainnya) jika suka
- Air secukupnya

BUMBU YANG DIBLENDER:

- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar
- 2 buah cabai keriting atau cabai rawit, sesuai selera
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai wangi, tambahkan saus tiram, kecap ikan, saus tomat, saus sambal dan kecap, aduk rata.
2. Masukkan cumi dan ayam, masak sampai matang.
3. Masukkan mie yang sudah direbus, sayuran, tomat, garam, kaldu bubuk, dan air secukupnya, aduk sampai rata dan air menyusut. Angkat. Siap disajikan.





Kacang Panjang Bilis Belacan

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

2 ikat kacang panjang, iris serong
2 sdm ikan bilis/ikan teri, buang kepala, belah dua
4 siung bawang merah, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
2 buah cabai merah atau cabai rawit, sesuai selera, haluskan
½ - 1 bungkus terasi ABC
Air secukupnya
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, goreng ikan bilis sampai kering.
2. Masukkan bumbu halus, tumis sampai wangi.
3. Tambahkan sedikit air, besarkan api dan masukkan kacang panjang, aduk rata dan masak sampai kacang panjang empuk. Siap disajikan.



Tempe Goreng Kunyit

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

½ papan tempe, iris
3 siung bawang putih, haluskan
2 cm kunyit, haluskan
½ sdt ketumbar
2 siung bawang merah, iris
2 batang daun seledri, iris halus
4 buah cabai merah keriting, iris halus
100 g tepung terigu
Garam sesuai selera
Air secukupnya
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur semua bahan kecuali tempe. Aduk sampai rata dan tidak bergerindil.
2. Celupkan tempe yang sudah diiris ke dalam adonan tepung, goreng sampai kuning keemasan. Siap disajikan.



Udang Saus Inggris



Kerang
Dara
Rebus

Gado-Gado



MENU 4

KERANG DARA REBUS
UDANG SAUS INGGRIS
GADO-GADO

Tiba-tiba pengen makan menu seafood kaki lima? Atau mendadak ingat menu sarapan kampung halaman? Bikin di rumah yuuuk...

Kerang dara rebus sama udang saus inggris sepertinya jadi menu wajib kalau makan di warung seafood kaki lima. Bikinnya super gampang, gak banyak bumbu, tapi bakalan sukses bikin nambah-nambah nasi terus.

Dipadukan dengan gado-gado padang yang beragam isinya, membuat menu hari ini jadi paket komplit yang lezat!

Kerang Dara Rebus

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g kerang dara, cuci bersih
Air secukupnya untuk merebus yang pertama
Air secukupnya untuk merebus yang kedua
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
½ sdt garam

BAHAN SAUS COCOLAN:

2 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
2 sdm bumbu kacang

BAHAN BUMBU KACANG:

100 g kacang tanah, goreng
1 siung bawang putih, goreng
2 cabai merah keriting, goreng
1 lembar daun jeruk, goreng
150 ml air matang
¼ sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan kerang dara dan rebus ±5 menit sampai kerang terbuka. Angkat, cuci bersih.
2. Didihkan air bersama rempah dan bumbu, masukkan kerang yang sudah direbus 1 kali. Rebus lagi ±10 menit sampai matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus cocolan.

CARA MEMBUAT BUMBU KACANG:

Masukkan semua bahan ke dalam blender, proses sampai halus. Sajikan dengan saus tomat dan saus sambal.



TIPS:

- Cuci bersih kerang sebelum direbus di air mengalir agar kotoran-kotoran yang terdapat di dalam kerang dan di cangkang kerang terbuang bersama air. Bila perlu sikat cangkangnya.
- Pilih kerang yang masih tertutup, tidak berlendir, dan tidak berbau amis. Kalau pun memilih kerang yang sudah terbuka pastikan isi kerang masih segar.



Udang Saus Inggris

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

- 250 g udang
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 bawang bombai ukuran kecil, iris
- 3 sdm kecap inggris
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdt kecap manis
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica hitam
- 100 ml air
- 2 sdm margarin

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah masukkan udang, air jeruk nipis, garam, dan merica, aduk rata, diamkan ±15 menit.
2. Lelehkan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai sampai wangi.
3. Masukkan kecap inggris, saus tiram, saus tomat, dan kecap manis, aduk cepat, tambahkan air, tunggu sampai mendidih.
4. Masukkan udang, garam, dan merica, aduk dan masak sampai udang matang dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

TIPS:

Tidak perlu memasak udang terlalu lama, karena udang cepat matang dan jika *over cooked* tekstur udang menjadi alot.

Gado-Gado

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

50 g mi kuning, rebus sampai matang
25 g buncis, potong sesuai selera
4 lembar daun selada, iris
1 lembar kol, iris
25 g taoge
1 buah timun, iris
50 g kentang, rebus, iris
1 buah tahu putih, goreng sampai berkulit, iris
1 butir telur, rebus, belah 2
Kerupuk pink

BAHAN SAUS KACANG:

100 g kacang tanah, goreng
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah keriting
1 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
½ sdt garam
1 sdm gula merah
2 sdm air asam
200 ml air
30 ml santan instan
Sedikit minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus buncis, taoge, dan kol sampai matang. Sisihkan.
2. Haluskan bawang putih, cabai merah, dan daun jeruk. Panaskan minyak dan tumis sampai wangi, sisihkan.
3. Proses dan haluskan kacang tanah goreng beserta bumbu yang telah ditumis dan semua sisa bahan saus kacang sampai halus. Masak sampai meletup-letup dan saus mengental. Angkat dan sisihkan.
4. Penyelesaian: Tata di piring, sayuran, mi rebus, tahu, dan telur. Siram dengan saus kacang, sajikan dengan kerupuk pink khas padang.



TIPS:

Agar sayuran rebus tetap cantik warnanya, rebus sebentar saja dengan api besar sampai warnanya berubah menjadi terang, angkat dan siram dengan air dingin untuk menghentikan proses pemasakannya.





Tofu Clear Soup

Chicken Katsu

Pickles

MENU 5

TOFU CLEAR SOUP
COLESLAW
CHICKEN KATSU

Weekend gak bisa kemana-mana? Gakpapa. Untuk mengobati, bikin menu yang ala-ala restoran gitu. *Let's go* masuk dapur lalu masak *chicken katsu set*, lengkap dengan *coleslaw* dan *tofu clear soup*. Chicken katsu gurih garing di luar, tapi tetap *juicy* di dalam. Kuncinya ada pada saat dimarinasi dan digoreng.

Dicocol saus sambal atau dimakan bersama *coleslaw* yang segar, dua-duanya enaaak. Tinggal gelar tikar di teras, supaya berasa seperti makan di luar. Di luar rumah maksudnya ...



Tofu Clear Soup

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 3 buah tahu putih/1 pack *silken tofu*, potong kotak
- 1 buah bawang bombai ukuran kecil, potong 4 bagian
- 1 siung bawang putih, memarkan
- 1 batang daun bawang, iris halus
- ½ sdt kaldu jamur (atau lainnya)
- Garam, merica
- 400-500 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, bombai, bawang putih, dan kaldu bubuk. Masukkan tahu, garam, dan merica, didihkan sekali lagi. Matikan api.
2. Taburi daun bawang ketika akan disajikan.



Coleslaw

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 buah wortel, parut panjang-panjang
- 1 buah lobak putih, parut panjang-panjang
(bisa diganti kol putih atau kol ungu, iris halus)
- 4 sdm mayones
- 1 sdt cuka
- Sejumput merica hitam

Chicken Katsu

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2 dada ayam tanpa tulang, masing-masing potong 2, sehingga menjadi 4 bagian
- Tepung roti secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

BAHAN RENDAMAN:

- Tepung bumbu serbaguna
- Susu UHT
- 1 buah jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Belah dan iris daging dada ayam tanpa putus, sehingga menjadi 1 lembaran yang tipis dan lebar.

CARA MEMBUAT:

Remas wortel dan lobak dengan cuka sampai lemas, tambahkan mayones dan merica hitam, campur dan aduk sampai rata. Dinginkan di kulkas sebelum disajikan.



2. Lumuri masing-masing lembaran daging ayam dengan tepung bumbu serbaguna sampai rata. Susun di wadah tertutup.
3. Tuangkan susu UHT ke dalam wadah sampai seluruh ayam terendam. Kucuri dengan air jeruk nipis. Diamkan 15-30 menit sampai bumbu meresap.
4. Siapkan tepung roti di wadah datar, ambil 1 lembar ayam taruh di atas tepung roti tekan-tekan sampai semua bagian tertutupi tepung roti. Lakukan pada setiap sisinya.
5. Goreng dalam minyak panas sampai berwarna keemasan. Tiriskan. Potong-potong.
6. Sajikan dengan coleslaw, tofu clear soup, dan saus sambal.



Tumis Genjer Taoco



*Sambal Goreng Cumi
Bunga Bawang*



Cimplang

MENU 6

SAMBAL GORENG CUMI
BUNGA BAWANG
CIMPLUNG
TUMIS GENJER TAOCO

Hari ini '*one hour cooking*' ala Dhila lagi. Masak cepaaat...

Menunya ada sambal goreng cumi bunga bawang, cimplung, dan tumis genjer taoco.

Pertama sebelum mulai masak, cek nasi dulu udah ada apa belum. Jika belum masak dulu nasinya.

Nah, yang pertama rebus kentang dulu buat bikin cimplung. Eh, tahu cimplung gak sih? Itu perkedel kentang yang dicampur tepung kanji/aci di dalam adonannya. Jadi teksturnya kenyal-kenyal gurih gitu. Favorit deeeh ini. Khasnya rumah makan sambel hejo.

Terus pas lagi rebus-rebus kentang, di kompor sebelah goreng tahu buat campuran cumi. Kompor udah bekerja 22nya, aku siapin deh tuh cumi, bahan sambalnya, bahan genjerna.

Kentang rebus kelar, ulenin deh sama bumbu dan tepung aci, terus bullet-buletin.

Tahu kelar digoreng, wajan nganggur, goreng deh cimplungnya. Di kompor sebelahnya masak sambal goreng cumi. Sambal goreng cumi kelar, cimplung kelar, terakhir tumis genjer. Kelar deeehhhh.. Yiihaaaa...



Sambal Goreng Cumi Bunga Bawang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

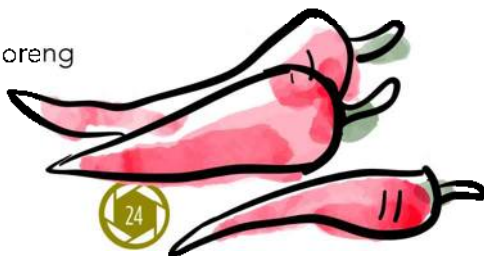
- 500 g cumi, kupas kulit, bersihkan tinta, potong sesuai selera
- 3 buah tahu, potong sesuai selera, goreng sampai berkulit
- 10 batang bunga bawang, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- Minyak untuk menumis dan menggoreng

BUMBU HALUS:

- 5 buah cabai merah besar
- 5 siung bawang merah
- 1 buah tomat, buang biji
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu jamur bubuk
(atau kaldu lainnya, atau skip saja)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, dan serai sampai wangi dan tidak ada bau mentahnya lagi.
2. Masukkan cumi dan tahu goreng, aduk sampai rata dan masak sampai cumi matang.
3. Sesaat sebelum diangkat masukkan bunga bawang, aduk sampai bunga bawang berubah warna menjadi warna hijau terang, angkat. Siap disajikan.





Tumis Genjer Taoco

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2-3 ikat genjer, siangi daun dan sedikit bagian dari batangnya, potong-potong
- 2 buah cabai merah besar, buang biji (bias diganti cabai rawit)
- 2 sdm teri medan
- 2 lembar daun salam
- 1 bungkus taoco (± 2 sdm)
- 5 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- ¼ sdt gula
- 50 ml air
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan teri medan, goreng sampai garing.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun salam, tumis sampai wangi.
3. Masukkan taoco, aduk rata sampai keluar wanginya. Tambahkan air, masak sampai mendidih.
4. Besarkan api, masukkan genjer, garam, merica, dan gula, aduk sampai genjer mulai terlihat layu dan berubah warna menjadi warna terang, angkat. Sajikan segera.

Cimplung

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 400 g kentang ukuran sedang, potong-potong, rebus atau kukus
- 5 sdm tepung tapioka/tepung kanji/tepung aci
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 1 sdt bawang merah goreng, haluskan
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu jamur (atau kaldu bubuk lainnya)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan kentang rebus sampai benar-benar halus. Campurkan dengan bawang putih dan bawang merah yang sudah dihaluskan, bumbu-bumbu dan daun bawang iris, aduk.
2. Masukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sampai tercampur rata dan didapat adonan yang bias dipulung.
3. Ambil kira-kira 1 sdm munjung adonan, bulat-bulatkan.
4. Goreng adonan cimplung dalam minyak banyak dan api kecil sampai kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Siap disajikan.

TIPS:

Untuk adonan yang lebih bulat kokoh, bisa tambahkan 1 putih telur ke dalam adonan dan sesuaikan takaran tepung tapiokanya jika perlu.



Pangek Ikan Nila



Tahu Kecap Pedas Ala Minang



Kol Gulai Putih



MENU 7

PANGKEK IKAN NILA
TAHU KECAP PEDAS
ALA MINANG
KOL GULAI PUTIH

Menu-menu kali ini adalah menu yang biasanya ada di acara-acara adat Minangkabau. Ada pangek ikan, tahu kecap pedas, dan kol gulai putih.

Pangek adalah sejenis gulai tapi dengan kuah yang dikentalkan/ dikeringkan. Biasanya dimasak dengan menggunakan belanga dari tanah liat dan dimasak di atas tungku kayu. Bisa bayangkan wanginya. Bukan cuma ikan aja yang bisa dijadikan pangek, telur ayam, telur ikan, ayam, itik, sampai sayuran seperti nangka dan pakis juga bisa.

Kalau tahu kecap pedas, bumbu-bumbu dan cabainya mentah semua, dicampur dengan kecap dan daun seledri yang membuatnya jadi wangiiii banget. *Super loveee..*

Kol gulai putih mungkin hampir mirip-mirip sayur lodeh kalau di Jawa. Cita rasanya lebih ringan dibandingkan dengan masakan-masakan bersantan khas Minang lainnya.



Pangek Ikan Nila

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

½ kg ikan nila, potong sesuai selera, lumuri dengan air jeruk nipis, garam, dan merica
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit
1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
2 buah asam kandis
125 ml santan kental
Garam
Air secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 siung bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar
2 buah cabai rawit merah
2 cm jahe
2 cm kunyit
2 butir kemiri
1 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Diamkan ikan yang sudah dilumuri dengan air jeruk nipis, garam, dan merica kurang lebih 20-30 menit di suhu ruang.
2. Dalam panci lebar (atau periuk belanga tanah liat) tata ikan, bumbu halus dan bahan-bahan lainnya. Masukkan santan dan air sampai seluruh ikan terendam.
3. Masak dengan api sedang dan panci ditutup sampai air menyusut. Matikan api. Siap disajikan.





Kol Gulai Putih

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

300 g kol, iris
1 sdm ebi
2 buah cabai merah besar,
 uang biji, iris serong
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
130 ml santan kental
Garam, gula, merica
Air secukupnya



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
2 butir kemiri sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci, didihkan air, bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas. Masak sampai mendidih.
2. Masukkan santan, kol, cabai iris, garam, merica, dan gula, masak sambil terus diaduk sampai kol matang. Matikan api. Siap disajikan.

BAHAN YANG DIBLENDER:

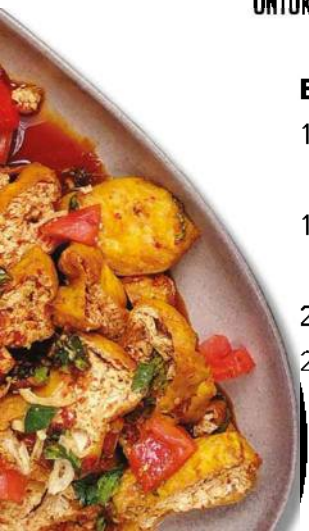
2 siung bawang merah
1 siung bawang putih
1 buah cabai merah besar
2 buah cabai merah keriting, sesuai selera
1 cm jahe
2 sdm kecap manis
½ sdt cuka
30 ml air matang
Garam, gula sesuai selera

Tahu Kecap Pedas Ala Minang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

10 buah tahu, goreng sampai
 berkulit, iris-iris
1 buah tomat, buang biji,
 potong dadu
2 batang seledri, iris halus
2 sdm bawang merah goreng



CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, aduk tahu dengan bahan yang sudah diblender halus, tomat dan seledri sampai tercampur rata.
2. Tata di wadah, taburi dengan bawang merah goreng. Siap disajikan.

Oseng Buncis Tempe

Nasi Kuning Express



*Soun Goreng
Cabai Hijau*



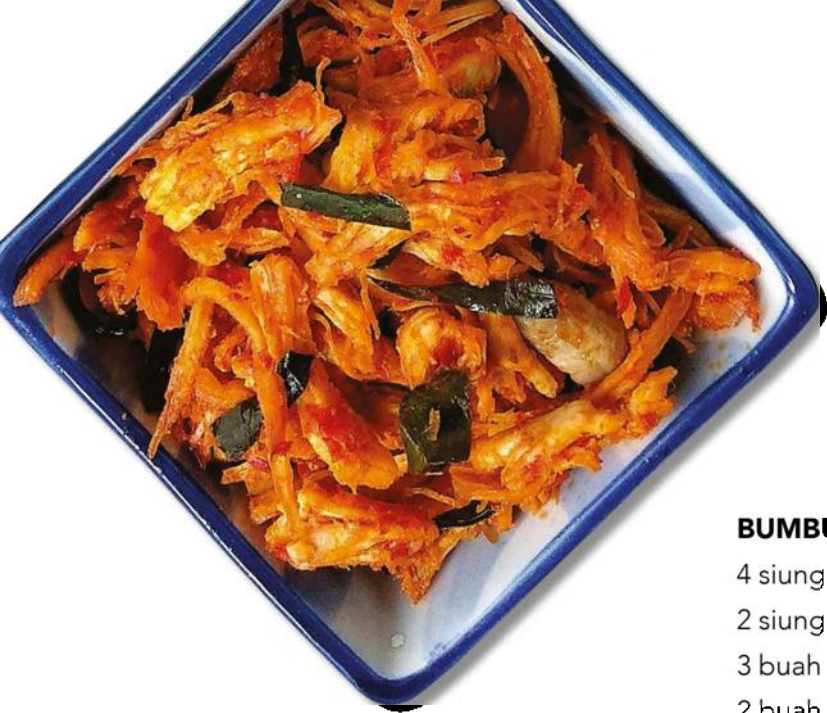
*Ayam Sawir
Pedas*

MENU 8

AYAM SUWIR PEDAS
NASI KUNING EXPRESS
OSENK BUNCIS TEMPE
SOON GORENG
CABAI HIJAU

Menu hari ini temanya menu nasi kotak pengajian. Dulu waktu sedang hamil ngidamnya minta dibawain nasi kotak dari pengajian yang ada buah dan kerupuk udang. Waktu ibu mertua bawain nasi kotak hasil beli di tempat jualan ayam goreng, aku bisa tahu dan gak mau, pengen yang bener-bener dari pengajian.

Nasi kuningnya pake resep nasi kuning express andalan yaa.. Kenapa jadi andalan? Karena bikinnya yang super duper mudah. Temennya ada ayam suwir pedas, bihun goreng cabai hijau, osenk buncis tempe dan gak lupa kerupuk udangnya. Betul-betul mirip dengan isian nasi kotak pengajian kan?



Ayam Suwir Pedas

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN REBUSAN AYAM:

250 g ayam fillet
2 lembar daun salam
½ sdt garam
¼ sdt merica

BAHAN LAINNYA:

2 cm lengkuas
1 batang serai
2 daun salam
5 daun jeruk
Garam, gula
Air
Minyak

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
2 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
2 buah cabai rawit merah (skip untuk pedas sedang)
½ buah tomat, buang bijinya
1 cm jahe
¼ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan daun salam, garam, dan merica sampai matang. Angkat, tiriskan, dan suwir-suwir. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama lengkuas, daun salam, dan serai sampai wangi.
3. Masukkan ayam suwir, daun jeruk, garam, gula, dan air. Aduk dan masak sampai air susut dan bumbu mengering. Angkat. Siap disajikan.

Nasi Kuning Express

UNTUK ±1 PORSI

BAHAN:

- 1 porsi nasi
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- Garam, merica, kaldu bubuk sesuai selera
- Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 2 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 butir kemiri
- 1 cm kunyit
- 1 cm kencur

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, serai sampai wangi, tambahkan garam, merica, kaldu bubuk, aduk-aduk.
2. Masukkan nasi, aduk sampai tercampur rata.
3. Angkat, sajikan.





Oseng Buncis Tempe

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g buncis, potong-potong
1 buah wortel, potong-potong
50 g tempe, potong-potong
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
Air secukupnya
Garam, merica, kaldu bubuk
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
2 siung bawang putih
2 butir kemiri

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, serai, dan daun salam sampai wangi.
2. Tambahkan air, garam, merica, kaldu bubuk.
3. Besarkan api, masukkan wortel, buncis, dan tempe, aduk rata. Tambahkan air bila perlu. Masak sampai matang. Angkat. Siap disajikan.



