BEST SELLER – EDISI EKSKLUSIF

500 RESEP MASAKAN TERFAVORIT





Digital publishing/KG-3/GC

SISCA SOEWITOMO

500 RESEP MASAKAN TERFAVORIT








Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
KOMPAS GRAMEDIA

500 RESEP
MASAKAN TERFAVORIT
Oleh: Sisca Soewitomo

GM 210 01110100

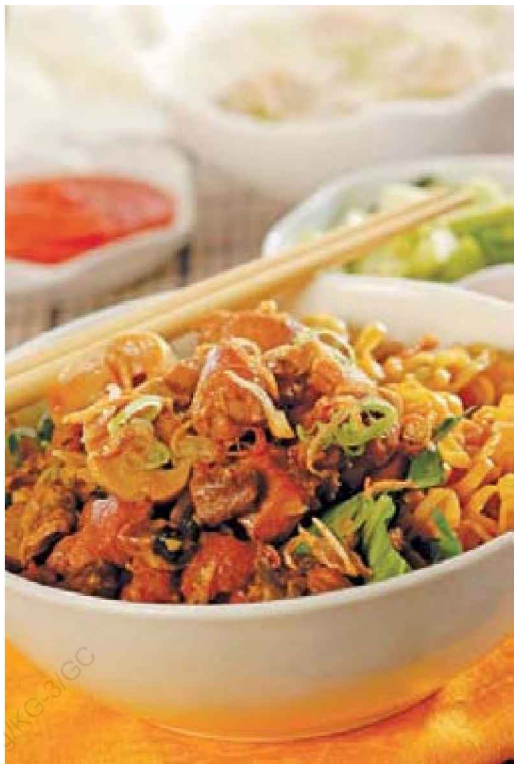
© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building, blok I Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–37, Jakarta 10270

Editor:
INTARINA HARDIMAN & YUDHO ASMORO

Sampul dan Perwajahan:
ICHSAN WIDODO

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, April 2011

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



Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/ atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/ atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan / atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

PRAKATA

Apa kabar, pembaca setia...

Atas permintaan pembaca, hadirlah buku ini, *500 Resep Masakan Terfavorit*. Buku ini merupakan kumpulan resep yang sudah ada, dan saya pilihkan untuk Anda, 500 resep yang paling terfavorit diminati pembaca. Sehingga Anda tidak perlu bingung mencari buku resep atau memilih menu sehari-hari yang itu-itu saja. Semua kami rangkum menjadi satu buku. Mulai dari masakan tradisional sampai yang modern.

Untuk memudahkan pembaca kami buat kategori berdasarkan jenis masakan. Mulai dari aneka masakan berbahan dasar *Nasi, Sup & Soto, Ayam, Daging, Seafood, Sayuran, Tempe, Tahu, Pasta, Mi-Kuetiau-Pangsit, Bubur & Telur*, dan Lain-lain termasuk *Aneka Acar* dan *Sambal*, hingga *Bumbu Dasar*. Menunya mulai dari *Lodeh Rebung Kacang Tolo* sampai *Spaghetti Saus Kari*. Semuanya ada 500 resep! Bayangkan, Anda bisa jadi Ratu Dapur yang bisa menyajikan masakan dengan menu berganti-ganti setiap harinya. Buku ini juga bisa menjadi koleksi yang dapat Anda simpan untuk anak-cucu Anda kelak.

Selamat memanfaatkan buku ini!

Salam
Sisca Soewitomo

DAFTAR ISI

PRAKATA 3

NASI

NASI BUNGKUS PEDA PANGGANG

1. TUMIS PEDA 12
2. DAGING IRIS MANIS 12
3. TUMIS BUNCIS DAN TEMPE 13
4. SAMBAL TERASI GORENG 13

NASI BUNGKUS KENCUR

5. NASI KENCUR 14
6. AYAM GORENG KEMIRI 14
7. PEPES SPESIAL 15
8. SAMBAL ONCOM 15

NASI BUNGKUS KUKUS

9. AYAM MASAK SANTAN 16
!0. TELUR PINDANG 16
11. TUMIS HATI AMPELA AYAM 17
12. KERING KENTANG TERI ASIN 17

NASI RAMES SERUNDENG

13. DAGING UNGKEP SUWIR 18
14. SERUNDENG MANIS 18
15. SERUNDENG PEDAS 19
16. SAMBAL TERASI PEDAS 19
17. SERUNDENG KUNING 19