Soun Goreng Cabai Hijau

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g soun, rendam dengan air dingin
sampai lunak
3 buah cabai hijau besar, iris serong
(buang biji untuk rasa tidak pedas)
2 cm lengkuas
2 lembar daun salam
2-3 sdm kecap manis
Garam, merica
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

3 siung bawang merah
1 siung bawang putih



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam sampai wangi. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
2. Masukkan soun dan cabai hijau, aduk cepat sampai bumbu tercampur rata. Angkat. Siap disajikan.



Nasi Liwet

Sayur Asem

Pecok Ikan Nila

Sambal
Goang

MENU 9

PECOK IKAN NILA
NASI LIWET
SAYUR ASEM
SAMBAL GOANG

Menu ndeso ala Sunda kali ini nikmaaati tiada tara...

Nasi liwetnya wangiii. Pecok ikan nila juga juwaraaa, wangi bakaran plus kencurnya bikin ngileerrr... Sayur asem juga segeerrr deh... Ditambah sambal goang yang pedesnya bikin penasaran. Siap-siap nambah yaa...



Pecok Ikan Nila

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

1 ekor ikan nila ± 500 gram

1 buah jeruk nipis

2 lembar daun salam

350 ml air

Garam, gula, merica secukupnya

Minyak untuk menumis

BUMBU YANG DIBAKAR, LALU DIULEK

KASAR:

8 siung bawang merah

4 siung bawang putih

3 butir kemiri

1 cm jahe

1 cm kunyit

4 buah cabai merah besar

3 cabai rawit merah besar (skip untuk rasa yang kurang pedas)

10 ruas kencur

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan nila dengan air jeruk nipis, garam, dan merica, diamkan ± 30 menit.
2. Panaskan sedikit minyak, masukkan daun salam dan bumbu yang sudah dibakar dan diulek, tumis sampai wangi dan agak kering. Tambahkan air, garam, dan gula, masak sampai bumbu meresap ke dalam ikan dan air susut. Siap disajikan.



Nasi Liwet

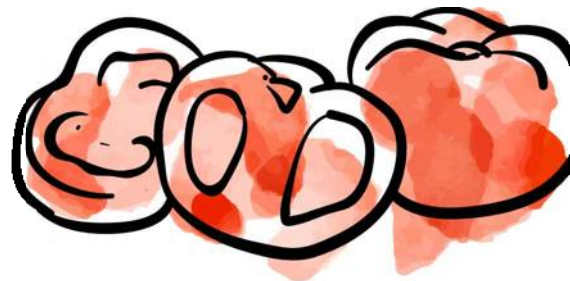
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2 cup beras
- 2 sendok makan ikan teri, goreng
- 5 siung bawang merah, belah dua
- 3 siung bawang putih, belah dua
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai, geprek
- 4 sdm sayur minyak bekas menggoreng ikan teri (bisa diganti dengan margarin)
- 3 buah cabai gendot, belah dua (bisa diganti cabe rawit)

CARA MEMBUAT:

1. Cuci beras sampai bersih, tambahkan air secukupnya.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, dan minyak, aduk. Masak di *rice cooker* seperti memasak nasi biasa.
3. Beberapa saat sebelum nasi akan disajikan, tata cabai gendot di atas nasi. Tutup *rice cooker* dan biarkan ± 5 menit.
4. Sajikan dengan taburan ikan teri.





Sayur Asem

BAHAN:

- 1 buah jagung manis, potong-potong
- 25 g kacang tanah
- 2 buah kacang panjang, potong $\pm$ 3 cm
- 3 buah labu siam kecil, potong dadu
- $\frac{1}{2}$ buah terong ungu, potong dadu
- 1 genggam daun melinjo
- 1 genggam buah melinjo
- 2 lembar kol, potong besar-besar
- 2 sdm gula merah
- 1 sdm asam jawa
- Garam, gula sesuai selera
- 500 ml air atau secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah besar
- 2 buah cabai rawit merah (skip, atau ganti dengan cabai merah besar)
- 2 butir kemiri
- 1 sdt terasi

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan jagung dan kacang tanah, rebus sampai empuk.
2. Masukkan kacang panjang, labu siam, terong, buah melinjo, gula merah, asam jawa, garam, gula, dan bumbu halus. Aduk dan masak sampai sayuran empuk.
3. Masukkan daun melinjo dan daun kol. Tes rasa. Matikan api, angkat. Siap disajikan.



Sambal Goang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

3 buah cabai hijau keriting/2 buah cabai hijau besar
25 buah cabai rawit hijau
2 siung bawang putih
1 buah jeruk sambal
1 sendok sayur minyak jelantah panas (bekas menggoreng teri atau ikan)
Garam

CARA MEMBUAT:

Ulek cabai hijau, cabai rawit hijau, bawang putih, dan garam, kucuri dengan jeruk sambal, siram dengan minyak panas. Sajikan.



Enoki Goreng Tepang

Chicken Teriyaki



*Tumis Saguran
Ala Jepang*

MENU 10

CHICKEN TERIYAKI
TUMIS SAYURAN ALA
JEPANG
ENOKI GORENG TEPUNG

Dhila's one hour cooking lagi.

Seperti biasa, yang pertama dilakuin itu yang paling mudah dan bisa ditinggal, yaitu marinasi ayam. Setelah itu mulai siapin bumbu dan bahan-bahan untuk ayam dan sayurnya. Kalo udah, mulai menggoreng enoki tepung. Nah, ditinggal kan tuh..Kita masak deh *chicken teriyaki*. Ditinggal juga sampai kuahnya mengental.

Sementara itu lanjut goreng-goreng enoki.

Enoki kelar, wajan kita pakai lagi buat tumis *yasai itame* alias tumis sayuran ala jepang. Sayur kelar, *chicken teriyaki* kelar juga deehhh...

Voila! Kurang dari jam 1 udah kelar masak.

Chicken Teriyaki

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN MARINASI:

350 g ayam, potong kecil-kecil

1 sdm saus teriyaki

½ sdm kecap asin

1 sdm kecap

BAHAN LAINNYA:

3 siung bawang putih, cincang

1 buah bawang bombai, iris panjang

¼ buah paprika hijau, iris panjang

¼ buah paprika merah, iris panjang

1 sdm saus teriyaki

2 sdm kecap manis

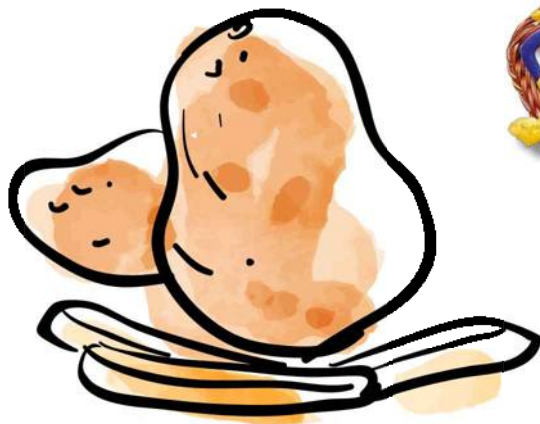
½ sdt merica

100 ml air

Margarin untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam dengan bahan marinasi, diamkan ± 30 menit sampai bumbu meresap.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai, dan bawang putih sampai wangi. Masukkan ayam yang sudah dimarinasi, saus teriyaki, kecap manis, merica, dan air, aduk sampai air menyusut.
3. Masukkan paprika hijau dan paprika merah beberapa saat sebelum diangkat. Aduk. Matikan api. Siap disajikan.



Tumis Sayuran Ala Jepang

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

100 g taoge
1 buah wortel, potong korek api
2 lembar daun kol, iris
2 siung bawang putih
1 buah bawang bombai ukuran kecil, iris panjang
¼ buah paprika hijau, iris panjang
1 sdm kecap asin
Garam, gula, merica
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis wortel, bawang bombai, dan bawang putih sampai wangi dan wortel mulai empuk.
2. Besarkan api, masukkan taoge, daun kol, paprika hijau, kecap asin, garam, gula, dan merica, aduk cepat sampai sayuran mulai berubah warna menjadi warna terang. Matikan api. Angkat. Siap disajikan.

Enoki Goreng Tepung

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

1 pak/100 g jamur *enoki*, buang akarnya, suwir sesuai selera
3 sdm tepung bumbu serbaguna
Air secukupnya
Minyak untuk menggoreng

BAHAN KERING, ADUK RATA:

4 sdm tepung bumbu serbaguna
2 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak.
2. Larutkan tepung bumbu serbaguna dengan air secukupnya sampai kental.
3. Celup jamur *enoki* ke dalam adonan basah, lalu gulingkan ke bahan kering sambil ditekan-tekan.
4. Goreng jamur sampai garing. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.





Nasi Cikur Ala Dhila

*ikan Nila Goreng
Kripi Sambal Keap*

Oseng Jamur Tiram

MENU 11

IKAN NILA GORENG KRISPI
SAMBAL KECAP
NASI CIKUR ALA DHILA
OSENJ JAMUR TIRAM

Walaupun terlihat simpel dan mudah, set menu kali ini memiliki komponen yang cukup banyak. Oleh karena itu butuh manajemen waktu dalam membuatnya.

Tidak perlu panik, mulailah memasak dari yang paling mudah dan bisa ditinggal. Misalnya, dimulai dari menanak nasi, lalu mengukus rolade, menggoreng ikan, membuat sambal, menumis jamur, dan terakhir membuat nasi cikur. Kelezatan seluruh masakan ini, *worth the effort*.

Ikan Nila Goreng Krispi Sambal Kecap

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

2 ekor ikan nila, belah punggung
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
Garam, merica
Tepung maizena secukupnya
Minyak untuk menggoreng

BAHAN SAMBAL KECAP:

8 siung bawang merah, cincang
1 siung bawang putih, cincang
1 iris jahe, haluskan
5 buah cabai keriting, iris
25 buah cabai rawit hijau, iris
5 sdm kecap manis
1 buah jeruk sambal atau jeruk limo, ambil airnya



CARA MEMBUAT IKAN GORENG:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, garam, dan merica. Diamkan ± 20 menit.
2. Panaskan minyak yang banyak.
3. Taburi ikan dengan tepung maizena sampai seluruh bagian ikan tertutupi dengan rata.
4. Goreng hingga garing berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan dengan sambal kecap.

CARA MEMBUAT SAMBAL KECAP:

Masukkan seluruh bahan ke dalam wadah, aduk sampai rata. Siap disajikan.



Nasi Cikur Ala Dhila

UNTUK ± 1 PORSI

BAHAN:

1 porsi nasi dingin
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
Garam, merica, kaldu bubuk sesuai selera
Minyak/margarin untuk menumis
Bawang merah goreng

BUMBU HALUS:

2 siung bawang merah
1 siung bawang putih
1 butir kemiri
1 cm kencur

CARA MEMBUAT:

Panaskan minyak, tumis daun salam, serai, bumbu halus sampai wangi. Tambahkan garam, merica, kaldu bubuk, dan nasi, aduk sampai rata. Angkat. Taburi dengan bawang merah goreng. Sajikan dengan lauk dan sambal favorit.



Oseng Jamur Tiram

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g jamur tiram, suwir-suwir
5 siung bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
1 buah cabai merah, buang biji, iris serong
1 buah cabai hijau, buang biji, iris serong
3 buah cabai rawit merah, iris serong
1 batang daun bawang, iris
1 batang serai, memarkan
1 iris lengkuas
2 lembar daun salam
Garam, merica, gula
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, serai, lengkuas, dan daun salam sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan jamur tiram, daun bawang, garam, merica, dan gula, aduk dan masak sampai jamur matang. Angkat, sajikan.

ROLADE TAHU DAUN SINGKONG

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

6 buah tahu putih, haluskan
1 ikat daun singkong, siangi daun mudanya
½ sdt *baking soda* (atau *baking powder*)
1 butir telur untuk campuran
1 siung bawang putih, haluskan
Garam, merica, gula, kaldu bubuk
1 butir telur untuk pencelup
Air untuk merebus
Minyak untuk menggoreng
Daun pisang atau alumunium foil untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan garam, *baking soda*, dan daun singkong. Masak sampai daun singkong berubah warna menjadi lebih terang. Angkat, siram dengan air dingin, tiriskan. Iris-iris, sisihkan.
2. Panaskan kukusan.
3. Campur tahu putih yang sudah dihaluskan dengan bawang putih halus, telur, garam, merica, gula, dan kaldu bubuk.

4. Ambil selembar daun pisang atau alumunium foil, tata adonan tahu melebar dan rata. Tabur irisan daun singkong di atasnya sampai menutupi seluruh permukaan adonan tahu. Gulung seperti saat membuat cake gulung atau sushi, padatkan, tutup bagian ujung-ujungnya.
5. Kukus rolade kurang lebih 25-30 menit sampai matang. Dinginkan lalu potong-potong.
6. Celup rolade yang sudah dipotong ke dalam kocokan telur. Goreng sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.

TIPS:

Penggunaan *baking soda* saat merebus daun singkong bertujuan untuk membuat daun singkong cepat empuk namun tetap menjaga warnanya tetap hijau.



Agam Geprek



Sambal Geprek



Dadar Kentang



Bobor Bayam



MENU 12

AYAM GEPREK
DADAR KENTANG
BOBOR BAYAM
SAMBAL GEPREK

Dari pagi gak ada matahari sama sekali, mendung berat dan gelap.

Tapi masih kelihatan kan kalo itu ada ayam geprek yang endolita beng-beng, ada bobor bayam, ada dadar kentang, dan ada kerupuk bentuk ikan juga yang suka ada di jajanan sekolahan, diplastikin kecil-kecil seribuan.

Ayam geprek selalu jadi favorit dimana-mana karena cita rasanya yang gurih dipadukan dengan sambal pedas yang menggugah selera. Sedangkan dadar kentang juga favorit dimasak emak-emak di Sumatera sana. Nah kalau bobor bayam kesukaan anak-anak. Mirip lodeh gitu deh cara bikinnya juga. Bayamnya bisa ditemenin sama labu siam atau jagung. Enaaak.. Bisa jadi variasi masakan bayam selain dibening atau tumis.



Ayam Geprek

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 pasang dada ayam tanpa tulang, potong dan belah menjadi 6 bagian tipis
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya

BAHAN PENCELUP:

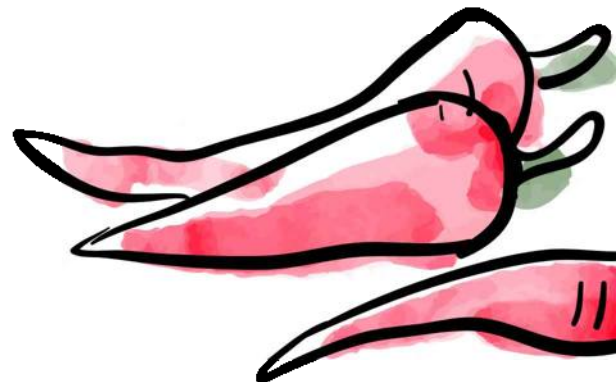
- 5 sdm tepung bumbu serbaguna
- 3 sdm tepung terigu
- 6 kotak es batu
- Susu cair dingin secukupnya

BAHAN KERING:

- 6 sdm tepung bumbu serbaguna
- 4 sdm tepung terigu
- 2 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, diamkan ± 15 menit lalu cuci bersih.
2. Masukkan tepung bumbu dan tepung terigu ke dalam wadah berisi ayam. Tambahkan es batu dan susu cair dingin sampai kental. Diamkan di suhu ruang ± 30 menit.
3. Ambil 1 potong ayam, balurkan dengan bahan pencelupnya, lalu pindahkan ke wadah berisi bahan kering. Tekan-tekan sambil dicubit-cubit sampai semua permukaan ayam tertutup tepung. Ulangi langkah ini jika menginginkan kulit yang lebih tebal.
4. Goreng ayam dalam minyak banyak dengan api sedang hampir kecil sampai matang. Angkat. Memarkan di atas sambal gepreknya. Sajikan.



Dadar Kentang

UNTUK ± 2 PORSI

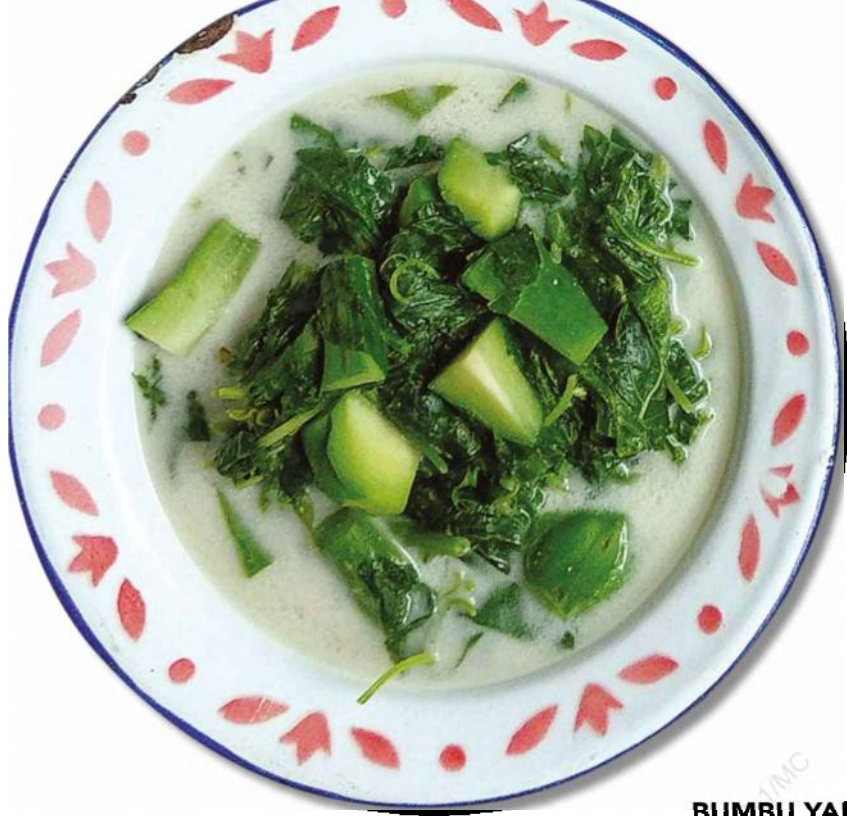
BAHAN:

- 1 buah kentang, kupas dan parut kasar
- 1 buah telur, kocok lepas
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 buah cabai merah besar, buang biji, iris halus
- 3 siung bawang merah, iris
- 1 siung bawang putih, cincang
- Garam, merica

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, aduk sampai rata.
2. Panaskan sedikit minyak, tuang $\frac{1}{4}$ adonan telur, masak sampai kecokelatan, balik, masak sisi sebaliknya sampai kecokelatan. Lakukan sampai adonan habis. Angkat. Sajikan.





Bobor Bayam

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 ikat besar bayam, siangi daunnya, potong kasar
- 2 buah labu siam kecil, potong sesuai selera
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 pak santan instan @65ml
- Garam, gula, merica
- 800 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 4 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 ruas kencur
- 2 butir kemiri
- ¼ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Dalam panci masak air, santan, daun salam, serai, lengkuas, bumbu halus, dan labu siam sambil terus diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan garam, gula, merica, dan daun bayam, masak sampai bayam matang. Angkat dan siap disajikan.

Sambal Geprek

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

15 buah cabai rawit merah
3 buah cabai merah besar
3 siung bawang putih
Garam, kaldu bubuk jika suka
2 sendok sayur minyak bekas menggoreng ayam

CARA MEMBUAT:

Ulek kasar cabai rawit, cabai besar, dan bawang putih, beri garam dan siram dengan minyak panas, aduk rata. Sajikan dengan geprekan ayam.



Gulai Daun Singkong

*Ikan Asin Bulu
Balada Tempe*

Gulai Cami Isi Telur



MENU 13

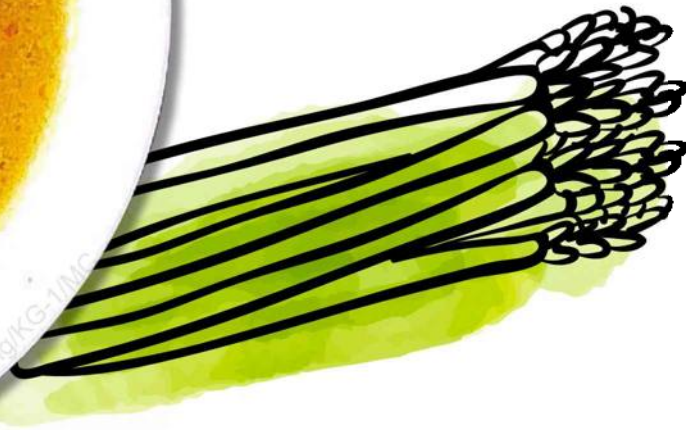
GULAI CUMI ISI TELUR
GULAI DAUN SINGKONG
IKAN ASIN BULU
BALADO TEMPE

Siapa yang setiap mau masak semedi dulu di depan kulkas untuk mikirin menu? Lauknya apa yaa? Sayurannya apa ya? Lauk pendampingnya apa yaa?

Coba dibuat daftar menunya, disusun dengan tema tertentu, pasti lebih nikmat.

Seperti hari ini masakannya bertema masakan Minang, mirip seperti menu rumah makan padang. ada gulai cumi isi telur yang montok-montok, gulai daun singkong, dan ikan asin bulu balado tempe

Tapi kalau sudah akhir bulan, biasanya semedinya lebih cepat karena memang tinggal sedikit bahan-bahannya. Apa saja yang ada di kulkas dikeluarkan, mengarang bebas. *My kitchen, my rules* ya kaaaan..



Gulai Cumi Isi Telur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g cumi (isi 2-3 ekor)

½ sdt garam

½ sdt merica

3 cm lengkuas, memarkan

1 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk, buang tulang daun

2 buah asam kandis

1½ sdt garam

1sdt gula pasir atau gula merah

½ sdt merica

1 sdt air jeruk nipis

500 ml air

100 ml santan kental

Tusuk sate/tusuk gigi

BAHAN ISI:

- 2 buah tahu kuning, hancurkan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 2 siung bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 2 batang daun bawang, iris
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah besar
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 3 butir kemiri
- ½ sdt ketumbar bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan bagian dalam perut cumi, bersihkan kulitnya dan bagian kepalanya. Marinasi dengan garam dan merica, diamkan ±30 menit sambil menyiapkan bahan lainnya.
2. Isian cumi: Aduk semua bahan sampai rata. Ambil 1 ekor cumi, isi dengan bahan isian ± 4 sdm sampai hampir penuh. Kunci bagian ujungnya dengan menyematkan tusuk sate/ tusuk gigi. Sisihkan. Lakukan sampai semua cumi terisi.

3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan asam kandis sampai wangi. Masukkan air, santan, garam, gula merah, dan merica, aduk terus sampai mendidih agar santan tidak pecah.
4. Setelah mendidih masukkan cumi, lalu siram-siramkan dengan kuahnya sampai cumi terlihat menggembung dan padat ketika ditekan. Terakhir tambahkan air perasan jeruk nipis, tes rasa, angkat. Siap disajikan.

TIPS:

- Ketika akan membeli cumi segar, pastikan dagingnya masih kenyal ketika ditekan, berwarna putih dan kulitnya sedikit berbintik hitam.
- Jangan memasak cumi terlalu lama karena akan menjadi alot, oleh karena itu pastikan untuk selalu mengecek apakah cumi sudah cukup padat yang menandakan isian dan cuminya sendiri sudah matang.



Gulai Daun Singkong

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 ikat daun singkong, siangi, pilih yang muda
- ¼ sdt baking soda (untuk menjaga agar warna daun singkong tetap hijau)
- ¼ sdt garam
- Air secukupnya untuk merebus

BAHAN LAINNYA:

- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam

- 1 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 50 g udang atau 1 sdm ebi
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk
- 400 ml air
- 65 ml santan instan
- 3 sdm minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 8 buah cabai rawit hijau
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 2 butir kemiri
- ¼ sdt ketumbar bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air sampai mendidih, masukkan baking soda, garam, dan daun singkong. Rebus sampai daun singkong berubah warna menjadi warna terang. Tiriskan, siram daun singkong dengan air dingin, untuk menghentikan proses pemasakan. Peras airnya, lalu iris daun singkong, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, udang/ebi, dan bumbu halus sampai wangi. Masukkan air dan santan, aduk terus sampai mendidih.
3. Masukkan daun singkong yang sudah direbus, garam, dan kaldu. Masak hingga mendidih kembali dan daun singkong empuk. Matikan api, angkat, dan sajikan.

Ikan Asin Bulu Balado Tempe

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g ikan asin bulu, cuci dan tiriskan
100 g tempe, potong tipis-tipis
1 sdm air limau sundai atau jeruk nipis
Garam
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

4 buah cabai merah besar
4 siung bawang merah

CARA MEMBUAT:

1. Goreng tempe sampai garing, angkat, dan tiriskan. Sisihkan.
2. Goreng ikan asin bulu dengan api kecil sampai garing, angkat, dan tiriskan. Sisihkan
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan bumbu halus, tumis sampai wangi. Tambahkan air jeruk nipis dan garam, aduk sampai rata dan balado agak kering. Matikan api, angkat dan dinginkan.
4. Campur balado dengan ikan asin bulu dan tempe yang sudah digoreng sampai rata. Sajikan.



LIMAU SUNDAI

Limau sundai adalah sejenis jeruk nipis yang berasal dari Sumatera Barat.

Biasa dipakai sebagai bumbu masak sama seperti jeruk nipis.

Limau sundai memiliki ukuran buah yang lebih besar daripada jeruk nipis. Kulitnya pun bergelombang dan lebih tebal. Dengan aromanya yang khas, limau sundai ini menjadi salah satu bahan wajib di beberapa resep masakan khas Minangkabau.



Ayam Pok Pok

Sup Sayur

Bakwan Bayam

MENU 14

AYAM POK POK
SUP SAYURAN
BAKWAN BAYAM

Ayam pok-pok selalu jadi favorit anak-anak. Mungkin karena diolah dari daging ayam tanpa tulang, jadi mudah memakannya. Padanan menu yang pas yaaa pasti sup sayur. Ditemani dengan bakwan bayam yang gurih dan garing, tentunya menjadikan set menu hari ini komplit. Semua sudah tersedia, jangan lupa, sudah masak nasi belum?



Ayam Pok Pok

BAHAN:

300 g fillet ayam bagian paha, potong-potong
1 sdm saus tiram
½ sdt merica bubuk
½ sdt bawang putih bubuk
Minyak banyak untuk menggoreng

BAHAN PENCELUP:

2 putih telur

BAHAN KERING, ADUK RATA:

250 g tepung terigu
2 sdm tepung maizena
2 sdt bawang putih bubuk
1 sdt garam
1 sdt kaldu bubuk
¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur fillet ayam, saus tiram, merica, dan bawang putih bubuk, aduk sampai rata, diamkan minimal 30 menit.
2. Panaskan minyak yang banyak.
3. Ambil beberapa potong ayam, gulingkan ke bahan kering, celupkan ke bahan pencelup, lalu gulingkan lagi ke bahan kering sambil diremas-remas pelan.
4. Goreng ayam dengan api sedang menuju kecil sampai kecokelatan, angkat. Sajikan dengan saus favorit atau bumbu taburan.

TIPS:

Setiap memasak ayam (atau lauk lainnya) yang berbalut tepung, pastikan ayam dalam keadaan suhu ruang ketika akan diolah. Hal ini untuk mencegah kulit tepung terlanjur cokelat tetapi ayam didalamnya belum matang.



Sup Sayuran

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 L kaldu tulang ayam (bisa diambil dari sisa tulang *chicken pok-pok*)
- 1 buah wortel, potong tebal
- 10 buah buncis, potong ± 2cm
- 2 lembar daun kol, potong besar-besar
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 tangkai daun seledri, ikat
- 3 siung bawang putih, geprek
- 1 sdm bawang merah goreng
- Garam, merica, kaldu jamur bubuk (skip atau ganti kaldu lainnya)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan air kaldu bersama daun bawang, seledri, dan bawang putih geprek sampai mendidih.
2. Masukkan wortel, buncis, garam, merica, dan kaldu bubuk, masak sampai sayuran empuk.
3. Masukkan daun kol, biarkan sebentar sampai berubah warna menjadi lebih terang. Matikan api, angkat, sajikan dengan taburan bawang merah goreng.



Bakwan Bayam

BAHAN:

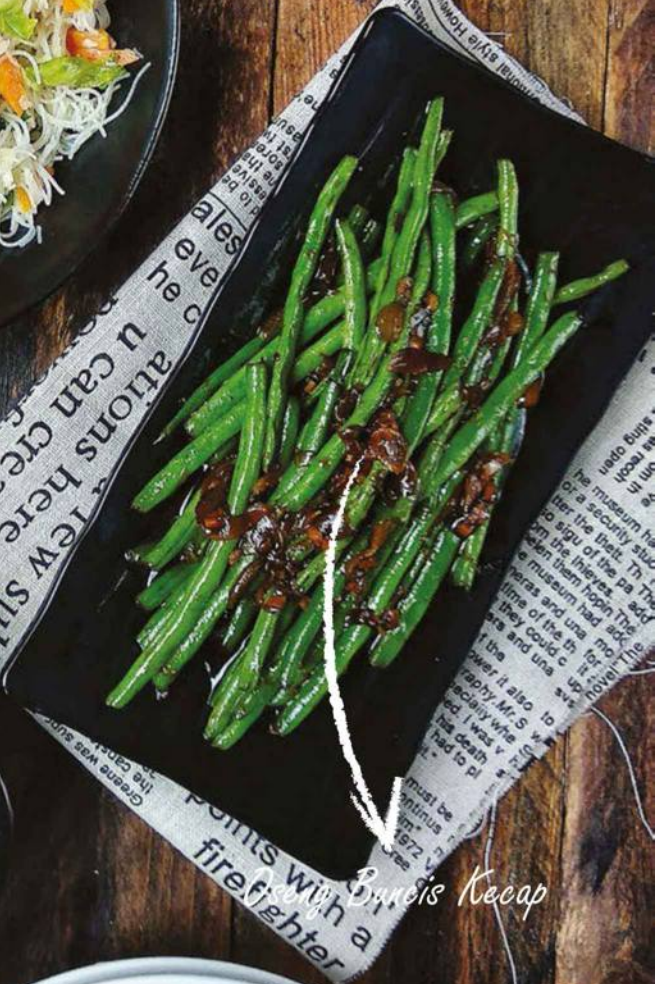
- 1 ikat bayam, ambil daunnya saja, iris kasar
- 1 buah jagung, serut
- 10 buah cabai keriting, iris serong
- 250 g tepung terigu
- 2 sdm tepung maizena
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 10 cabai rawit hijau, haluskan
- 1 sdt garam
- 2 sdt kaldu bubuk
- Air secukupnya sampai didapat kekentalan yang diinginkan
- Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan, goreng dalam minyak banyak sampai garing dan kecokelatan. Sajikan.



Bihun Goreng Sayur



Gulai Ati Ampela Taku



Gulai Buncis Kecap

MENU 15

GULAI ATI AMPELA TAHU
OSENK BUNCIS KECAP
BIHUN GORENG SAYUR

Pernahkah sudah merencanakan besok mau masak apa, ternyata begitu di depan kulkas tangan malah mengambil bahan yang lain?

Buncis yang awalnya akan dimasak menjadi sambal goreng buncis, malah dibuat tumis buncis kecap untuk menetralsir menu lain yang pedas-pedas, karena gulai ati ampela tahu dibuat ala gulai minang dan bihunnya juga menggunakan merica.

Well... Change of plan itu biasa yaa di dalam hidup. Apalagi di dapur, yang tingkat ke-random-annya bisa lebih tinggi, mengikuti suasana hati.



Gulai Ati Ampela Tahu

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

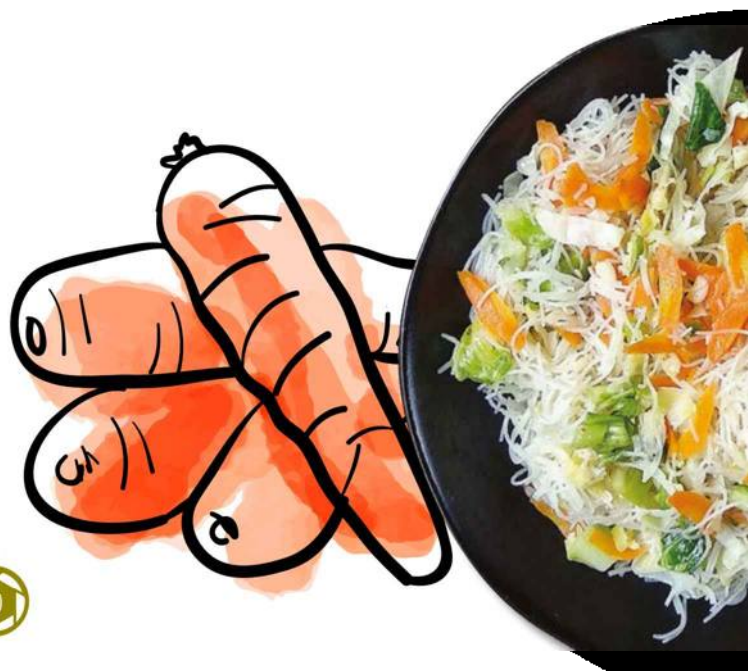
- 6 pasang ati ampela
- 3 buah tahu, potong sesuai selera
- 1 batang serai, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun kunyit
- 1 buah asam kandis
- 2 sdm gula merah
- Garam
- 130 ml santan kental (atau 2 pak santan instan @65ml)
- 500 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah (atau sesuai selera)
- 2 cm kunyit
- 2 butir kemiri sangrai
- 2 cm jahe
- ½ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan asam kandis sampai wangi. Tambahkan air, masak sampai mendidih.
2. Masukkan santan, ati ampela, tahu, garam, dan gula merah, aduk terus sampai mendidih. Kecilkan api, masak sampai bumbu meresap dan kuah agak menyusut. Matikan api, sajikan.



Oseng Buncis Kecap

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

200 g *baby* buncis, siangi
4 siung bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
1 cm jahe, haluskan
1 cm lengkuas, memarkan
1 sdm saus tiram
2-3 sdm kecap manis
Garam, merica
Air secukupnya
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, jahe, dan lengkuas sampai wangi. Masukkan saus tiram dan kecap manis, aduk cepat sampai berbuih, tambahkan sedikit air.
2. Besarkan api, masukkan buncis, garam (bila perlu) dan merica, aduk cepat sampai buncis berubah warna menjadi lebih terang dan empuk. Angkat, sajikan.



Bihun Goreng Sayur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g bihun, rendam dengan air dingin sampai lembut
½ buah wortel, belah dua, iris serong tipis
1 lembar kol, iris
3 kuntum keciwis, iris
3 siung bawang putih, cincang
1 batang daun bawang, iris
Garam, merica, kaldu jamur sesuai selera
Air secukupnya bila perlu
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan wortel, tumis sampai wangi.
2. Masukkan bihun dan sayuran, tambahkan air secukupnya jika bihun masih belum empuk. Aduk rata. Bumbui dan masukkan daun bawang, aduk sampai matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan.





Tumis Sawi Telur

Sosis Solo Isi Daging

Pindang Iga

MENU 16

PINDANG IGA
SOSIS SOLO ISI DAGING
TUMIS SAWI TELUR

Bosan dengan olahan daging yang selalu dibuat sop atau gule? Hari ini cobain masak pindang daging iga khas Sumatera Selatan. Cita rasa asam manis pedasnya segeeer banget. Padukan dengan tumis sawi telur dan sosis solo isi daging juga, demi menghabiskan stok daging qurban terakhir.

Sosis solo juga bisa disimpan di freezer untuk stok cemilan loh..



Pindang Iga

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

500 g daging iga sapi, potong-potong
2 L air untuk merebus
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdm air asam jawa
1 sdm kecap manis
1 buah tomat, potong-potong
1 batang daun bawang, iris serong
Garam, gula
Minyak untuk menumis

BAHAN YANG DIIRIS:

5 siung bawang merah
2 siung bawang putih
1 cm jahe
2 cm kunyit
1 batang serai
2 buah cabai merah besar, buang biji
3 buah cabai rawit merah (skip untuk rasa pedas sedang, atau biarkan bulat-bulat)

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging iga sampai empuk, tambahkan air panas jika daging iga belum empuk dan air sudah susut. Sisakan ± 1 L air rebusan.

2. Panaskan sedikit minyak, tumis bahan iris sampai wangi, masukkan ke dalam rebusan iga. Tambahkan daun salam, lengkuas, air asam jawa, kecap manis, garam, dan gula, masak hingga daging empuk dan bumbu meresap.
3. Beberapa saat sebelum diangkat masukkan tomat dan daun bawang. Sajikan.

Tumis Sawi Telur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

4 lembar sawi, potong sesuai selera
1 buah wortel ukuran kecil, belah dua, iris serong
1 butir telur
25 g udang kecil
3 siung bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
1 buah cabai merah besar, iris
1 batang daun bawang
Garam, merica, kaldu bubuk jika suka
Air secukupnya
Sedikit minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan telur, aduk cepat.
2. Masukkan udang, bawang merah, bawang putih, daun bawang, dan cabai merah, tumis sampai wangi.
3. Masukkan air secukupnya, besarkan api. Masukkan wortel, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata sampai wortel empuk. Tambahkan sawi aduk cepat sampai rata, matikan api. Sajikan.



Sosis Solo Isi Daging



UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN KULIT:

150 g tepung terigu
protein tinggi
2 butir telur
250 ml air
60 ml santan kental
40 ml minyak
½ sdt garam
¼ sdt merica
3 sdt susu kental manis
Margarin untuk mengoles
pan anti lengket
Minyak untuk
menggoreng

BAHAN ISI:

200 g daging giling
1 sdm bawang bombai
cincang
5 siung bawang merah,
haluskan
2 siung bawang putih,
haluskan
½ sdt garam
½ sdt gula
½ sdt kaldu bubuk
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
¼ sdt jinten bubuk
50 ml air
1 sdm santan kental
2 sdm margarin untuk
menumis

BAHAN CELUPAN

1 butir telur, kocok lepas

CARA MEMBUAT:

1. Persiapkan bahan isi, panaskan margarin sampai meleleh, masukkan bombai, bawang merah dan bawang putih halus, tumis sampai wangi. Masukkan daging giling dan bumbu-bumbu, aduk sampai daging berubah warna. Tambahkan air dan santan, masak sampai daging matang dan air menyusut. Angkat, sisihkan.
2. Persiapkan bahan kulit, campur semua bahan di dalam wadah, aduk dengan whisk sampai rata dan tidak bergerindil, saring.
3. Panaskan pan antilengket dengan api kecil, oles dengan margarin tipis-tipis, tuang 1 sendok sayur adonan, tunggu sampai seluruh permukaan matang, angkat. Lakukan sampai adonan habis.
4. Ambil 1 lembar kulit, isi dengan 1sdm isian daging, gulung sambil dipadatkan. Celupkan sosis solo ke dalam kocokan telur, goreng dalam minyak panas sampai kecokelatan, angkat, dan tiriskan. Sajikan dengan cabai rawit.

TIPS:

Buatlah isian daging terlebih dahulu, agar isian sudah dingin ketika akan digunakan.

Isi kulit sosis solo dengan isian segera setelah diangkat dari pan, agar kulit langsung menempel tanpa memerlukan putih telur atau terigu cair untuk melelemnya.





Tamis Labu Siam

*Pepes Patin
Ala Dhila*

Kerang Balado Daun Jeruk

MENU 17

PEPES PATIN ALA DHILA
TUMIS LABU SIAM
KERANG BALADO DAUN
JERUK

Dalam seminggu pasti ada sekitar 3-4 kali menu berbahan dasar ikan. Bukan karena takut ditenggelamkan Ibu Susi, tapi karena memang kandungan gizinya bagus dan bisa dimasak macam-macam. Resep pepes ikan patin ini adalah resep warisan dari ibu mertua, kaya akan wangi-wangi bumbu, sungguh menggugah selera.

Sedangkan kerang balado daun jeruk, sangat lezat. Perpaduan antara tekstur kerang yang lembut kenyal, dengan pedasnya bumbu balado dan wangi daun jeruk, selain dapat menyamarkan aroma amis kerang, membuat nafsu makan jadi bertambah. Nasi putih sebakul lewat deh...

Dua resep andalan ini juga merupakan resep yang membawaku menjadi juara 2 di sebuah lomba memasak, dan terbang ke Singapura.



Pepes Patin Ala Dhila

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 6 potong ikan patin
- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- 6 lembar daun salam
- 6 iris lengkuas
- 2 batang serai, iris serong menjadi 12 iris
- 2 buah tomat hijau, iris menjadi 12 iris
- 2 cabai merah, iris serong menjadi 12 iris
- 1 ikat kemangi, siangi daunnya
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica
- Daun pisang secukupnya
- Tusuk gigi secukupnya

BUMBU HALUS:

- 10 siung bawang merah

- 4 siung bawang putih
- 10 butir kemiri
- 5 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 1 cabai merah besar
- 2 cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis.
Tambahkan bumbu halus, lumuri seluruh bagian ikan dengan bumbu. Diamkan ±30 menit.
2. Panaskan kukusan.
3. Ambil daun pisang, susun berurutan daun salam, ikan, dan 1sdm bumbu halus, lengkuas, serai, tomat, cabai, dan daun kemangi. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi. Kukus ikan selama ± 45-60 menit.
Angkat dan siap disajikan.



Kerang Balado Daun Jeruk

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 250 g kerang hijau kupas rebus
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 8 lembar daun jeruk, buang tulang daun, iris serong
- 1-2 cabai merah besar, iris serong tipis
- ½ sdt garam
- ¼ sdt kaldu bubuk
- 3 sdm minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 4-5 buah cabai merah besar
- 1 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ buah tomat, buang biji

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan bumbu halus, tumis sampai wangi. Tambahkan kaldu bubuk dan garam, aduk rata.
2. Masukkan kerang, cabai merah iris, dan daun jeruk iris, aduk rata sampai bumbu meresap. Angkat.



Tumis Labu Siam

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 6-8 buah labu siam kecil (lalap), potong korek api
- 2 buah cabai merah besar, iris serong
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 lembar daun salam
- Garam, gula, merica
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, masukkan labu siam yang sudah dipotong dan 1 sdt garam. Remas-remas ± 1 menit sampai labu siam lemas. Cuci bersih, sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, dan cabai sampai wangi.
3. Besarkan api. Masukkan labu siam, garam, gula, dan merica, aduk cepat sampai labu siam berubah warna menjadi lebih terang. Angkat, sajikan.



Ikan Bakar Bumbu Kacap Pedas



Tumis Genjer Teri

Tempe Mendoan

Sambal Tomat Goreng

MENU 18

IKAN BAKAR BUMBU
KECAP PEDAS
SAMBAL TOMAT GORENG
TEMPE MENDOAN
TUMIS GENJER TERI

Terkadang dalam memasak, kita kurang berani mencoba bahan-bahan yang kurang kita kenal. Seperti menu hari ini, cobalah move on dari kangkung dan buat tumis genjer taoge teri. Enaaak ternyata.