NASI KUNYIT RAMES

18. SAMBAL PINDANG TONGKOL SUWIR 20
19. KERING UBI 20
20. DAGING UNGKEP MANIS 21
21. NASI KUNYIT 21
22. NASI DAGING MANIS 22
23. NASI AYAM REBUS 23
24. NASI DAGING SAPI BUMBU BAWANG 24
25. NASI AYAM SAUS LEMON 25
26. NASI SIRAM SAYURAN 26
27. NASI TELUR ASAM MANIS 27
28. NASI KARE IKAN 28
29. NASI AYAM KACANG METE 29
30. NASI UDANG KAPRI 30
31. NASI IKAN TAOCO 31
32. NASI IGA SAPI BUMBU KECAP 32
33. NASI AYAM PANGGANG 33
34. NASI BUNTUT BAKAR 34
35. NASI TAHU JAMUR 35
36. NASI DAGING SOSIS SAPI 36
37. NASI BAKAR CUMI 37
38. NASI BRONGKOS KUKUS 38
39. NASI BAKAR AYAM PEDAS 39
40. NASI GURIH BUMBU LAKSA 40
41. NASI BAKAR OPOR DAGING 41
42. NASI BAKAR AYAM JAMUR 42
43. NASI BAKAR TELUR ASIN 43
44. NASI KARE KUKUS 44
45. NASI BAKAR UDANG 45
46. NASI BAKAR JAMBAL 46
47. NASI BAKAR LAPIS DAGING 47
48. NASI BAKAR LIDAH KECAP 48
49. NASI BAKAR ONCOM 49

50. NASI KUNING REMPAH BAKAR 50
51. NASI BAKAR DAGING CINCANG 51

SAJIAN PELENGKAP NASI BAKAR

52. OSENG BUNCIS/KACANG PANJANG 52
53. TELUR PINDANG 52
54. KERING TEMPE 52
55. PERKEDEL 53
56. TEMPE TAHU BACEM 53
57. EMPAL DAGING 53
58. NASI GORENG IKAN ASIN 54
59. NASI PINDANG 55
60. NASI GORENG TAHU 56
61. NASI SEAFOOD MENTEGA 57
62. NASI TUMIS DAGING KUKUS 58
63. NASI AYAM JAMUR KUKUS 59
64. NASI AYAM HAINAN 60
65. NASI TIM AYAM JAMUR SPESIAL 61
66. NASI KEBULI KAMBING 62
67. NASI KEBULI AYAM 63
68. NASI GAUL 64
69. NASI BAKAR AYAM JAMUR SPESIAL 65
70. NASI BAKAR BANDENG 66
71. NASI BURGER 67
72. NASI GORENG TEK-TEK 68
73. NASI GORENG MAWUT 69
74. NASI GORENG NANAS 70
75. NASI GORENG TELUR KOL 71
76. NASI GORENG HIJAU 72
77. NASI GORENG ONCOM 73
78. NASI GORENG CABAI RAWIT 74
79. NASI BAKAR AYAM 75
80. NASI DAGING PAPRIKA 76
81. NASI TIM 77
82. NASI UDUK 78
83. NASI LIWET 79
84. NASI KUNING 80

SUP & SOTO

85. SUP ROLLADE AYAM UDANG 82
86. SUP KENTANG KACANG MERAH 83
87. SUP AYAM KUAH 84
88. SUP KRIM AYAM 85
89. SUP AYAM MAKARONI 86
90. SUP TELUR PEDAS 87
91. KIMLO 88
92. SOTO LAMONGAN 89
93. SOTO BANJAR 90
94. SOTO KUDUS 91
95. KUAH ASAM 92
96. SUP TELUR JAHE 93
97. SUP MARINARA 94
98. SUP KEPITING 95
99. SUP IKAN TAHU SUTERA 96
100. SUP IKAN KAKAP 97
101. SOTO BETAWI 98
102. SOTO BANDUNG 99
103. SUP PASTA KUAH 100
104. SUP KACANG POLONG 101
105. SUP CELUP-CELUP 102
106. SUP DAGING SAYURAN 103
107. SUP KACANG MERAH 104
108. SUP KACANG HIJAU 105
109. SUP BUNTUT GORENG 106
110. SUP KONRO 107
111. SUP KAMBING 108
112. SOTO TANGKAR 109
113. SOTO SOKARAJA 110
114. SOTO SULUNG 111
115. COTO MAKASSAR 112
116. SOTO PADANG 113
117. SUP IGA KACANG MERAH 114
118. SUP KRIM KENTANG DAN JAGUNG 115
119. SUP JAMUR IKAN DORI 116
120. SUP TELUR ASAM PEDAS 117
121. SOTO PEKALONGAN 118
122. SUP MERAH 119
123. KRIM SUP FILO 120
124. SUP KAMBING 121
125. SOTO DAGING SAPI 122