Lalu ikannya coba dibakar dengan bumbu kecap pedas. Enaaak jugaaa...

Makannya bersama sambal terasi dan tempe goreng juga kerupuk aci. Sungguh kenikmatan HQQ...



Ikan Bakar Bumbu Kecap Pedas

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

- 1 ekor ikan nila ukuran sedang, belah punggung
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- Garam, merica

BAHAN OLES:

- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe

- 3 buah cabai keriting (bisa ganti dengan cabai rawit untuk rasa lebih pedas)
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm air asam jawa
- 2 sdm margarin
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Balur ikan dengan air jeruk nipis, garam dan merica. Diamkan ± 30 menit. Sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, jahe, dan cabai.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi. Angkat. Campur dengan kecap ikan, air asam jawa, dan margarin, aduk sampai rata.
4. Bakar ikan di atas bara, balik. Oles dengan bumbu olesan. Balik, oles lagi dengan bumbu olesan. Lakukan berkali-kali sampai ikan matang dan bumbu meresap. Sajikan.



Sambal Tomat Goreng

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 4-5 buah cabai merah besar
- 5 cabai rawit merah
- 4 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1 sachet terasi
- 1 buah jeruk sambal
- Garam, gula merah sesuai selera

CARA MEMBUAT:

1. Goreng cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, tomat, dan terasi sampai layu. Angkat.
2. Ulek semua bahan sampai didapat tingkat kehalusan yang diinginkan. Sajikan dengan perasan jeruk sambal.





Tempe Mendoan

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g tempe, potong setebal ½ cm
250 g tepung terigu
2 batang daun bawang, iris
Air secukupnya
Garam, merica
Minyak untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 siung bawang putih
1 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, campur tepung terigu, bumbu halus, dan daun bawang. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai didapat adonan yang kental (lebih cair dari adonan bakwan). Beri garam dan merica.
2. Panaskan minyak yang banyak. Celupkan tempe ke dalam adonan tepung, goreng sebentar saja tidak perlu sampai garing. Angkat dan tiriskan. Siap disajikan.

Tumis Genjer Teri

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2 ikat genjer, siangi daun dan sedikit batangnya. Potong besar-besar
- 50 g taoge
- 2 sdm ikan teri
- 4 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 buah cabai merah, buang biji, iris
(tambahkan cabai rawit untuk rasa lebih pedas)
- Garam, merica, gula
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan ikan teri lalu goreng sampai garing.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah, tumis sampai wangi
3. Besarkan api, masukkan taoge dan genjer, aduk sampai rata dan sayuran mulai berubah warna menjadi lebih terang. Angkat, sajikan.



Ikan Bakar Bumbu Kecap Pedas

*Terung
Balado*

*Ayam Wijen Saus
Mentega*

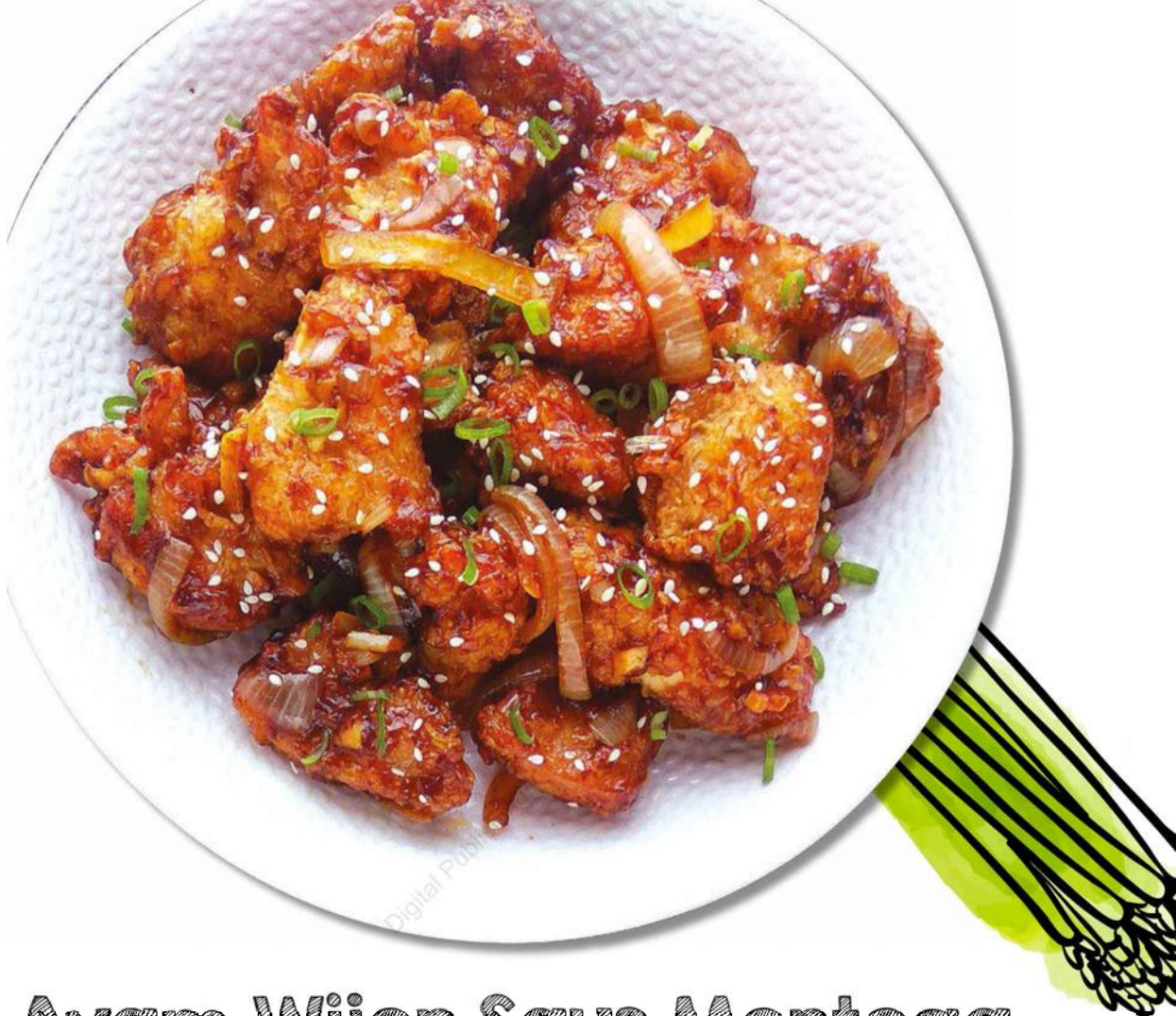
Cah Tauge Kol

MENU 19

AYAM WIJEN SAUS MENTEGA
CAH TAOGE KOL
TERUNG BALADO

Jika ketemu ayam di kulkas terpikir dimasak apa? Kalau gak digoreng, digulai, dibakar, disup, apalagi kan? Tapi coba deh dimodifikasi lagi, *bring it to the next level...* Misalnya seperti menu kali ini, setelah digoreng tepung, dibumbui lagi dengan saus mentega yang gurih-gurih manis. *yummy..*

Sudah ada komponen menu manis, dampingi dengan menu gurih dan pedas, cah taoge kol dan terong balado teri. Cita rasa yang komplit!



Ayam Wijen Saus Mentega

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g ayam *fillet*, potong tipis-tipis
1 sdm wijen putih
1 batang daun bawang, iris halus
Minyak untuk menggoreng

BAHAN PERENDAM:

2 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt merica
1 sdt air jeruk nipis
50 ml susu cair
1sdt campuran bahan kering

BAHAN KERING, ADUK RATA:

150 g tepung terigu

2 sdm tepung maizena

¼ sdt garam

¼ sdt merica

Bahan saus mentega:

3 siung bawang putih, cincang

1 bawang bombai kecil, iris panjang-panjang

1sdm saus tiram

2 sdm kecap

1 sdm kecap inggris

1 sdm minyak wijen

¼ sdt kaldu bubuk

¼ sdt merica hitam bubuk

50 ml air

1 sdt tepung maizena yang dilarutkan dengan

1 sdm air

3 sdm margarin untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campurkan ayam fillet dan bahan perendam, diamkan ±20-30 menit di suhu ruang.
2. Sementara itu panaskan margarin, masukkan bawang putih dan bombai, tumis sampai wangi, masukkan saus tiram, kecap, kecap inggris, dan minyak wijen, aduk sampai rata. Tambahkan air, kaldu bubuk, dan merica hitam, biarkan mendidih. Terakhir masukkan larutan maizena, aduk cepat hingga saus mengental dan meletup-letup. Matikan api, dinginkan.

3. Panaskan minyak banyak dengan api sedang. Ambil ayam yang sudah direndam, gulingkan ke bahan kering sambil ditekan-tekan. Goreng hingga kecokelatan. Tiriskan.
4. Campurkan ayam yang sudah digoreng dengan bahan saus, aduk-aduk rata sampai semua ayam tercampur dengan saus.
5. Penyelesaian: Tata ayam di atas wadah, taburi dengan wijen dan daun bawang. Siap disajikan.

TIPS:

- Jangan simpan ayam ke dalam kulkas lagi ketika direndam, agar ketika digoreng bagian luar garing tapi lembab di dalam, tidak kering karena terlalu lama digoreng.
- Untuk penyuka pedas bias menambahkan cabai kering atau irisan cabai rawit merah ke dalam saus mentega.



Cah Taoge Kol

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 150 g taoge
- 2 lembar daun kol, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong
- 4 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 lembar daun salam
- Garam, merica, kaldu jamur (bisa skip, atau ganti kaldu lainnya)
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun salam sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan taoge, kol, daun bawang, garam, gula, dan merica, aduk cepat sampai rata dan sayuran berubah warna menjadi lebih terang. Matikan api, angkat dan sajikan.



Terung Balado

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

2 buah terung ukuran sedang, potong
sesuai selera
2 sdm teri medan
Minyak untuk menggoreng dan menumis

BUMBU YANG DIULEK/BLENDER

KASAR:

5 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
6 siung bawang merah
Garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng terung sampai tingkat kematangan yang diinginkan. Angkat, sisihkan.
2. Goreng ikan teri dengan api kecil sampai garing. Angkat, sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak, masukkan bumbu yang sudah diulek, tumis sampai wangi dan bau mentah hilang. Matikan api dan dinginkan.
4. Campur sambal dengan terung dan ikan teri, aduk sampai rata. Siap disajikan.





Cak Brokoli



Panggang hati



Takukus Mawar



MENU 20

FUYUNGHAI
TAHU KUKUS MAWAR
CAH BROKOLI

Hari ini aku masak santai, gak *one hour cooking* lagi. Sejak pukul 9.30an sudah mulai nyicil-nyicil bikin tahu kukus, terus menyangi sayur-sayuran, iris-iris, potong-potong, sambil dengerin lagu. Enggaaaa.. Bukan dangdut...Sehari-harinya sih aku dengerinnya musik klasik...*preeett* *dusta sekali* Gak bakal pada percaya deh pasti hahaha...

Hari ini aku masak fuyunghai, cah brokoli sama tahu kukus. Fuyunghai *literally* adalah gorengan spesial (karena pakai cumi dan udang) yang super genyooyy enyaaak. Gak tahu kenapa ya kok suka banget sama makanan yang kenyel-kenyel gitu. Mungkin karena seru makannya, apalagi disiram sama kuah asam manisnya. Segar sekali. Tahu kukus mawar bisa juga digoreng dengan celupan telur atau tepung panir loh...Bisa jadi stok cemilan deh...



Fuyunghai

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

50 g cumi, potong kecil-kecil
50 g udang, potong kecil-kecil
50 g kol, iris
1 buah wortel, parut kasar
1 batang daun bawang besar, iris
1 butir telur

150 g tepung sagu
100 g tepung terigu
3 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt kaldu jamur (bisa skip)
½ sdt merica
Air ±300 ml atau secukupnya
Minyak untuk menggoreng

**SAUS:**

¼ bulatan bombai besar, iris
2 siung bawang putih, cincang
6 batang buncis, potong kecil (atau kacang polong)
4 sdm saus tomat
1 sdm saus sambal
½ sdm saus tiram
½ sdm kecap inggis (opsional)
1 sdt gula pasir
150 ml air
Margarin untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah campur semua bahan fuyunghai kecuali air. Aduk rata, baru masukkan air sedikit demi sedikit sampai didapat kekentalan yang diinginkan.
2. Panaskan minyak, goreng fuyunghai sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Siram dengan saus ketika akan disajikan.

CARA MEMBUAT SAUS:

- Panaskan margarin, tumis bawang putih, bombai, dan buncis sampai wangi. Masukkan saus tiram, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan air dan gula, masak sampai mengental. Angkat dan siap dijadikan saus siraman.



Tahu Kukus Mawar

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

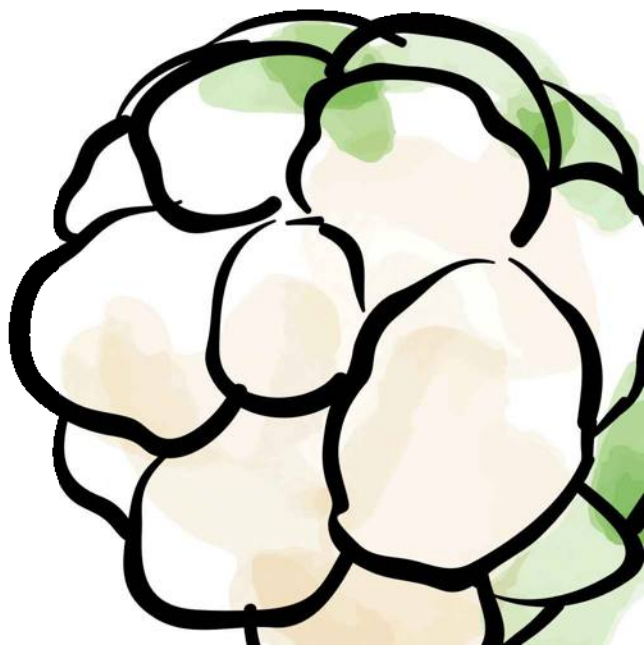
- 5 buah tahu, pilih yang lembut, hancurkan
- 50 g daging ayam, cincang halus
- 1 butir telur
- 1 siung bawang putih, haluskan, digoreng dulu lebih wangi
- 1 batang daun bawang, iris halus
- ½ buah wortel, parut
- ½ sdt garam
- ½ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt merica

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan kukusan.
2. Masukkan semua bahan ke dalam wadah, aduk sampai tercampur rata.
3. Sendokkan adonan ke dalam cetakan mawar sampai penuh (jadi 8 cup).
4. Kukus tahu ± 30 menit sampai matang. Siap untuk langsung disajikan atau digoreng terlebih dahulu dengan celupan kocokan telur.

TIPS:

Tambahkan irisan cabai atau cabai rawit ke dalam adonan untuk rasa yang lebih pedas.



Cah Brokoli

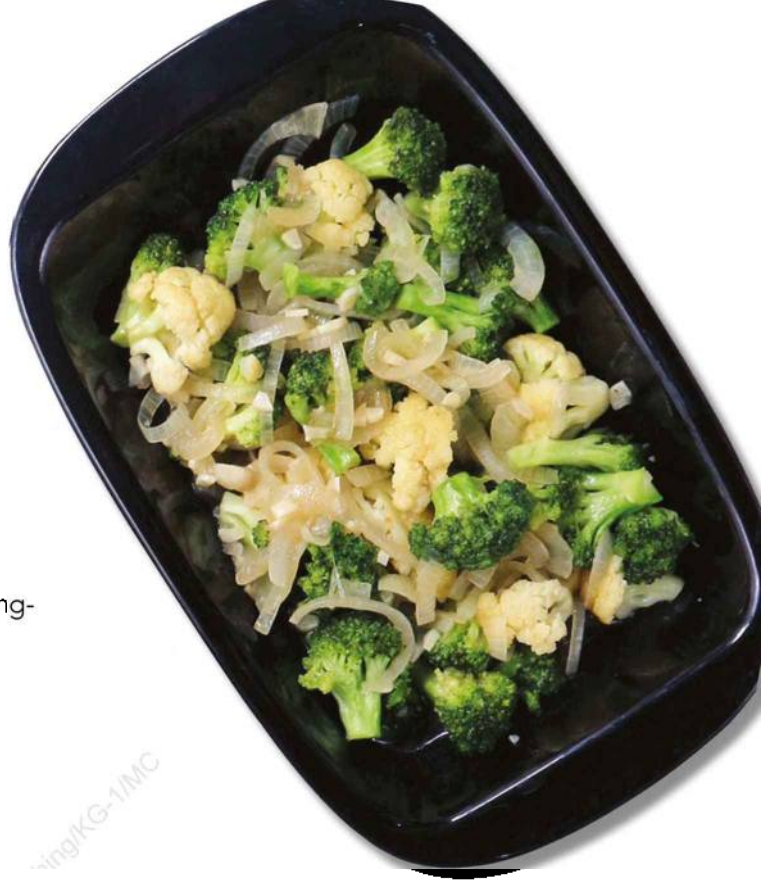
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 kuntum brokoli ukuran sedang, potong-
potong sesuai selera
- ½ kuntum bunga kol ukuran sedang, potong-
potong sesuai selera
- 2 siung bawang putih
- 1 buah bawang bombai ukuran kecil, iris
panjang
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt garam
- 100 ml air
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang putih, dan bawang bombai lalu tumis sampai wangi.
2. Masukkan saus tiram, aduk-aduk. Tambahkan air, kaldu bubuk, garam, dan merica, biarkan sampai air mendidih
3. Besarkan api, masukkan brokoli dan bunga kol, aduk terus dan masak sampai berubah warna menjadi warna terang. Angkat dan sajikan.



Gimbal Tahu Udang

Sambal Cibiuk

Ikan Nila Goreng Ketumbar

Karedok



MENU 21

IKAN NILA GORENG KETUMBAR
GIMBAL TAHU UDANG
SAMBAL CIBIUK
KAREDOK

Para pejuang dapur mana suaranya? *ala penyanyi dangdut*

Pasti udah ngaso-ngaso sekarang mah ya. Personil rumah udah pada di depan meja makan. Senaaang sekaliii...

Menu hari ini temanya rumah makan sunda modifikasi ala Dhila. Aku masak nila goreng ketumbar dan sambal cibiuk, karedok, sama gimbal tahu udang. Paling demen kalo menunya satu tema kaya gini, jadi bener-bener menyatu gitu rasanya di dalam mulut. Petjaaahh...

Masakannya pada wangi-wangi. Ikan wangi bawang putih dan ketumbar, karedok dan sambal cibiuk wangi kencur, gimbalnya wangi udang. *amankan persediaan nasi maaaak*



Gimbal Tahu Udang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

5 buah tahu, potong kotak-kotak kecil
50 g udang ukuran kecil
75 g tepung terigu

50 g tepung beras

1 batang daun bawang, iris

3 siung bawang putih, haluskan

½ sdt ketumbar

Garam, merica, kaldu jamur (skip atau ganti dengan kaldu lain)

Air secukupnya

Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan seluruh bahan di dalam wadah, kecuali air dan udang.
2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sampai didapat adonan yang kental.
3. Panaskan minyak yang banyak, ambil 1 sendok sayur adonan, beri beberapa ekor udang di atasnya, goreng sampai garing dan kecokelatan. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.

Sambal Cibiuk

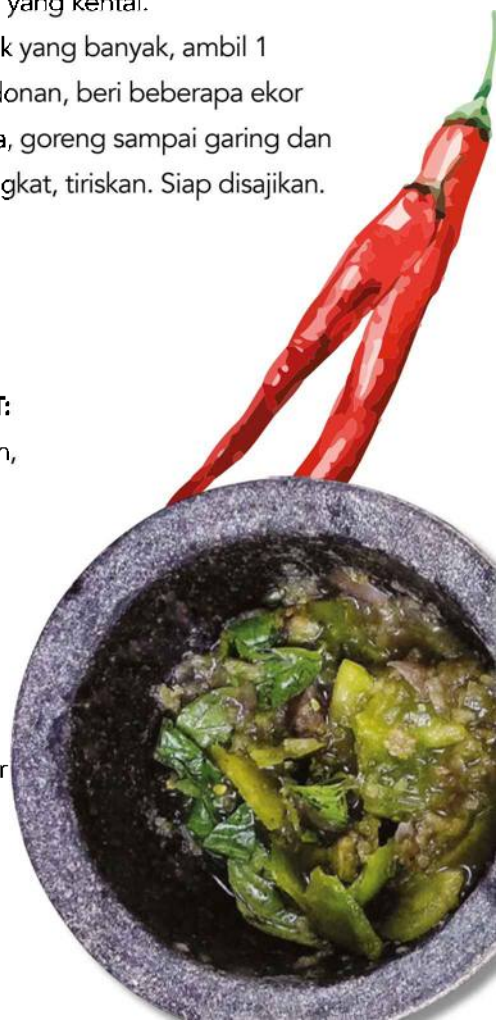
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

3 siung bawang merah
2 cm kencur
10 buah cabai rawit hijau (atau sesuai selera)
2 buah tomat hijau
1 sdt gula merah
Garam
1 tangkai daun kemangi, siangi daunnya

CARA MEMBUAT:

Ulek bawang merah, kencur, cabai rawit, gula merah, dan garam. Tambahkan tomat hijau, ulek kasar. Masukkan daun kemangi, tumbuk sedikit agar keluar wanginya. Sajikan.



Ikan Nila Goreng Ketumbar

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

1 ekor ikan nila ± 500 g, kerat-kerat
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
Garam, merica
Minyak untuk menggoreng

BUMBU HALUS:

3 siung bawang putih
1 cm jahe
1 cm kunyit
1 butir kemiri
1 sdt ketumbar
50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk, garam, merica, dan bumbu halus. Diamkan ± 30 menit.
2. Panaskan minyak yang banyak, masukkan ikan yang sudah dibumbui. Goreng sampai garing. Angkat, tiriskan. Sajikan.

Karedok

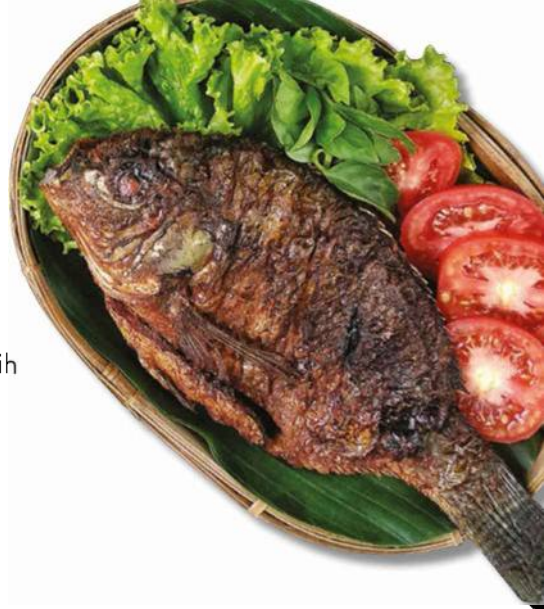
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

50 g taoge
3 buah kacang panjang, potong kecil-kecil
1 buah timun, potong sesuai selera
1 lembar kol, iris
50 g kacang tanah, goreng
2 siung bawang putih
3 buah cabai rawit hijau besar (atau sesuai selera)
3 cm kencur
½ sdm gula merah
Garam
2 buah jeruk sambal

CARA MEMBUAT:

1. Ulek bawang putih, cabai rawit, kencur, gula merah, dan garam sampai halus. Tambahkan kacang, ulek kasar. Beri perasan jeruk sambal.
2. Masukkan taoge, kacang panjang, timun, dan kol, aduk sambil ditekan-tekan dengan batu ulekan agar bumbu melekat. Sajikan.



Semur Ayam

Tumis Kacang Udang

*Tempe Teri
Balado*



MENU 22

SEMUR AYAM
TEMPE TERI BALADO
TUMIS KECIWIS UDANG

Menu hari ini ala rumahan seperti biasa aja. Aku masak semur ayam, tempe teri balado, dan tumis keciwis. Gak tau keciwis itu apa? Ada yang bilang keciwis, ada juga yang bilang cuciwis. Ini tuh sayuran adiknya kol... iya, soalnya keciwis ini tumbuh setelah kol dipanen. Rasanya sama kaya kol. Terus kok ada 2 wadah tumis keciwisnya? Iyaaa, yang 1 buat anaknya, yang 1 lagi yang ada cabainya buat emaknya. Ho-oh.. Buat yang punya anak kecil di rumah gitu aja trik masaknya maaak. Gak perlu masak terpisah buat anak di atas 1 tahun. Setelah 1 tahun anak bisa makan masakan rumah seperti anggota keluarga yang lain. Cuma dibikin gak pedes aja. Jadi kalau masak ayam balado, ayam goreng dipisah dulu yang buat anak, gorengnya jangan sampai terlalu kering biar gak keras, baru dibalado.

Mau bikin gulai? Bisa maaak..Cabainya sedikit aja, pakai cabai besar yang gak terlalu pedas, buang bijinya. Buat emak babehnya kurang nampol? Siapin rawit atau sambal lagi sendiri. Gampang kan? Gak perlu masak khusus terpisah kecuali anak ada riwayat alergi atau sakit tertentu. Emak ga riweuh, semua anggota keluarga makan dengan nikmat. *Happy tummies.*

Semur Ayam

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

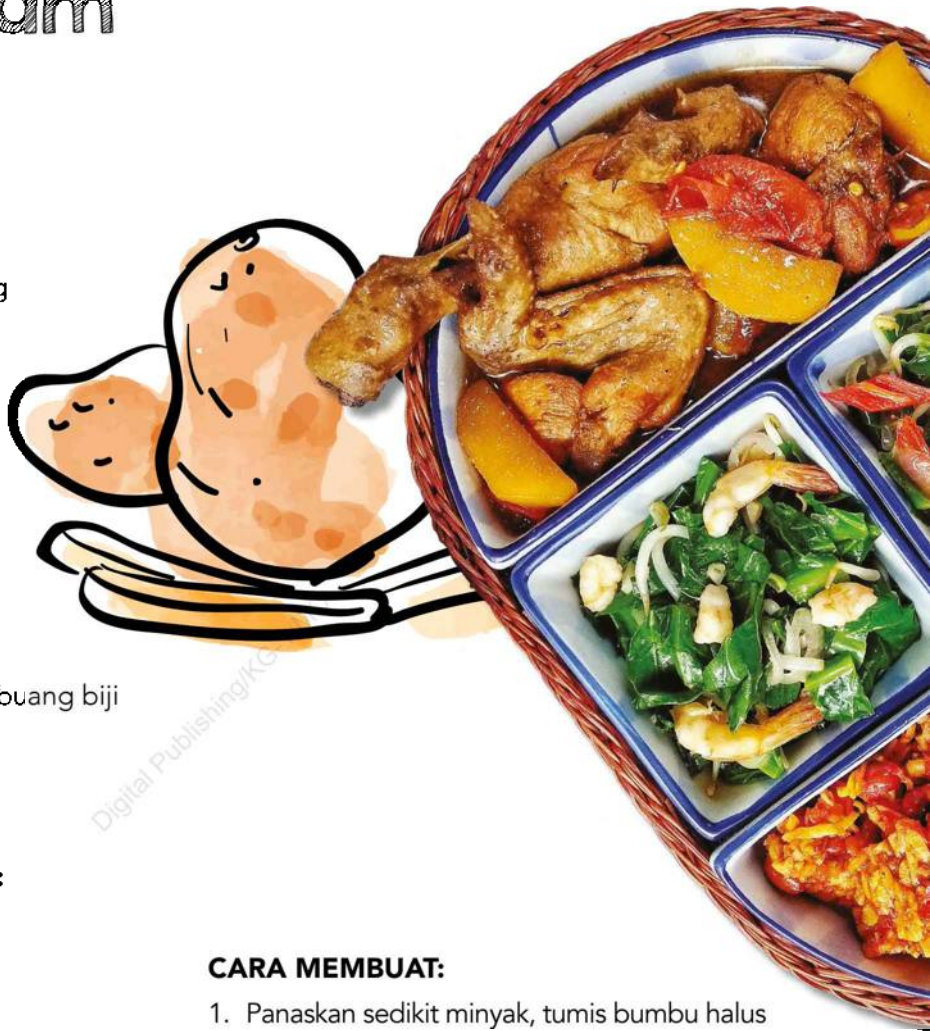
- 6 potong ayam
- 1 buah kentang, potong-potong
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas
- 3 butir cengkih
- 3 kelopak bunga lawang
- 1 butir kapulaga
- 6 sdm kecap
- ½ sdt pala bubuk
- Garam, merica
- 1 buah tomat, potong-potong, buang biji
- 1 sdm bawang goreng
- 600 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 4 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 cm jahe

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, cengkih, bunga lawang, dan kapulaga sampai wangi. Masukkan kecap. Jika sudah berbuih masukkan ayam, kentang, dan air.
2. Beri garam, merica, dan pala bubuk. Masak sampai bumbu meresap dan kuah mengental. Masukkan tomat dan bawang goreng beberapa menit sebelum diangkat. Sajikan.



Tempe Teri Balado

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

125 g tempe, potong kecil dan tipis, goreng sampai garing
50 g kacang, goreng
25 g ikan teri, goreng
Garam
Minyak untuk menggoreng dan menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 siung bawang merah
3 buah cabai merah besar
½ buah tomat, buang biji

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai wangi dan berminyak. Matikan api, dinginkan.
2. Jika sambalado sudah dingin, campur dengan tempe, kacang, dan teri, aduk sampai rata. Sajikan.



Tumis Keciwis Udang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

200 g keciwis, iris
50 g taoge
8 ekor udang, potong kecil-kecil
3 siung bawang merah
2 siung bawang putih
2 buah cabai merah, buang biji, iris serong
1 lembar daun salam
Garam, gula, merica
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis udang, bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun salam sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan keciwis, taoge, garam, merica, dan gula, aduk cepat sampai warna sayuran berubah menjadi lebih terang. Angkat. Sajikan.



*Pegék
Kacang*



Sarden Homemade



*Tumis Daun
Kol Telur*

MENU 23

SARDEN HOMEMADE
PEYEK KACANG
TUMIS DAUN KOL TELUR

Aku heepppiiiyy sekali
Ada yang ngasih sepatu, mak?
Bukaaaaan..
Ada yang ngasih emas?
Aamiin tapi bukan jugaa..
Jadi apa dong?

Ini loooh..Masakan hari ini enak-enaak

Seriusan.

Gara-gara ikan kalengan lagi banyak berita aneh-anehnya, jadi aku bikin sendiri deh dari ikan sarden segar. *And it turns out soooo good, i'm crying...* Pedas-pedas asem segeerr gituu..
di-ammm sama cabai rawit buletnya, petjaaahh di mulut.

Abis itu eksperimen bikin peyek, dan hasilnya cakep dan garing dan wangi. Bahkan tumis kol telurnya yang sesimpel itu pas juga rasanya. Aaaaa senang sekaliiii *joget dangdut*

I'm in the good mood



Sarden Homemade

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

6 ekor ikan sarden segar, potong dua
1 buah jeruk nipis
10 buah cabai rawit hijau
1 batang daun bawang, potong serong
2 lembar daun salam
1 sdm saus tiram
5 sdm saus tomat
1 sdm kecap manis
1 buah tomat ukuran kecil, potong-potong
Garam, merica
150 ml air
Minyak untuk menggoreng dan menumis

BAHAN IRIS:

1 buah bawang bombai ukuran kecil
4 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah, buang biji
1 buah cabai hijau, buang biji
1 cm jahe
1 cm kunyit

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, garam, dan merica. Diamkan di suhu ruang sambil menyiapkan bahan lainnya. Goreng ikan setengah matang, hanya sampai berkulit. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bahan iris, cabai rawit, dan daun salam sampai wangi. Masukkan saus tiram, saus tomat, dan kecap, aduk sampai meletup-letup. Tambahkan air, masukkan ikan yang sudah digoreng, daun bawang, tomat, garam, dan merica. Masak sampai kuah sedikit susut. Angkat. Siap disajikan.



Peyek Kacang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g tepung besar
1 sdm tepung tapioka
75 g kacang tanah
1 butir telur
6 lembar daun jeruk, buang
tulang daun, iris halus
3 siung bawang putih
2 cm kunyit
150 ml air
½ sdt ketumbar
¾ sdt garam
¼ sdt merica
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Blender bawang putih, kunyit, dan ketumbar bersama air sampai halus. Campur dengan telur, aduk sampai rata.
2. Dalam wadah lain, campur tepung beras, tepung tapioka, daun jeruk, garam, dan merica. Buat lubang di tengah-tengahnya. Tuangkan campuran air berbumbu dan telur, aduk dengan whisk atau garpu sampai rata dan tidak bergerindil.
3. Panaskan minyak yang banyak, atur api sedang menuju kecil. Ambil 1 sendok sayur adonan, masukkan 1 sdm kacang tanah, tuangkan melebar di pinggiran wajan. Goreng hingga garing dan kecokelatan. Angkat lalu tiriskan. Setelah dingin bias dimasukkan ke dalam wadah kedap udara supaya awet.



Tumis Daun Kol Telur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g daun kol, iris
100 g taoge
1 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris
1 lembar daun salam
1 buah cabai merah besar, iris
4 siung bawang merah
3 siung bawang putih

1 buah tomat, potong, buang biji
Garam, merica, gula
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan telur kocok, aduk cepat. Tambahkan bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun salam, tumis sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan daun kol, taoge, daun bawang, tomat, garam, merica, dan gula. Aduk cepat sampai warna sayuran menjadi lebih terang. Angkat, sajikan.





Sate Telur Puguk

*Soto Ayam
Ala Dhila*

Perkedel Kentang

MENU 24

SOTO AYAM ALA DHILA
PERKEDEL KENTANG
SATE TELUR PUYUH

Hari ini *full set menu* lagi.

Aku tuh gitu orangnya, kalo udah beberapa hari libur, pas masak jadi kaya blingsatan gitu...

Semua mau dibikin.

Ini tadi masaknya 2 jam. Si soto sendiri udah banyak printilannya. Terus perkedel juga beberapa kali proses, goreng kentang dulu, ulek, buletin, goreng lagi. Abis itu bikin sate telur puyuh juga diungkep dulu, terus ditusuk-tusukin. Eeehh... Jangan salah yaa, nusukin sate itu pe er juga loh. Tes motorik halus. Kudu sabar, kalo gak ntar *menyon-menyon* satenya, nusuk dimana keluarnya dimana...Abis itu terakhir goreng kerupuk pink. Gak mesti pakai kerupuk ini banget sih. Pakai kerupuk aci atau kerupuk udang lebih enak sebenarnya. Tapi aku suka perpaduan warnanya, makanya pakai kerupuk pink, biar gemes. Dasar emak-emak yeeee.. Pertimbangannya receh banget...Gampang kan bikin bahagia emak-emak, hanya dengan membiarkan dia masak semaunya aja. Apalagi kalo dibeliin tas apa sepatu gituuuuu..

kode keras

sekeras hidup ini

tsaaah!





Soto Ayam Ala Dhila

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

½ ekor ayam bagian dada
3 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk, buang tulangnya
4 cm lengkuas, memarkan
2 batang sereh, memarkan
Garam, merica, gula, kaldu bubuk sesuai selera
2 L air untuk merebus
1 batang daun seledri, iris
1 batang daun bawang, iris
Minyak secukupnya untuk menumis

BUMBU HALUS:

15 siung bawang merah
5 siung bawang putih
4 butir kemiri
2 cm kunyit
2 cm jahe

PELENGKAP:

Bihun (atau soun)
Kol, iris, celup sebentar ke air mendidih
Toge, celup sebentar ke air mendidih
Perkedel (bisa ditambah telur rebus)
Daun bawang dan seledri, iris
Bawang goreng
Sambal rawit hijau
Kerupuk



CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan sedikit air sampai mendidih dan keluar kotoran dari ayamnya. Angkat, buang airnya, cuci ayam sampai bersih.
2. Rebus ulang ayam dengan 2L air, garam, merica, gula, dan kaldu bubuk sampai ayam matang. Buang jika masih ada kotoran yang mengambang. Angkat ayam, suwir-suwir, sisihkan. Saring dan sisakan 1,5L kuah kaldunya.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk sampai wangi dan matang, masukkan ke dalam kuah kaldu. Tambahkan daun bawang dan seledri iris, masak lagi sampai mendidih. Tes rasa. Matikan api.
4. Di dalam mangkok, susun bihun, kol, taoge, ayam suwir, dan perkedel, siram dengan kuah soto. Taburi daun bawang dan bawang goreng. Sajikan dengan nasi putih, sambal rawit, dan kerupuk.



Perkedel Kentang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g kentang, potong-potong, goreng
1 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
3 siung bawang putih, goreng
1 batang seledri, ambil daunnya saja, goreng
1 sdm bawang merah goreng
Garam, merica
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Ulek bawang putih goreng, daun seledri goreng, bawang merah goreng, garam, dan merica sampai halus.
2. Masukkan kentang, ulek sampai halus

dan tercampur rata dengan bumbu.

Tambahkan kuning telur, aduk rata.

3. Panaskan minyak banyak.
4. Ambil 1 sdm munjung adonan, bulat-bulatkan dengan tangan lalu pipihkan.
5. Atur api kecil, celup perkedel ke dalam putih telur, goreng hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.

TIPS:

Agar perkedel matang sempurna, berwarna coklat cantik dan tidak pecah, atur api kecil, jangan masukkan perkedel sekaligus banyak dan jangan sering diaduk.



Sate Telur Puyuh

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

15 butir telur puyuh, rebus, kupas
2 buah daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm gula merah
2 sdm kecap
Garam, merica
300ml air
5 buah tusuk sate

BUMBU HALUS:

3 siung bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan seluruh bahan, aduk-aduk, ungkep telur puyuh sampai bumbu meresap dan air susut. Angkat, dinginkan.
2. Ambil 1 buah tusuk sate, tusukkan 3 butir telur puyuh. Lakukan sampai habis. Sajikan.



*Tumis Cigucah Mrica Pedas
Kendala*



Perkedel Udang



*Cak Toge
Jamur*



MENU 25

TELUR CEPLOK KECAP PEDAS
ALADHILA
CAH TAOGE JAMUR
PERKEDEL UDANG

Makcik.. Pakcik..Dah makan ke? *korban Upin-Ipin* *nasib tukang nungguin anak nonton* Eh iya loh, aku tuh sebisa mungkin mendampingi anakku nonton supaya tahu kontennya dan sangat memfilter tontonan dia. Dia cuma aku kasih 2 jam *screen time weekday*. *Whether* itu nonton kartun, *Youtube* kartun dan lagu anak-anak, atau main *game* di tablet. *So*, tiap hari dia yang akan *manage* sendiri *screen timenya*. Kadang dia bagi 1 jam pagi, 1 jam siang, atau 1 jam pagi, siang dan malam masing-masing ½ jam. Gemes banget kalo lihat usaha dia membagi waktunya, *kaya orang gede*...

Aaaanywaaayy..Hari ini aku masaaak.. Yayy!

Seneng banget kalau udah masak tuh.. Aku masak telur ceplok kecap pedas, tumis taoge jamur ikan asin sama perkedel kentang. Klop banget deh ni semuanya. Yang juara tuh perkedel udangnya. Pas baru digoreng aja wangiii banget...Kalau ceplok telur kecap udah gak usah diragukan lagi, Walaupun sederhana tapi selalu menggugah selera.

Jom lah kite makan.. Dah terhidang niini. Jangan lupa baca doa.



Telur Ceplok Kecap Pedas Ala Dhila

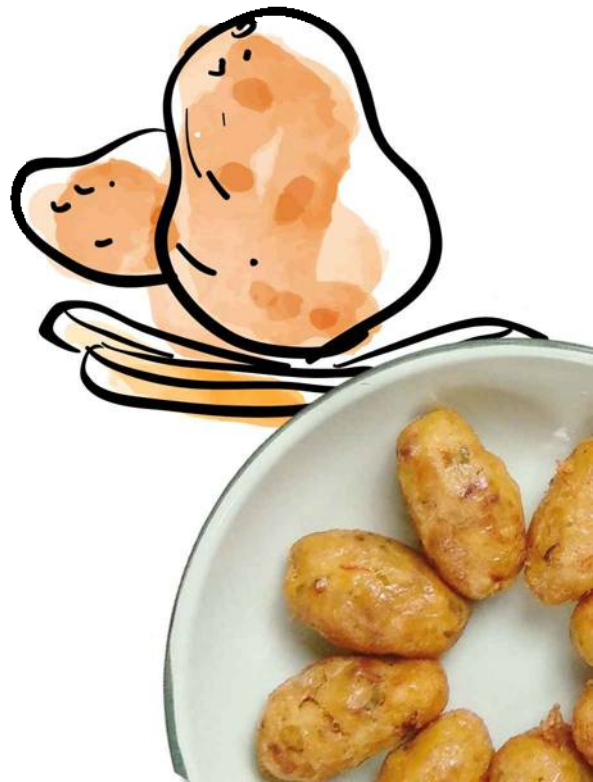
UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 4 butir telur
- 4 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 buah cabai merah besar, iris serong
- 2 buah cabai rawit merah besar, iris
- ½ buah tomat, potong dadu
- 1 batang daun seledri, cincang
- 3 sdm kecap manis
- 75 ml air
- ½ sdt kaldu jamur
- Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ceplok telur, beri garam, dan merica sejumput. Goreng dengan api kecil, sambil minyak yang dari pinggir disiram-siramkan ke tengah telur, supaya telur tetap lembut, tidak gosong dan kering pinggirannya, tapi matang sampai ke tengah. Angkat, tata di piring.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, daun bawang, cabai merah, dan cabai rawit, aduk sampai wangi.
3. Masukkan kecap, aduk sebentar sampai berbuih. Tambahkan air dan kaldu jamur. Aduk rata.
4. Tambahkan tomat sesaat sebelum diangkat.
5. Siram kuah kecap ke atas telur ceplok, taburi dengan seledri cincang. Siap disajikan.



Cah Taoge Jamur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 150 g taoge
- 75 g jamur tiram, suwir-suwir
- 2 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong (ganti atau tambahkan cabai rawit untuk rasa lebih pedas)
- 1 batang daun bawang, iris
- 5 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 lembar daun salam
- 1 sdm saus tiram
- Garam (bila perlu)
- Merica
- Minyak untuk menggoreng



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah, bawang putih, cabai, dan daun salam, tumis sampai wangi. Tambahkan saus tiram, aduk.
2. Besarkan api, masukkan taoge, jamur tiram, daun bawang, dan merica, aduk cepat sampai matang, tes rasa (apabila masih kurang asin tambahkan garam), angkat dan sajikan.