AYAM

126. AYAM MASAK TOMAT NANAS 124
127. AYAM BUMBU KARE 125
128. BOTOK AYAM 126
129. GARANG ASEM JEROAN AYAM 127
130. AYAM GORENG KREMES 128
131. AYAM SUWIR BUMBU RUJAK 129
132. AYAM KACANG METE 130
133. AYAM GORENG MANIS 131
134. AYAM GORENG BUMBU LENGKUAS 132
135. CEKER AYAM BUMBU TAOSI 133
136. SAYAP GORENG BUMBU PEDAS 134
137. BBQ SATE 135
138. CHICKEN NUGGET 136
139. SATE AYAM BUMBU TERIYAKI 137
140. AYAM PANGGANG ISI SAYURAN 138
141. OPOR AYAM 140
142. KARE AYAM 141
143. ASEM - ASEM AYAM 142
144. PINDANG AYAM 143
145. GULAI AYAM 144
146. OPOR AYAM SUWIR 145
147. LAKSA AYAM 146
148. AYAM KODOK 147
149. AYAM PANIR LAPIS KEJU 148
150. SALAD PASTA AYAM ASAP 149
151. AYAM PANGGANG PEDAS 150
152. AYAM PANGGANG BUMBU KETUMBAR 151
153. AYAM PANGGANG BUMBU RUJAK 152
154. AYAM PANGGANG BUMBU SANTAN 153
155. SATE AYAM BUMBU KUNYIT 154
156. SATE AYAM SAUS PETIS 155
157. SATE AYAM BUMBU RUJAK 156
158. SATE AYAM BUMBU LENGKUAS 157
159. SATE AYAM BUMBU KACANG 158
160. NUGGET ALA MAMA 159
161. AYAM ISI KEJU SAUS KRIM 160
162. AYAM PANGGANG BUMBU CABAI 161
163. SATE LILIT AYAM 162
164. LAKSA AYAM SPECIAL 163
165. AYAM PANGGANG KUNYIT 164
166. SEMUR AYAM 165
167. AYAM PANGGANG MANIS 166
168. BISTIK AYAM SAUS INGGRIS 167
169. AYAM LAPIS UDANG 168
170. AYAM MASAK KACANG HITAM 169
171. AYAM UDANG ASAM MANIS 170
172. TUMIS AYAM NANAS 171
173. PEYEK LEBAR 172
174. SAMBAL GORENG HATI AMPELA AYAM 173

DAGING

175. SETUP DAGING SAPI SAYURAN 175
176. BOTOK DAGING SAPI 176
177. PEPES SUM-SUM SAPI 177
178. SATE SAPI BUMBU KENCUR 178
179. BEEF BROKOLI 179
180. SATE BUMBU KELAPA 180
181. PARATA SALAD 181
182. SATE DAGING CINCANG 182
183. SATE KAMBING BUMBU KETUMBAR 183
184. BEEF CUBE ALA MAMA 184
185. IGA PANGGANG 185
186. STEAK ALA CAFÉ 186
187. DAGING IRIS PANIR 187
188. BISTIK DAGING SAUS BAWANG 188
189. BUNTUT MASAK PEDAS 189
190. DAGING PEDAS GURIH 190
191. GULAI IGA NANAS 191
192. DAGING MASAK BUMBU KUNING 192
193. PINDANG IGA SAPI 193
194. OPOR DAGING SAPI 194
195. BABAT GONGSO 195
196. DAGING SAPI LADA HITAM 196
197. BISTIK HAMBURGER 197
198. IGA SAPI LADA HITAM 198
199. EMPAL GENTONG 199
200. TONGSENG 200
201. GULAI KAMBING 201
202. GULAI TUNJANG 202