Perkedel Udang

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 350 g kentang, kupas, potong-potong, goreng sampai matang
- 150 g udang, kupas, cincang
- 1 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 3 siung bawang putih, goreng sampai kecokelatan
- 1 batang seledri, ambil daunnya saja, goreng sampai garing
- 1 sdm bawang merah goreng
- Garam, merica
- Minyak untuk menggoreng



CARA MEMBUAT:

1. Ulek bawang putih goreng, seledri goreng, bawang merah goreng sampai halus. Masukkan kentang, ulek sampai halus dan tercampur rata dengan bumbu.
2. Tambahkan udang, garam, merica, dan kuning telur. Aduk lagi sampai rata.
3. Ambil 1 sdm adonan, bulat-bulatkan lalu bentuk lonjong, celupkan ke dalam putih telur, lalu goreng dalam minyak banyak dengan api kecil sampai cokelat keemasan kedua sisinya. Angkat, tiriskan dan sajikan.

Acar Mentimun



Tongseng Sapi



Lumpia Bihun

MENU 26

TONGSENG SAPI
LUMPIA BIHUN
ACAR MENTIMUN

Karena aku sangat suka masakan berkuah, setiap kepengen masakan berkuah selalu ingat sup. Eh, padahal masih banyak ya menu berkuah lainnya yang lebiiah nendang. Tongseng misalnya? Kuah berbumbu dan berempahnya itu nikmatnya luar biasa, apalagi kalau cabai rawit sudah dibejek-bejek dan diaduk bersama kuahnya. Walaupun keringat bercucuran tapi rasanya ingin nambah terus. Jangan lupa acar timun sebagai pendamping segar-segarinya. Ditambah lumpia bihun juga deh supaya ada kriuk-kriuknya. Makan enaaak...



Tongseng Sapi

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

350 g daging sapi, potong dadu besar
1 buah wortel, potong sesuai selera
3 lembar kol, potong besar-besar
10 buah cabai rawit merah (untuk rasa yang lebih pedas iris cabai rawit)
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
3 kelopak bunga lawang
3 butir cengkih
2 batang daun bawang, iris
4 sdm kecap
3 siung bawang merah, iris
2 buah tomat, masing-masing belah 8
65 ml santan instan
Air secukupnya
Garam, merica
Minyak untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 siung bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri
2 cm jahe
2 cm kunyit
1 sdt ketumbar bubuk
½ sdt jinten
2 sdt bumbu gule
¼ sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan sedikit air sampai mendidih dan daging keluar kotorannya. Angkat dan cuci bersih. Ganti dengan air yang baru ± 2,5L, masak sampai daging empuk. Matikan api. Angkat daging, iris tipis-tipis. Sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, daun-daun dan rempah-rempah sampai wangi dan agak kering, tuangkan ke dalam 2L air kaldu rebusan daging.
3. Didihkan kembali air kaldu, masukkan wortel, daging, dan santan, masak sampai wortel setengah matang.
4. Masukkan kol, daun bawang, cabai rawit, kecap, bawang merah iris, tomat, dan garam, masak sampai seluruh bahan matang. Matikan api. Siap disajikan.



Lumpia Bihun

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

100 g bihun, rendam dengan air dingin sampai empuk
2 siung bawang putih, cincang halus
2 batang daun bawang, iris
Garam, merica, kaldu bubuk
Air secukupnya, bila perlu
15 buah kulit lumpia
Minyak untuk menumis dan menggoreng

PEREKAT:

1 sdm tepung terigu yang dikentalkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan bihun, daun bawang, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk cepat sampai bumbu tercampur rata. Tambahkan sedikit air bila bihun belum empuk. Angkat, dinginkan.
3. Ambil 1 lembar kulit lumpia, isi dengan 1 sendok munjung bihun goreng, gulung dan rekatkan ujung kulit lumpia dengan seoles bahan perekat. Lakukan sampai semua bahan habis.
4. Panaskan minyak yang banyak, goreng lumpia dengan api sedang sampai berwarna cokelat keemasan. Angkat, tiriskan. Siap disajikan.



Acar Mentimun

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

3 buah timun, buang biji, potong-potong
3-4 siung bawang merah, iris
1-2 buah cabai merah keriting, iris kecil-kecil
1½ sdt cuka
Garam, gula

CARA MEMBUAT:

Campur semua bahan, aduk sampai rata. Simpan di wadah, diamkan ± 20-30 menit di kulkas. Sajikan.





Sambal Belacan

Ayam Berempah

Nasi Lemak

Taoge Masak Kecap

MENU 27

AYAM BEREMPAH
SAMBAL BELACAN
TAOGE MASAK KECAP
NASI LEMAK

Dapet salam dari nasi lemak, ayam berempah, sambal belacan, taoge masak kicap, dan teman-teman.

Laaah...Belum *move on* juge akak ni dari masakan Malaysia???

Beluum.. Sebab masakan die orang ni khas, tampak same ngan masakan kite, tapi bumbu dan rempah yang digunakan sedikit berbeza.

Dah lah.. Sebelum lidah akak tepelintir kerane cakap Malaysia ni, agaknya kite sudahi jer sampai di sini

Eniwei basweeiiii..*hahaha balik lagi*

Hari ini aku masak ayam berempah yang memang banyaaak bumbunya. Hasilnya? Super duper enak. Penampilannya hampir sama kaya ayam goreng lengkuas, tapi begitu dimakan beda cita rasanya. Iya lah.. Soalnya ada bubuk kari dan daun karinya. Wangiiiiii ...

Sambal belacannya ini *surprisingly* rasanya persis sama dengan yang di rumah makan sunda. Pas banget dimakan sama nasi lemak dan ayam berempah. Taogenya, sesekali dimasak selain dioseng.



Ayam Berempah

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 kg ayam, potong sesuai selera
- 2 tangkai daun kari (opsional, bisa diskip atau ganti dengan daun pandan)
- Minyak untuk menggoreng

BAHAN YANG DIHALUSKAN:

- 3 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 3 cm lengkuas
- 2 batang serai, ambil bagian putihnya
- 2 sdt ketumbar
- 1 sdt jintan
- 2 sdt kari bubuk
- Garam, kaldu bubuk jika suka
- 50ml air

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam dengan daun kari dan bumbu yang sudah dihaluskan sampai rata. Diamkan minimal 30 menit, lebih bagus semalaman.
2. Goreng ayam dalam minyak banyak dengan api sedang sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Siap disajikan.

Sambal Belacan

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 2 buah cabai merah besar (bisa diganti atau ditambah dengan cabai rawit merah untuk rasa lebih pedas)
- 10 buah cabai rawit hijau
- ½ buah tomat
- 1 sdt terasi
- Garam, gula
- 1 buah jeruk sambal, ambil airnya

CARA MEMBUAT:

1. Ulek kasar cabai merah, cabai rawit, dan terasi.
2. Tambahkan garam, gula, tomat, dan air jeruk sambal, ulek lagi sampai rata. Sajikan.



Taoge Masak Kecap

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 piring taoge
- 2 buah tahu, potong kecil-kecil
- 2 sdm ikan teri
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 1 buah cabai merah besar, iris serong
- 3 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm kecap manis
- ½ buah tomat, potong-potong
- 50 ml air
- Garam, merica, kaldu bubuk jika suka
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ikan teri sampai garing.
2. Masukkan tahu, bawang merah, bawang putih, dan cabai merah. Tumis sampai wangi.
3. Tambahkan kecap, aduk rata.
4. Tambahkan air, besarkan api.
5. Masukkan taoge, daun bawang, tomat, dan bumbu-bumbu, aduk rata sampai taoge matang. Siap disajikan.



Nasi Lemak

UNTUK ± 2 PORSI

BAHAN:

- 1,5 cup beras, cuci bersih
- 65 ml santan kental + air secukupnya
- 2 siung bawang merah besar, iris
- 2 cm jahe, iris
- 1 lembar daun pandan, sobek-sobek
- 2 sdm minyak goreng
- ½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

Masukkan semua bahan ke dalam *rice cooker*, masak seperti memasak nasi biasa. Siap disajikan dengan lauk pelengkap.





Asam Udeung (Sambal Gajja)



Tongkol Gulai Aceh



Tumis Buncis Taoco

MENU 28

TONGKOL GULAI ACEH
TUMIS BUNCIS TAOCO
ASAM UDEUNG
(SAMBAL GANJA)

Hari ini tema menunya adalah masakan Aceh. Kebetulan kemarin baru dikasih asam sunti, alias belimbing wuluh yang digaramin dan dijemur sampai kering.

Aku masak tongkol gulai aceh atau kalau di Aceh itu terkenal keumamah gulai ikan kayu.

Ini dulu masakan Aceh pertama yang dikasih sama temen yang asli orang Aceh, dan aku langsung jatuh cinta. Super duper enaaak. Kuahnya seperti rendang, kental banget walaupun gak pake santan sama sekali. Pedes, gurih, asem, ada wangi daun karinya. Bahkan cabai hijau di dalamnya, yang cuma dipatah-patahin doang, kalo dimakan sama nasi putih hangat bisa nambah-nambah. *I can say ini lezat..*

Setelah itu aku juga bikin asam udeung atau nama hitsnya sambal ganja. Mungkin karena saking enaknya si sambal ini yaa.. Tadi aku takut pak suam gak suka karena ada asemnya, tapi ternyataaaa... malah diaduk sama nasi dan aku disuruh mengamankan sambalnya untuk nanti malam. Terakhir aku masak tumis buncis taoco, modifikasi dari tumis cabai taoco.

KESIMPULAN MENU HARI INI:

Pak suam bilang enak, dan pengen makan yang sama buat malam. Anakku sampe nambah nasi. Emaknya seneng karena menu hari ini bikin semuanya lahap makan.



Tongkol Gulai Aceh

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

- 250 g pindang tongkol, goreng setengah kering
- 1 tangkai daun kari, ambil daunnya
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sendok sayur minyak goreng
- 2 siung bawang merah, iris
- 5 buah cabai keriting hijau, patah-patahkan
- 200 ml air
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula

BUMBU HALUS:

- 5 buah cabai merah besar

- 6 siung bawang merah
- 3 bawang putih
- 1 cm jahe
- 2 sdm munjung asam sunti
- ½ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 2 sendok sayur minyak goreng, tumis bawang merah iris, bumbu halus, daun kari, serai, dan lengkuas sampai wangi. Masukkan ikan tongkol yang sudah digoreng, air, garam, dan gula, masak sambil terus diaduk sampai air menyusut dan kuah menjadi lebih pekat dan berwarna cokelat.
2. Masukkan cabai keriting beberapa saat sebelum diangkat. Sajikan.

TIPS:

Asam sunti adalah belimbing wuluh yang telah digarami, dijemur dan dikeringkan. Apabila kesulitan mendapatkannya bisa diganti dengan asamjawa, walaupun citarasanya akan sedikit berbeda.



Asam Udeung (Sambal Ganja)

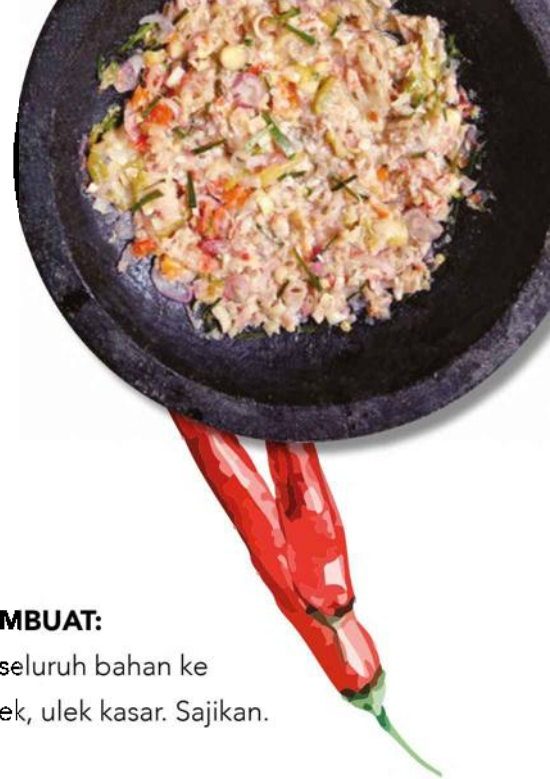
UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

10 ekor udang, goreng
4 cabai rawit merah (sesuai selera)
5 siung bawang merah
4 buah belimbing wuluh ukuran sedang
2 batang serai, ambil putihnya, iris halus
3 lembar daun jeruk, iris halus
Garam, gula

CARA MEMBUAT:

Masukkan seluruh bahan ke dalam cobek, ulek kasar. Sajikan.



Tumis Buncis Taoco

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g buncis, iris serong
10 ekor udang, kupas sisa ekor
2 buah cabai hijau besar/3 buah cabai hijau keriting, iris serong
2 buah cabai keriting merah, iris serong
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 sdm taoco
5 siung bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
garam, gula, merica

minyak untuk menumis
air secukupnya

CARA MEMBUAT:

- panaskan sedikit minyak, masukkan bawang merah, bawang putih, cabe hijau, cabe merah, lengkuas, serai, daun salam, udang, dan taoco. Tumis hingga wangi.
- tambahkan air, masukkan buncis, garam, merica, dan gula, aduk dan masak sampai buncis matang dan empuk, angkat, sajikan.





Nasi Telang

Ayam Kremes

Ceker Pedas

Sambal Terasi Andalas



Karena baru dapat kiriman bunga telang kering jadi niaaat banget mau bikin nasi cantik warna biru ini. Nasi telang ini dimasak pakai rempah-rempah juga sedikit, biar wangi dan gurih.

Karena bunga telang sendiri gak ada rasa atau bau khususnya.

Kremesan ayamnya garing tapi rapuh dan gurih banget. Digado sama nasi putih enak juga sepertinya nih.

Laluuuu.. Apa lagi yaa..Oya, sambalnya sambel terasi. Enaaaak... Huhuuuu aku terharu

Akhirnya nemu juga resep yang pas setelah eksperimen selama ini. Ini paling pas komposisinya. Pas banget dimakan sama ayam kremes.

Sebenarnya udah itu doang menu hari ini. Eeeh tapi tadi kok nemu ceker udah direbus di kulkas. Lah aku aja sampai lupa. Ya sudah deh dibikin ceker pedas aja sekalian buat cemilan.



Ayam Kremes

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN AYAM GORENG:

- 1 kg ayam, potong sesuai selera
- 6 lembar daun salam
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdm garam
- 800 ml air

BUMBU HALUS:

- 8 siung bawang putih
- 4 cm kunyit
- 1½ sdt ketumbar

BAHAN KREMESAN:

- 265 ml air ungkepan ayam
- 100 g tepung tapioka
- 3 sdm peres tepung beras
- 1½ sdt *baking powder*

Garam, bila perlu

Minyak banyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan bumbu halus dan semua bahan ayam goreng ke dalam panci atau wajan besar, masak sampai ayam empuk, bumbu meresap dan air mulai susut. Matikan api, angkat ayam, sisihkan.
2. Goreng ayam dalam minyak banyak dengan api sedang sampai kecokelatan, angkat dan tiriskan. Sajikan dengan kremesan.

CARA MEMBUAT KREMESAN:

1. Saring air sisa ungkepan ayam dan takar 265ml. Campurkan dengan sisa bahan lainnya, aduk dengan whisker sampai rata dan tidak bergerindil.
2. Panaskan minyak yang banyak, lalu kukurkan adonan setinggi ±20 cm dari atas wajan dengan gerakan memutar. Tunggu sampai kecokelatan, tidak perlu diaduk. Angkat, tiriskan, sajikan dengan ayam goreng.

TIPS:

- Untuk memudahkan dalam mengukurkan adonan bisa menggunakan botol air mineral yang dilubangi tutupnya.
- Untuk kremesan yang lebih garing dan kokoh bisa tambahkan takaran tepung berasnya.

Nasi Telang

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 2 cup beras
- 200 ml air hangat
- 5 g bunga telang kering/segar
- 4 siung bawang merah bulat
- 2 siung bawang putih bulat
- 3 lembar daun salam
- 1 batang serai
- ¼ sdt garam
- Air tambahan sesuai cara masak biasa

CARA MEMBUAT:

1. Rendam bunga telang dengan air hangat ± 30 menit atau sampai didapat warna biru dengan kepekatan yang diinginkan
2. Masukkan beras yang sudah dicuci, air rendaman bunga telang, tambahan air dan seluruh bahan-bahan lainnya ke dalam *rice cooker*, masak seperti biasa.
3. Sajikan dengan lauk dan sambal favorit.





Sambal Terasi Andalan

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 4 sdm minyak bawang (atau minyak goreng biasa)
- 6 siung bawang merah
- 4 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit hijau
- 1 cabai rawit merah besar
- 1 buah tomat ukuran sedang
- ½-1 bungkus terasi ABC
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula merah
- 1 jeruk sambal ambil airnya

CARA MEMBUAT:

1. Goreng semua bahan (kecuali garam, gula, dan air jeruk) sampai matang, angkat.
2. Campur dengan garam, gula merah, dan air jeruk sambal, ulek kasar. Goreng lagi sampai wangi (bisa tambahkan minyak lagi jika kurang berminyak). Sajikan.

TIPS: CARA MEMBUAT MINYAK BAWANG

BAHAN:

- 1 bonggol bawang putih, cincang
- 100-150 ml minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak
2. Masukkan bawang putih, tumis sampai wangi, jangan sampai cokelat. Matikan api, angkat dan dinginkan. Simpan di wadah kaca bertutup.

Ceker Pedas

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

20 buah ceker, rebus sampai empuk
3 lembar daun salam
6 lembar daun jeruk, buang tulang daun, iris halus
2 cm lengkuas, memarkan
4 sdm kecap
Garam, gula, kaldu bubuk
500 ml air
Sedikit minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

6 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar
2 buah cabai keriting
2 buah cabai rawit merah (atau sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam dan lengkuas sampai wangi, tambahkan kecap, aduk.
2. Masukkan ceker rebus, air, garam, gula, dan kaldu bubuk, aduk dan masak sampai bumbu meresap dan kuah menyusut. Masukkan daun jeruk beberapa menit sebelum diangkat. Sajikan.

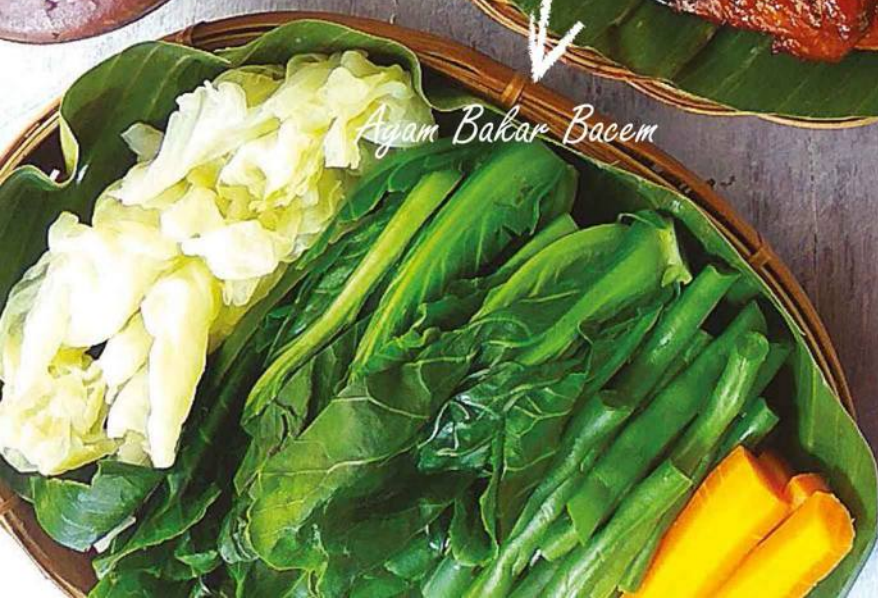




Tahu & Tempe Goreng Bumbu Kuning



Sambel Korek



Ayam Bakar Bacem



MENU 30

TAHU & TEMPE GORENG
BUMBU KUNING
AYAM BAKAR BACEM
SAMBEL KOREK

Masak heboh di saat *weekend* itu menyenangkan. Karena biasanya personil rumah hadir lengkap, bahkan kadang bertambah. Entah itu adik yang biasanya ngekos lagi pulang ke rumah, atau ada mertua datang berkunjung. Nah, mumpung banyak yang bisa diberdayakan untuk ngipas, jadi semangat banget untuk bikin ayam bakar bacem. Belum dibakar aja ayamnya udah enak banget, bumbunya meresap.

Apalagi setelah dibakar dan dicocol sambal koreknya. Wuiihh nikmatnyaa tiada tara. Gak butuh waktu lama langsung ludes ayam seekor. Kalau sudah begitu, pendampingnya cuma tahu tempe dan lalapan gak jadi masalah...



Tahu & Tempe Goreng Bumbu Kuning

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

4 buah tahu
125 g tempe, iris tebal
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk, buang tulang daun
Garam
500 ml air
Minyak untuk menggoreng

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
3 siung bawang putih
2 butir kemiri
2 cm kunyit
½ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Masak air bersama bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk sampai mendidih.
2. Masukkan tahu, tempe, dan garam, ungkep sampai bumbu meresap dan air susut.
3. Panaskan minyak banyak, goreng tahu dan tempe hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Siap disajikan.



Ayam Bakar Bacem

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 1 ekor ayam, belah dari bagian dada
- Air kelapa (dari 2 butir kelapa)
- 100-150 g gula merah
- 1 sdm asam jawa
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- Garam, merica, kaldu bubuk sesuai selera
- 1 sdm margarin untuk mengoles

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar bubuk



CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan di dalam panci, ungkep ayam sampai bumbu meresap dan air menyusut, sisakan sedikit untuk olesan saat membakar ayam.
2. Bakar ayam sambil dioles dengan sisa bumbu ungkepan ditambah 1 sdm margarin
3. Sajikan dengan lalab dan sambal favorit.

Sambel Korek

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 6 siung bawang putih
- 10 buah cabai rawit merah besar
- 15 buah cabai merah keriting
- 1 buah tomat merah ukuran sedang, buang biji
- Garam, gula, kaldu bubuk sesuai selera
- Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Goreng bawang putih, cabai rawit, cabai merah keriting, dan tomat sampai agak layu, angkat. 2. Beri bumbu dan 2 sdm minyak bekas menggoreng, lalu ulek sampai didapat tingkat kehalusan yang diinginkan. Siap disajikan.





Denderg Lambak



Sambalado Mudo



Gulai Nangka



*Macalada Patai
Balado*

MENU 31

DENDENG LAMBOK
SAMBALADO MUDO
GULAI NANGKA
MACOBADA PATAI
BALADO

Tema menu hari ini bikin baper deeeh...*All about* minang jadi pengen pulang kampung hiksss.. Dendeng lambok balado, gulai sayur, macobada patai balado, dan sambalado mudo semuanya masakan minang andalan ala rumah makan padang. Aku sendiri memang lebih suka dendeng yang lambok alias lembab begini, bukan yang kering garing. Karena kalau tidak pandai mengolahnya, bisa-bisa bukannya garing malah keras dan susah dikunyah.

Kalau macobada patai balado, khasnya adalah si petai kacang, yang diiris serong tanpa dikupas dulu kulitnya. Bener-bener mirip kacang mata kan?



Dendeng Lambok

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN REBUSAN DAGING:

500 g daging, iris tipis daging melawan serat
1,5L air kelapa
3 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 sdt ketumbar
¼ sdt pala
½ sdt merica
1 sdt garam

BUMBU HALUS:

5 siung bawang putih
4 butir kemiri
2 cm jahe

BUMBU SAMBAL:

2 buah cabai merah besar
4 buah cabai merah keriting
5 siung bawang merah
2 sdm air asam
4 sdm air ungkepan daging
½ sdt garam
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan rebusan daging dan bumbu halus sampai daging empuk (tambahkan air lagi jika perlu). Saring dan tiriskan daging. Sisihkan air rebusannya.
2. Memarkan daging dengan batu ulekan sampai pipih, lakukan sampai daging habis.
3. Goreng daging sebentar saja sampai terlihat agak kecokelatan, angkat, sisihkan.
4. Ulek kasar cabai merah, cabai keriting, bawang merah, dan garam. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai wangi, tambahkan air asam dan air ungkepan daging. Masukkan daging, masak hingga air sedikit susut. Matikan api. Angkat dan sajikan.

Sambalado Mudo

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 5 siung bawang merah
- 3 buah cabai hijau besar (atau 7 cabai hijau keriting)
- 1 buah tomat hijau
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daun
- 1 sdm air jeruk nipis
- Garam
- Air untuk merebus
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, rebus rebus bawang, cabai, dan tomat sampai warnanya berubah menjadi lebih terang. Angkat.
2. Ulek bahan-bahan yang sudah direbus, kukuri dengan air jeruk nipis, beri garam.
3. Panaskan sedikit minyak sampai berasap, masukkan semua bahan yang sudah diulek beserta daun jeruk, aduk cepat, masak sampai sambalado wangi dan keluar minyaknya. Angkat. Sajikan.





Gulai Nangka

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 125 g nangka muda, potong sesuai selera, rebus dengan ½ sdt garam
- 4 buah kacang panjang, potong-potong
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 buah asam kandis
- Garam
- 800 ml santan (atau ganti 2 pak santan instan @65ml ditambah air sampai 800ml)
- Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 4 buah cabai merah besar
- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit
- ½ sdt ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, masukkan bumbu halus bersama serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, dan asam kandis. Tumis sampai wangi dan berminyak.
2. Masukkan nangka yang sudah direbus, kacang panjang, santan, dan garam, aduk terus sampai mendidih. Kecilkan api, masak sampai nangka dan kacang panjang empuk. Angkat, sajikan.



Macobada Petai Balado

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

125 g tempe, iris-iris, goreng sampai garing
35 g macobada (ikan teri tawar), goreng sampai garing
1 papan petai, bersihkan pinggirannya, iris serong tanpa dikupas terlebih dahulu, goreng dengan api kecil
4 siung bawang merah
4 siung bawang merah besar (atau ganti dengan 7 buah cabai merah keriting)
Garam
Minyak untuk menggoreng dan menumis

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah, bawang merah, dan garam.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bahan yang sudah dihaluskan sampai wangi dan keluar minyaknya. Matikan api, dinginkan.
3. Jika sambalado sudah dingin, campurkan tempe goreng, macobada goreng, dan petai goreng ke dalamnya. Aduk sampai rata. Siap disajikan.



shing/KG-1MC



Sambal Goreng Udang Pete



Perkedel Tahu



Sayur Lodeh



MENU 32

SAYUR LODEH
PERKEDEL TAHU
SAMBAL GORENG UDANG
PETE

Setiap membuat daftar menu seminggu, aku selalu membayangkan satu menu utama lalu mencoba memasangkannya dengan menu lainnya yang kira-kira cocok, atau langsung membayangkan satu tema.

Nah tema set menu kali ini terinspirasi dari menu rumahan keluarga sunda yang hampir setiap hari ada menu tahunya. Selain itu orang sunda juga suka sekali sayur lodeh, seperti orang minang suka gulai sayur nangka. Sebagai pamungkasnya, sambal goreng udang yang gurih pedas, pasti lezat. Apalagi ada petainya. Susah ditolak kan?



Sayur Lodeh

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

- 1 buah jagung manis, potong-potong
- 2 buah kacang panjang, potong ± 3 cm
- 3 buah labu siam kecil, potong kotak
- ½ buah terung ungu, potong kotak
- 1 genggam daun melinjo
- 1 genggam buah melinjo
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah cabai merah, iris serong
- 1 sdm gula merah
- Garam, gula sesuai selera

- 65 ml santan kental (atau 1 pak santan kental @65ml)
- 500 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 2 cm kencur
- ½ sdt terasi

CARA MEMBUAT:

1. Masak air bersama bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai mendidih.
2. Masukkan jagung, buah melinjo, dan kacang panjang, rebus sampai setengah matang.
3. Masukkan santan, cabai merah, gula merah, garam, dan gula. Aduk terus.
4. Masukkan labu siam, terung, dan daun melinjo. Masak sampai semua sayuran empuk. Matikan api, sajikan.
5. Masukkan kacang panjang, labu siam, terung, buah melinjo, gula merah, asam jawa, garam, gula, dan bumbu halus. Aduk dan masak sampai sayuran empuk.
6. Masukkan daun melinjo dan daun kol. Tes rasa. Matikan api, angkat. Siap disajikan.



Perkedel Tahu

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

4 buah tahu
2-3 sdm tepung terigu (sesuaikan dengan kadar air di dalam tahu)
2 siung bawang merah
3 siung bawang putih
1 batang daun bawang, iris
1 buah cabai merah besar, buang biji, iris
Garam, merica, kaldu bubuk
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Ulek bawang merah, bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk sampai halus. Masukkan tahu, ulek sampai tahu hancur dan tercampur rata dengan bumbu.
2. Tambahkan tepung terigu, daun bawang, dan cabai merah, aduk sampai rata dan bisa dipulung.
3. Panaskan minyak yang banyak, atur api sedang menuju kecil.
4. Ambil 1 sdm munjung adonan, bulatkan dengan tangan, langsung goreng agar bentuknya tetap bulat. Goreng sampai kecokelatan, jangan terlalu sering diaduk agar tidak pecah. Angkat, tiriskan. Sajikan.

Sambal Goreng Udang Pete

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

250 g udang, kupas
2 buah kentang, kupas, potong kotak
10 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng sebentar sampai berkulit
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 papan pete, kupas, belah dua
Garam, gula, merica
150 ml air
Minyak untuk menggoreng dan menumis

BUMBU HALUS:

5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar (tambah cabai rawit untuk rasa lebih pedas)
2 butir kemiri
1 sdt terasi
50 ml air

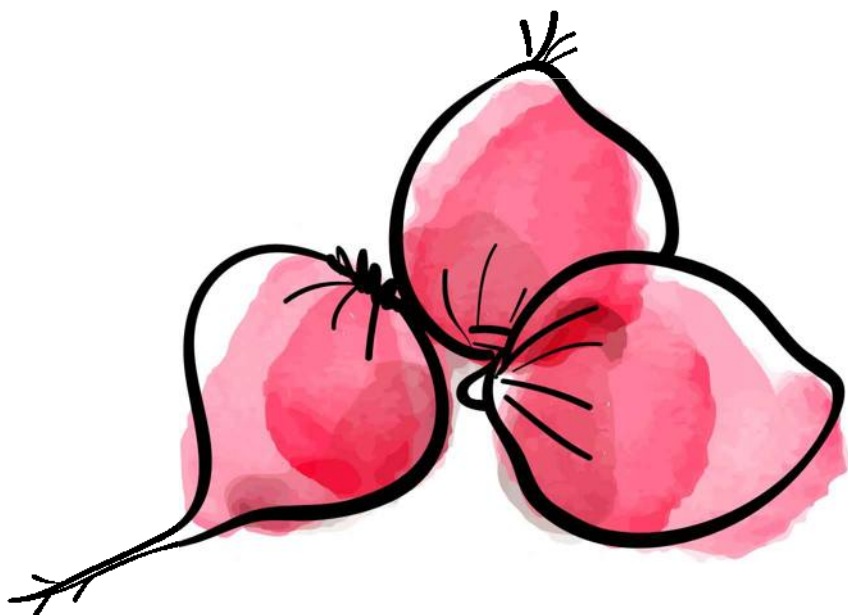
CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis, garam, dan merica. Diamkan sambil menyiapkan bahan lainnya. Goreng. Sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus dengan serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk sampai wangi dan hilang bau mentahnya.
3. Masukkan air, udang goreng, kentang goreng, telur puyuh, dan pete. Tambahkan garam dan gula, aduk rata sampai bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat. Sajikan.





ing/KG-1Mr





Tumis Usus

Tahu Goreng Kacai

Anyang Selada

MENU 33

TUMIS USUS TAHU GORENG KUCAI ANYANG SELADA

Kalau kita pergi makan ke warteg, tumis usus pasti ga pernah absen. Selalu ada di wadah lauknya ibu warteg. Makanya jadi penasaran untuk bikin sendiri di rumah. Sepertinya ada kepuasan tersendiri bisa memasak ulang masakan yang pernah kita makan di luar.

Nah, kalau anyang selada ini adalah modifikasi dari resep anyang pakis yang merupakan urap-nya orang melayu. Ciri khasnya terletak pada penggunaan ebi di bumbu halusnya, irisan bawang merah dan perasan air jeruk. Perpaduan antara gurihnya ebi, pedas bumbu kelapa, wangi bawang serta segarnya air jeruk membuat cita rasanya unik.

Tahunya sesekali digoreng tepung bersama daun kucai yang juga punya wangi khas, gak kalah enakya loh.



Tumis Usus

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN REBUSAN USUS:

500 g usus ayam
2 lembar daun salam
½ sdt garam

BAHAN LAINNYA:

2 buah cabai merah, iris serong
2 buah cabai hijau, iris serong
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdm kecap

¼ sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk
¼ sdt gula
¼ sdt merica
100 ml air
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
2 siung bawang putih
1 cm jahe
1 cm kunyit

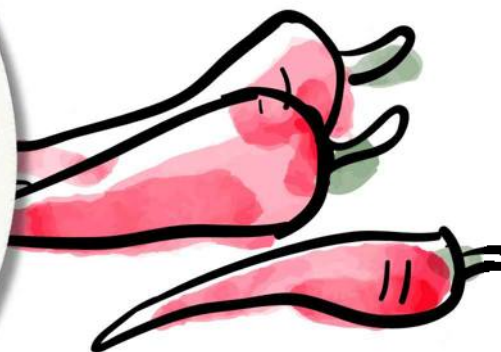


CARA MEMBUAT:

1. Rebus usus dengan garam dan daun salam sampai empuk $\pm$ 5 menit. Tiriskan. Goreng sebentar sampai didapat tekstur yang diinginkan. Angkat. Sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, cabai merah, cabai hijau, lengkuas, serai dan daun salam sampai wangi. Tambahkan kecap. Aduk.
3. Tuang air, garam, kaldu, gula, merica, dan usus goreng. Aduk dan masak sampai air susut. Matikan api. Angkat. Sajikan

TIPS:

- Jangan terlalu lama menggoreng usus karena akan menyebabkan usus menjadi alot dan susah dikunyah.
- Tambahkan cabai rawit untuk rasa yang lebih pedas.



Tahu Goreng Kucai

UNTUK ± 5 PORSI

BAHAN:

10 buah tahu
250 g tepung terigu
1 sdm munjung tepung maizena
1 ikat kucai, potong panjang-panjang
± 400 ml air
Minyak untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
1 cm kunyit
1 sdt ketumbar
Garam, merica, kaldu bubuk jika suka

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, bumbu halus, dan air, aduk sampai rata. Tambahkan daun kucai.
2. Celupkan tahu ke dalam adonan tepung. Goreng sampai matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.



Anyang Selada

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

- 1 ikat selada air, siangidaunnya
- 75 g taoge
- 100 g kelapa parut
- 1 batang serai, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan
- Garam, gula secukupnya
- 2 siung bawang merah besar, iris bulat tebal
- 1 buah jeruk sambal

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah besar
- 1 sdm ebi
- 1 cm kencur
- ¼ sdt ketumbar
- 50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan sedikit garam, rebus taoge sampai berubah warna menjadi warna terang, angkat, siram dengan air dingin, tiriskan. Celupkan daun selada sebentar saja, angkat, siram dengan air dingin, tiriskan
2. Dalam wajan, campurkan bumbu halus dengan kelapa parut, serai, lengkuas, garam, dan gula, aduk rata. Nyalakan api, sangria kelapa yang sudah dibumbui sampai air habis dan bumbu meresap. Tes rasa, angkat.
3. Campur kelapa parut berbumbu, daun selada rebus, taoge rebus dan bawang merah iris, aduk sampai rata. Kucuri dengan air jeruk sambal sesaat akan disajikan.

Bakwan Sayur



Sambal Tomat



Ayam Lengkuas



*Bening Bayam
Jagung*



MENU 34

AYAM LENGKUAS
SAMBAL TOMAT
BENING BAYAM JAGUNG
BAKWAN SAYUR

Hari ini aku masak sayap ayam goreng lengkuas plus sambal tomat yang enak buaangeett.. Seriuuss...Tadi sambil nunggu pak suam belanja ke warung sayur, aku nyemilin bala-bala dicocol sambel tomat, enak banget.

Terus bala-balanya udah lah gak usah dijelasin lagi ya.. Cucmey!
Favorit sejagat raya Indonesia.

Terakhir sayur bening bayam yang juga adalah favorit emak-emak yang punya anak kecil. Dulu waktu kecil aku rajin disuruh Mama minum air kuah bening bayem. Biar sehat katanya. Ya udah gitu aja maksi kita hari ini dengan menu tradisional yang pasti bikin lahap makan.



Ayam Lengkuas

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

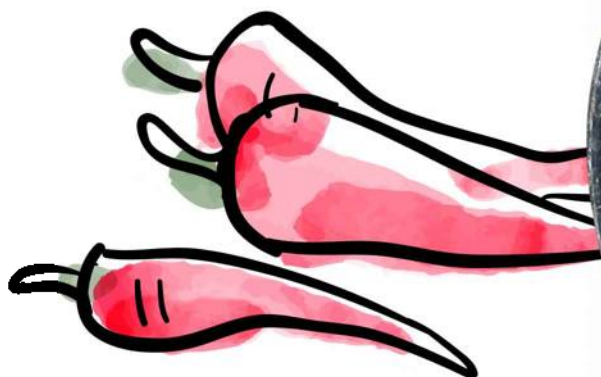
8 potong ayam
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 batang serai, memarkan
75 g lengkuas muda, parut
Garam
Air secukupnya untuk mengungkep

BUMBU HALUS:

6 siung bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm jahe
3 cm kunyit
3 butir kemiri
1 sdt ketumbar bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan ayam ke dalam panci. Masukkan lengkuas parut, daun salam, daun jeruk, serai dan bumbu halus. Beri air sampai ayam terendam semua. Masak ayam sampai bumbu meresap dan air susut.
2. Pisahkan ayam dan bumbunya.
3. Panaskan minyak yang banyak, goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng bumbu serundeng lengkuas sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Siap ditaburi di atas ayam. Sajikan.



Sambal Tomat

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

50 g bawang merah
50 g cabai (terdiri atas: 2 buah cabai merah besar, 3 buah cabai rawit merah besar, 10 buah cabai rawit hijau) (sesuai selera)
1 buah tomat merah ukuran kecil, potong-potong
1 buah jeruk limo atau jeruk sambal
Garam, gula
100 ml minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng bawang merah, cabai, dan tomat sambil ditutup sampai layu. Angkat.
2. Ulek bahan-bahan yang sudah digoreng bersama garam dan gula. Beri perasan jeruk limo /jeruk sambal sesaat sebelum disajikan.



Bening Bayam Jagung

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

2 ikat bayam, siangi daunnya
1 buah jagung, potong-potong
1 lembar daun salam
1 buah tomat ukuran kecil, potong menjadi delapan bagian
4 siung bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
Garam, gula, merica
700 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan jagung, daun salam, bawang merah, dan bawang putih, rebus sampai jagung empuk,
2. Besarkan api, masukkan bayam, garam, gula, merica, dan tomat, masak sampai warna bayam berubah menjadi lebih terang. Matikan api, langsung pindahkan ke wadah. Sajikan.



Bakwan Sayur

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 buah wortel, potong korek api
- 3 lembar daun kol, iris
- 1 genggam taoge
- 1 batang daun bawang, iris
- 125 g tepung terigu
- 25 g tepung beras
- Garam, merica, kaldu bubuk
- Air secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

BUMBU HALUS:

- 3 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar bubuk
- ¼ sdt kunyit bubuk (atau seiris kunyit)

CARA MEMBUAT:

1. Dalam wadah, masukkan sayuran, tepung dan bumbu halus. Beri air sedikit demi sedikit sampai didapat adonan yang kental. Tambahkan garam, merica, dan kaldu bubuk. Aduk rata.
2. Panaskan minyak yang banyak, sendokkan adonan ke dalam minyak, goreng sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Lakukan sampai adonan habis. Sajikan hangat.

Pakcoy Jamur Saus Tiram



Pangsit Tahu



*Kung Pao
Chicken*



MENU 35

KUNG PAO CHICKEN
PAKCOY JAMUR SAUS
TIRAM
PANGSIT TAHU

Hello hello efribadiih..

Salam tempel pipi keringetan dari Bandung *the hot hot pop city*.

Tapi alhamdulillah yaaa..Jemuran cepet kering. Mamang es jualannya laku. Yang di rumah ya kipas angin aja nonstop, atau ga hihidnya keluarin maaaak (gak tau hihid? *Googling* coba)

Turuuuss..

Hari ini aku masak ala-ala *chinese*. Udah kebayang pas dari awal bikin jadwal menu, ini pasti seru. Ada kung pao panda.. Eh bukaann..Kung pao chicken, yang wangi manis pedes empuk kriuk karena ada kacangnya. Terus ada pangsit goreng tahu yang garing di luar, gurih dan empuk di dalam. Cucok buat dicocol saus favorit. Terus sayurnya pakcoy jamur saus tiram

ajah. Oke deeeh..

Emak makan dulu lah yaa.

Dari pagi belum makan nih.

Ntar ga semok lagi...

Met maksi semua ♥



Kung Pao Chicken

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

- 300 g ayam *fillet*, potong dadu
- 50 g kacang tanah, goreng
- 1 buah bawang bombai, potong dadu
- 2 siung bawang putih, cincang
- 4 iris jahe
- 4 buah cabai merah besar, buang biji, potong dadu
- 2 buah cabai hijau besar, buang biji, potong dadu
- 1 batang daun bawang, potong 1 cm
- 1 sdt munjung tepung maizena, cairkan dengan 100 ml air
- 2 sdm margarin untuk menumis

BAHAN RENDAMAN:

- 2 sdm tepung maizena
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tomat
- 3 sdm kecap manis
- ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam *fillet* dengan bumbu rendaman, aduk rata. Diamkan ± 1 jam sampai bumbu meresap.
2. Lelehkan margarin, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe sampai wangi. Masukkan ayam yang sudah direndam dengan bumbu, aduk. Masukkan cabai merah, cabai hijau, dan larutan maizena, aduk terus dan masak sampai ayam matang dan terbalut saus. Tambahkan daun bawang beberapa saat sebelum diangkat. Sajikan.



Pakcoy Jamur Saus Tiram

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

300 g pakcoy
50 g jamur tiram cokelat, suwir-suwir
3 siung bawang putih
1 sdm saus tiram
1 sdt kecap manis
½ sdt minyak wijen
Garam, merica
1 sdt tepung maizena, cairkan dengan 50ml air
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih sampai wangi. Masukkan saus tiram, kecap, dan minyak wijen, aduk cepat.
2. Besarkan api, masukkan pakcoy, jamur, garam, dan merica, masak sampai warna sayuran berubah menjadi lebih terang. Tambahkan larutan maizena, aduk cepat sampai kuah mengental. Angkat. Sajikan.