203. GULAI OTAK SAPI 203
204. KARE DAGING SAYURAN 204
205. PINDANG IGA SAPI 205
206. BAKSO ASAM MANIS 206
207. ASEM-ASEM BUNTUT 207
208. RAWON 208
209. BRONGKOS SPESIAL 209
210. ROLLADE SAUS NANAS 210
211. DAGING BUMBU PEDAS 211
212. SAMBAL GORENG SPESIAL 212
213. DAGING BUMBU REMPAH 213
214. BISTIK KASIH SAYANG 214
215. SATE MANIS 215
216. BISTIK SAPI 216
217 . BISTIK LIDAH 217
218. STEAK CREAM SAUCE 218
219. BISTIK SIRLOIN 219
220. BISTIK JAWA 220
221. DAGING BUMBU MANIS TABUR WIJEN 221
222. LOAF BUNGKUS FILO 222
223. IGA PENYET 223
224. SERUNDENG DAGING 224

IKAN & SEAFOOD

225. IKAN PARI PENYET 226
226. SEAFOOD PEDAS SAUS SANTAN 227
227. PEPES KEPITING 228
228. BOTOK LAMTORO IKAN ASIN 229
229. BOTOK TUNA 230
230. PEPES UDANG 231
231. PEPES CUMI 232
232. PEPES TERI BASAH 233
233. PEPES PEDA DAUN SINGKONG 234
234. PEPES PEDA MANGGA MUDA 235
235. PEPES BANDENG 236
236. SUP SEAFOOD 237
237. IKAN GORENG MASAK SAPO 238
238. EGG TOFU DAN SEAFOOD 239
239. IKAN TIM 240
240. KEPITING BUMBU PEDAS 241
241. BOKCHOY DAN JAMUR ISI UDANG 242
242. SATE BAKSO IKAN 243
243. OTAK-OTAK GORENG 244
244. KEMBANG TAHU ISI SAUS ASAM MANIS 245
245. SIOMAY UDANG AYAM 246
246. FRITTERS IKAN 247
247. MANGUT IKAN PARI 248
248. PINDANG SERANI 249
249. GULAI CUMI 250
250. UDANG PANGGANG 251
251. IKAN PANGGANG MANIS 252
252. UDANG GORENG GURIH 253
253. LONTONG KARE SEAFOOD 254
254. IKAN SAUS SELADA 255
255. SZECHUAN SHRIMP 256
256. TENGGIRI PANGGANG SAUS KEMIRI 257
257. IKAN PANGGANG SAMBAL IRIS 258
258. UDANG PANGGANG MAYONES 259
259. LAKSA SEAFOOD 260
260. BUBUR SAMBAL UDANG 261
261. KEPITING SAUS LADA HITAM 262
262. SALMON PANGGANG SAUS BAWANG 263
263. KEPITING SANTAN PEDAS 264
264. KENTANG UDANG PANGGANG 265
265. SELADA UDANG SAYURAN 266
266. IKAN PANGGANG BUMBU PETIS 267
267. SATE IKAN 268
268. CUMI PANGGANG BUMBU MANIS 269
269. BANDENG BUMBU CABAI PEDAS 270
270. BAWAL PANGGANG SAMBAL MANGGA 271
271. UDANG PANGGANG BUMBU BAWANG 272
272. SATE IKAN SPESIAL 273
273. SATE CUMI 274
274. SATE UDANG BUMBU KUNYIT 275
275. SATE UDANG MANIS 276
276. SALMON PANGGANG TUMIS SAYURAN 277
277. NUGGET UDANG PEDAS 278
278. NUGGET CUMI RASA KARI 279
279. BOLA IKAN 280
280. LUMPIA UDANG 281
281. PERKEDEL TAHU IKAN UDANG 282