Pangsit Tahu

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

15 lembar kulit pangsit ukuran kecil ± 7x7 cm
100 g tahu putih, hancurkan dengan garpu
75 g ayam *fillet*
75 g udang, kupas
1 batang daun bawang, iris halus
2 sdm tepung maizena
1 sdm saus tiram
1 sdt kecap ikan
1 sdt minyak wijen
Garam, merica, kaldu bubuk
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan ayam *fillet* dan udang dengan food processor atau blender sampai halus.
2. Tambahkan tahu, daun bawang, tepung maizena, dan seluruh sisa bahan. Aduk sampai rata.
3. Ambil 1 lembar kulit pangsit, beri 1 sdt munjung adonan tahu, satukan keempat sudut-sudut kulit pangsit ke tengah, hingga menutupi isiannya. Lakukan sampai adonan habis.
4. Panaskan minyak yang banyak, goreng pangsit tahu dengan api sedang sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

TIPS:

Pangsit tahu ini juga bias dijadikan menu camilan dengan cocolan saus asam manis pedas.

Saus Asam Manis Pedas

BAHAN:

25gr cabe merah keriting
3 buahcabe rawit merah besar
2 siung bawang putih
165 ml air
½ sdt garam
2 sdm gula
½ sdt kaldu bubuk
8 sdm saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Blender bawang putih, cabe merah dan cabe rawit. Campur dengan air, garam, gula dan kaldu bubuk. Masak sampai mendidih dan hilang bau mentahnya.
2. Tambahkan saus tomat, masak lagi hingga mendidih dan mengental. Angkat. Dinginkan. Simpan di dalam wadah tertutup (berbahan kaca lebih bagus).

Sayur Labu Siam



Oseng Kikil Cabai Hijau



Tahu Bejek Taoge

MENU 36

OSENG KIKIL CABAI HIJAU
SAYUR LABU SIAM
TAHU BEJEK TAOGE

Temanya hari ini 'ala warteg' lagi. Ada oseng kikil cabai ijo yang pedas-pedas manis, gulai labu siam sama oseng tahu bejek. Kenapa sih menu warteg itu selalu menggiurkan ya? Kebayang nasinya dikuahin yang banyak, abis itu oseng kikil disendokin sama tahu bejek sekaligus, terus gigit kerupuk aci. Beeuuhh... Maunya ada es teh manis. Beeeuhhhh.. Terus ada buah semangka.. Beeuuhhh..ngayal aja ngayal!



Oseng Kikil Cabai Hijau

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

350 g kikil siap olah (yang sudah direbus)
2 lembar daun salam
2 buah tomat hijau ukuran kecil, potong-potong
3 sdm kecap manis
Garam, merica, kaldu bubuk
50 ml air
Minyak untuk menumis

BUMBU IRIS:

2 iris lengkuas
2 iris jahe
5 siung bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai hijau besar, buang biji (tidak usah buang biji, atau ganti dengan 8 buah cabai keriting untuk rasa lebih pedas)
1 buah cabai merah, buang biji

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu iris bersama daun salam sampai wangi, masukkan kecap manis, aduk rata.
2. Masukkan kikil, tomat, sedikit air, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk dan masak sampai air susut. Angkat dan sajikan.



Sayur Labu Siam

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

5 buah labu siam lalap, iris memanjang
75 g tempe, potong-potong
1 sdm munjung ebi
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
65 ml santan kentan (atau 1 pak santan instan)
1 sdm gula merah
Garam, kaldu bubuk
600 ml air
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

5 siung bawang merah
2 siung bawang putih
2 buah cabai merah
50 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama ebi, daun salam, lengkuas, dan serai sampai wangi. Beri air, masak sampai mendidih
2. Masukkan santan, labu siam, tempe, gula merah, garam, dan kaldu bubuk, aduk dan masak hingga matang. Matikan api, sajikan.



Tahu Bejek Taoge

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

5 buah tahu kuning, hancurkan dengan garpu
1 genggam taoge
1 batang daun bawang
5 siung bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah, buang biji, iris
1 buah tomat ukuran kecil, potong-potong, buang biji
Garam, merica, gula
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan daun bawang sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan tahu yang sudah dihancurkan, taoge, dan tomat, aduk. Beri garam, merica, dan gula, aduk terus sampai taoge empuk dan bumbu tercampur rata. Angkat, sajikan.





Udang Krispi

Sambal Teri Petai



Tempe Bacem



Acar Kuning

MENU 37

SAMBAL TERI PETAI
TEMPE BACEM
ACAR KUNING
UDANG KRISPI

Setiap aku posting set menu kaya gini pasti banyak yang nanya, "Mbak Dhila masak berapa kali?"

Sekaliiii..

Sekali doang masak besarnya mah.

Pagi-pagi kita sarapan yang simpel aja semacam roti (ya yang dibakar, diselai, di *french toast*, atau dikucuri SKM doang), atau nasgor, sosis, omelet gitu aja..

Ntar jam 10an baru masak lengkap. Lauknya biasanya langsung sekalian buat malam.

Kalo sayur dan lauk pendamping sehabisnya aja. Kalo perlu masak sayur lagi paling nanti sebelum magrib. Kalo gak ya udah, *we eat less at night*. Gituuuu...

Siang ini tiba-tiba keingetan nasi kotak yang kaya dari pengajian atau acara-acara gitu. Jadi ingin bikin lagi!!!!.

Jadi aku bikin udang krispi, acar kuning, tempe bacem, sama kojonya sambal pete teri. Jangan lupa kerupuk udang sama pisang.

Berasa makan nasi kotak benerraaaan...

Tempe Bacem

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g tempe, potong-potong tebal
500 ml air kelapa
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm kecap manis
3 sdm gula merah, serut
1 sdt ketumbar
Garam, merica
Minyak untuk menggoreng

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
2 siung bawang putih
2 butir kemiri

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan seluruh bahan ke dalam panci, ungkep sampai bumbu menyerap dan air menyusut.
2. Panaskan minyak yang banyak, goreng tempe yang sudah diungkep sampai matang berwarna coklat kehitaman. Angkat dan tiriskan. Sajikan.





Acar Kuning

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

200 g wortel, potong panjang
200 g mentimun, potong panjang, buang biji
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
8 siung bawang merah, belah dua
10 buah cabai rawit hijau
5 buah cabai rawit merah
200-250 ml air
1 ½ sdt cuka masak
Garam, gula
Minyak untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

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

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai wangi dan berminyak.
2. Besarkan api. Masukkan wortel dan air, masak hingga air mendidih. Masukkan timun, bawang merah, cabai rawit hijau, cabai rawit merah, garam, gula, dan cuka. Masak sampai sayuran empuk dan kuah menyusut. Angkat. Sajikan.

UDANG GORENG KRISPI

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g udang, kupas, sisakan ekor

1 buah jeruk nipis

125 g tepung terigu

10 g tepung maizena

15 g tepung beras

½ sdt *baking powder*

Garam, merica, kaldu bubuk

50 g air es

Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis, garam, dan merica. Diamkan kurang lebih 20-30 menit. Sisihkan.
2. Campur tepung terigu, tepung maizena, tepung beras, *baking powder*, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata.
3. Ambil 2 sdm campuran tepung, aduk dengan air es sampai rata untuk adonan pencelup.
4. Celup udang ke dalam adonan pencelup, lalu gulingkan ke campuran tepung sambil dicubit-cubit agar keriting.
5. Panaskan minyak yang banyak, goreng udang sampai matang dan krispi. sajikan



Sambal Teri Petai

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 3 buah cabai merah besar
- 4 buah cabai rawit merah besar (atau sesuai selera)
- 4 siung bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 buah tomat ukuran kecil, buang biji
- 2 papan petai, kupas
- 25 g ikan teri, goreng garing
- Garam
- Minyak untuk menumis dan menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan tomat.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu-bumbu yang telah dihaluskan sampai wangi, masukkan garam dan petai. Masak sampai wangi petai keluar dan sambal berminyak. Angkat. Sajikan dengan taburan ikan teri yang telah digoreng.



Sup Ayam



*Tahu Goreng Teri
Petai*



Jamur Tiram Goreng Krispi

MENU 38

SUP AYAM
TAHU GORENG TERI PETAI
JAMUR TIRAM
GORENG KRISPI

Sup ayam adalah menu wajib favorit di setiap rumah. dan aku yakin setiap ibu punya resep andalannya masing-masing. Ada yang suka berempah, ada yang suka dengan bumbu minimalis saja. Aku termasuk yang di tengah-tengah. Selain bawang putih, juga aku masukkan jahe dan lengkuas. Selain untuk penambah wangi, jahe dan lengkuas juga jadi andalanku untuk menghalau flu. Jadi kalau anggota rumah mulai bersin-bersin, langsung deh aku masakin sup ayam andalan ini.

Nah kalau sudah ada kuah-kuah, harus ada kriuk-kriuk dan pedesnya dong yaaa.. Jamur krispi dan tahu balado teri petai pasti cocok sekali.



Sup Ayam

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

500 g ayam, potong sesuai selera
 1 buah wortel, potong-potong tebal
 15 buah buncis, potong kira-kira 2 cm
 ½ kuntum bunga kol, potong-potong
 3 siung bawang putih, haluskan
 1 cm jahe, haluskan
 2 cm lengkuas, memarkan
 1 batang daun bawang, ikat
 1 batang daun bawang, iris
 1 batang daun seledri, ikat
 1 batang daun seledri, iris
 Garam, merica, kaldu bubuk
 2 L air
 1 sdm bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam dengan sedikit air sampai keluar kotoran-kotorannya. Buang airnya, cuci bersih.
2. Didihkan 2L air, rebus ayam dengan bawang putih, jahe, lengkuas, daun bawang ikat, daun seledri ikat, dan kaldu bubuk sampai ayam matang. Buang kotoran-kotoran yang mengambang.
3. Keluarkan lengkuas, daun bawang, dan seledri ikat.
4. Masukkan wortel, masak sampai setengah matang. Masukkan buncis, bunga kol, daun bawang iris, daun seledri iris, dan bawang goreng. Masak sampai semua sayuran matang. Angkat. Sajikan.



Tahu Goreng Teri Petai

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

6 buah tahu, potong sesuai selera, goreng
2 sdm ikan teri, goreng garing
1 papan petai, kupas, belah dua
Garam
Minyak untuk menggoreng dan menumis

BAHAN YANG DIHALUSKAN:

4 buah cabai merah besar
5 siung bawang merah
1 buah tomat ukuran kecil, buang biji



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai wangi dan hilang bau mentahnya. Masukkan petai, aduk dan masak sampai aroma petai keluar. Matikan api.
2. Campur sambal dengan tahu goreng dan teri goreng, aduk sampai rata. Sajikan.

Jamur Tiram Goreng Krispi

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

250 g jamur tiram, cuci, peras, suwir-suwir
1-2 putih telur
100 g tepung terigu
1 sdm tepung maizena
½ sdt *baking powder*
Garam, merica, kaldu bubuk
Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, tepung maizena, *baking powder*, garam, merica, dan kaldu bubuk sampai rata.
2. Celup jamur ke dalam putih telur, gulingkan ke campuran tepung sambil ditekan-tekan.
3. Panaskan minyak yang banyak, goreng jamur sampai kecokelatan dan garing. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat.



Orak-Arik Sayuran



Kering Kentang Balado Teri



Ayam Gulai



MENU 39

AYAM GULAI
KERING KENTANG BALADO
TERI
ORAK-ARIK SAYURAN

Hari ini menunya ada ayam gulai kuning, kering kentang balado teri sama oseng-oseng sayur telur. Udah deh, kalo ada gulai ketemu balado, aku klepek-klepek maaak...Gak sanggup. Gak sanggup nolak, soalnya gulai sama balado itu kayanya adalah *comfort food* sejuta umat asal minang hihhi...Gulainya sengaja gak dibuat lebih oranye/merah lagi, biar little S bisa makan dengan tenang, tanpa harus dicuci-cuci dulu lauknya. Kalau demennya gulai yang oranye merona tinggal ditambah aja cabainya yaa.. Dan kering kentangnya ini andalan Mamaku, gariiiiiing banget, kressss...Ada trik khususnya supaya awet garing. Coba praktikin yaaa.. Oseng sayurnya juga seger banget warnanya. Jadi meriah deh warna-warni menu hari ini.



Ayam Gulai

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

- 500 g ayam, potong sesuai selera
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah asam kandis
- 200 ml santan kental
- 600 ml air
- Garam secukupnya
- Sedikit minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 3 cm jahe
- 2 cm kunyit
- 2 butir kemiri
- ½ sdt ketumbar
- ¼ sdt pala bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, daun kunyit,

serai, lengkuas, dan asam kandis sampai wangi.

Masukkan ayam, aduk sebentar.

2. Tambahkan santan, air, dan garam, aduk terus sampai mendidih agar santan tidak pecah.
3. Kecilkan api, masak terus sambil sesekali diaduk hingga ayam matang, kuah mengental dan berminyak. Sajikan.

Orak-Arik Sayuran

UNTUK ± 4 PORSI

BAHAN:

- 1 buah wortel, belah 2, iris serong tipis
- 100 g buncis, iris serong
- 3 lembar kol, iris tipis
- 1 butir telur, kocok lepas
- 4 siung bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 buah cabai keriting, iris serong
- ½ sdt garam
- ¼ sdt lada
- ¼ sdt kaldu bubuk
- Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan telur kocok, aduk lalu diamkan sampai telur agak matang, aduk lagi sampai menjadi telur orak-arik.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, dan iris cabai lalu tumis sampai wangi.



Kering Kentang Balado Teri

UNTUK ± 6 PORSI

BAHAN:

1 kg kentang, iris tipis
50 g kacang tanah, goreng
2 sdm teri, goreng garing
2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 sdm bawang goreng
Garam
Minyak untuk menumis dan menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 siung bawang merah
1 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kentang, cuci bersih, iris tipis dengan serutan, cuci bersih, tiriskan menggunakan saringan, taburi dengan $\frac{1}{2}$ sdt garam, ratakan, tiriskan dan diamkan ± 5 menit sambil menyiapkan bahan lainnya.
2. Panaskan minyak yang banyak, masukkan kentang, goreng sampai kentang tidak saling menempel. Kecilkan api, aduk terus pelan-pelan sampai garing. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan garam sampai wangi dan hilang bau mentahnya. Angkat dan dinginkan sampai benar-benar dingin.
4. Campur kentang goreng, kacang goreng, dan teri goreng dengan sambal, aduk sampai rata. Taburi dengan bawang goreng. Sajikan.

3. Masukkan buncis dan wortel, masak sampai setengah matang sambil terus diaduk.
4. Masukkan kol dan semua bumbu-bumbu, aduk rata sampai matang seluruhnya. Siap disajikan.

TIPS:

Isian orak-arik sayur dapat diganti/ditambah sesuai selera dan stok di rumah. Misalnya: jagung putren, jamur, bahkan bihun/soun.



Mie Goreng Kecap



*Bawal Bakar
Sambal Matah*



Oseng Buncis Patren





Aku paling suka kalau set menu masakannya warna-warni,
seru aja gitu kelihatannya.

Menu kali ini meriah sekali. Ada ikan bawal bakar yang
ditaburi sambal matah yang wangi, seger dan warna-warni.
Ada oseng buncis putren yang juga seperti pelangi dengan
tambahan sosis. Sampai mi goreng kecap favorit pun warna-
warni...Bikin semangat makan deh!



Bawal Bakar Sambal Matah

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

500 g ikan bawal, kerat-kerat
1 buah jeruk nipis
Garam, merica
4 siung bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm kunyit
2 butir kemiri
50 ml air

BAHAN SAMBAL MATAH:

2 buah cabai merah besar, buang biji, iris
15 buah cabai rawit hijau (bisa diganti sebagian dengan cabai rawit merah), iris
2 batang serai, ambil putihnya, iris halus

5 siung bawang merah, iris
1 siung bawang putih, iris
4 lembar daun jeruk, iris halus
Garam secukupnya
1 buah jeruk sambal atau jeruk nipis, ambil airnya
2 sendok sayur minyak goreng

CARA MEMBUAT IKAN BAKAR:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis, garam, dan merica. Sisihkan.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, dan air.
3. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan minimal 30 menit.
4. Siapkan bara api, bakar ikan sampai matang. Atau bisa dibakar di pan antilengket. Sajikan dengan sambal matah.

CARA MEMBUAT SAMBAL MATAH:

Campur semua bahan iris di dalam wadah, siram dengan minyak goreng yang sudah dipanaskan, aduk rata. Kucuri dengan air jeruk sambal. Tuang ke atas ikan bakar. Sajikan.



Mie Goreng Kecap

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

150 g mi telur kering
1 batang daun bawang, iris
1 buah wortel, potong korek api
2 lembar kol, iris
5 lembar daun sawi hijau, iris
Garam, merica, kaldu bubuk
2-3 sdm kecap manis
Minyak untuk menumis

BUMBU HALUS:

4 siung bawang merah
2 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Rebus mi dan wortel sampai empuk, saring, siram dengan air dingin supaya tidak menempel, tiriskan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis daun bawang dan bumbu halus sampai wangi, masukkan kecap, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk.
3. Besarkan api, masukkan mi, wortel, kol, dan sawi hijau, aduk cepat sampai bumbu tercampur rata. Angkat dan sajikan.



Oseng Buncis Putren

UNTUK ± 3 PORSI

BAHAN:

125 g putren (jagung muda), iris serong
125 g buncis *baby*, potong ± 2 cm
1 buah sosis, iris serong
1 buah cabai merah besar, buang biji, iris
5 siung bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
Garam, gula, kaldu bubuk
Air secukupnya
Minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan sosis sampai wangi.
2. Besarkan api, masukkan *putren*, buncis, air, garam, gula, dan kaldu bubuk, aduk cepat dan masak sampai sayuran empuk. Angkat dan sajikan.



BEHIND THE SCENE

Dhila Sina memasak dan membuat foto sendiri untuk menu-menu masakan yang ada di buku ini, dengan hanya menggunakan kamera handphonenya.



TENTANG PENULIS



Dhila Sina lahir di Padang. Semasa kecil di Padang, Bukittinggi, Palembang, TK di Medan, SD-SMA di Bengkulu, kuliah S1 Psikologi di Bandung. Dhila pernah bekerja sebagai teller di BCA di Bandung. Kini Dhila tinggal di Bandung bersama suami tercinta yang seorang anggota TNI, serta putri semata wayangnya.

Tahun 2012 Dhila memiliki usaha *cakery* bernama Dheelicioso Cakery, namun saat ini berhenti beroperasi karena mengejar *passionnya* di dunia *food photography*.

Hobi fotografi ditekuninya sejak kuliah, mulai aktif dan konsisten memotret dan *sharing* foto makanan via Instagram sejak tahun 2014. Sedangkan memasak merupakan rutinitas sejak kecil karena tuntutan sebagai anak perempuan bersuku Minang.

Pada awalnya Dhila memotret masakan hanya untuk dokumentasi pribadi, jika sewaktu-waktu butuh ide menu masakan. Lalu ternyata banyak teman dan *follower* Instagram yang merasa terbantu dengan menu-menu yang disusunnya.

Akhirnya Dhila berkeinginan untuk menginspirasi para ibu, calon ibu, dan calon istri, dalam menyiapkan menu masakan sehari-hari agar tidak mati gaya di dapur.

Dari *passion* di *food photography* dan memasak ini sudah membawa Dhila menjadi finalis di berbagai kontes foto dan memasak via Instagram, diantaranya juara 2 *Photo Contest Dessert to Impress Femina 2016*, juara 2 *Dapur Lazada 2017* dan pemenang kontes foto *Ovo and Me - Ovo Indonesia 2018*.

Dhila dapat dihubungi melalui akun Instagram: @dhilasina

40 SET MENU SEHARI-HARI HITS DI INSTAGRAM

Dhila Sina

Penulis buku ini, Dhila Sina adalah sosok ibu zaman now yang eksis di media sosial khususnya Instagram. Seorang ibu *multi tasking* dan multi talenta, selain mengurus anak dan suami tercinta juga hobi memasak dan *food photography*. Penulis pernah meraih juara 2 *Photo Contest Dessert to Impress Femina 2016*, juara 2 *Dapur Lazada 2017*, dan pemenang kontes foto *Ovo and Me – Ovo Indonesia 2018*.

Buku 40 SET MENU SEHARI-HARI Hits di Instagram ini berisi resep-resep menu pilihan yang sebagian terdapat dalam akun instagramnya@dhilasina. Setiap set menu terdiri dari 3-4 resep dengan komposisi: sayur, lauk, dan pelengkap.

Beberapa variasi set menunya antara lain:

MENU 6: Sambal Goreng Cumi Bunga Bawang, Cimplung, Tumis Genjer Taoco,

MENU 7: Pangek Ikan Nila, Tahu Kecap Pedas ala Minang, Kol Gulai Putih,

MENU 8: Ayam Suwir Pedas, Nasi Kuning Express, Oseng Buncis Tempe, Soun Goreng Cabai Hijau,

MENU 9: Pecok Ikan Nila, Nasi Liwet, Sayur Asem, Sambal Goang,

MENU 10: Chicken Teriyaki, Tumis Sayuran ala Jepang, Enoki Goreng Tepung.

Setiap resep telah teruji kelezatannya, dan Anda pasti tergoda untuk mencoba setiap set menu setelah melihat foto-foto resep jepretan sang penulis.



Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gpu.id