282. FISH BITES 283
283. CALAMARY RING 284
284. TENGGIRI TUSUK SERAI 285
285. NUGGET IKAN 286
286. UDANG KUPU-KUPU 287
287. UDANG POP CORN 288
288. BUBUR KUAH SAMBAL UDANG 289
289. BUBUR SEAFOOD 290
290. IKAN PANGGANG BUMBU KUNING 291
291. IKAN PANGGANG BUMBU KECAP 292
292. IKAN GORENG CABAI 293
293. OTAK-OTAK CUMI 294
294. OTAK-OTAK TENGGIRI 295
295. SIOMAY IKAN TENGGIRI 296
296. SARDEN BANDENG 297
297. IKAN SAUS ASAM MANIS 298
298. IKAN PANIR SAUS MAYO 299
299. IKAN PANGGANG SAMBAL MANGGA 300
300. TUMIS UDANG PETAI 301
301. GURAMI ACAR MERAH 302
302. TENGGIRI KUAH PEDAS 303
303. SAMBAL GORENG FAVORIT 304
304. GULAI IKAN MAS 305
305. UDANG PANGGANG GURIH 306
306. IKAN BAKAR 307
307. ACAR IKAN 308
308. SATE IKAN BUMBU KUNYIT 309
309. BOTOK IKAN PARI 310
310. MARLIN TERIYAKI 311
311. SALMON KUKUS 312
312. SUP TOMAT MARINARA 313
313. CUMI GORENG TEPUNG 314
314. UDANG MAYONNAISE 315
315. CUMI BROKOLI SAUS TIRAM 316
316. KEPITING SAUS PEDAS 317
317. UDANG GORENG TELUR ASIN 318
318. GULAI IKAN 319
319. PINDANG IKAN PATIN 320
320. TENGGIRI SAUS BUAH 321
321. UDANG PANGGANG SAUS JERUK 322
322. KARE KEPITING MANGGA MUDA 323
323. REMPEYEK UDANG 324
324. ANEKA BARBEQUE 325
325. SALMON BUNGKUS FILO 326
326. BANDENG BUMBU BALI 327
327. IKAN BAKAR SAMBAL IRIS 328

SAYURAN

328. KANGKUNG MASAK SANTAN 330
329. SELADA SAUS KACANG 331
330. GADO-GADO EXPRESSO 332
331. GULAI DAUN SINGKONG 333
332. GADO-GADO SIRAM 334
333. KANGKUNG HOT – PLATE 335
334. SELADA UDANG 336
335. URAP SAYURAN 337
336. LODEH REBUNG KACANG TOLO 338
337. ASINAN SAYUR 339
338. SETUP SAYURAN 340
339. SAMBAL GORENG LABU SIAM 341
340. SAYUR BENING 342
341. SAYUR BOBOR 343
342. SAYUR ASEM 344
343. LODEH CAMPUR 345
344. GULAI PAKIS 346
345. GULAI NANGKA MUDA 347
346. KANGKUNG BUMBU KEMIRI PEDAS 348
347. KANGKUNG TERI ASIN 349
348. KANGKUNG BUMBU ONCOM 350
349. KANGKUNG BUMBU KECOMBRANG 351
350. KANGKUNG BUMBU KENCUR 352
351. KANGKUNG BUMBU KELUAK 353
352. KANGKUNG CABAI HIJAU 354
353. KANGKUNG BUMBU KELAPA 355
354. TUMIS BUNGA PEPAYA 356
355. KANGKUNG BUMBU TAOCO 357
356. KANGKUNG TELUR ASIN 358
357. KANGKUNG SAPI KECAP 359
358. TERUNG PENYET 360
359. KANGKUNG TELUR PETAI 361
360. KANGKUNG CABAI TOMAT 362

361. KANGKUNG CAKALANG 363
362. KANGKUNG SAUS TIRAM 364
363. BOTOK JAGUNG JAMUR 365
364. SELADA PLATTER 366
365. SELADA SAYURAN 367
366. LODEH SAYURAN 368
367. TRANCAM 369
368. OSENG KACANG PANJANG 370
369. SAYUR DAUN SINGKONG 371
370. LODEH PEPAYA MUDA 372
371. GUDEG 373
372. TUMIS TAOGE IKAN ASIN 374
373. MISOA 375
374. BRONGKOS 376
375. SELADA TOMAT ISI 377
376. SELADA HUZAAR 378
377. BBQ SAYURAN SPESIAL 379
378. PERKEDEL JAGUNG 380

HIDANGAN TEMPE

379. SAMBAL TEMPE 382
380. TEMPE PENYET 383
381. SAMBAL TUMPANG 384
382. TEMPE SAMBAL SANTAN 385
383. PERKEDEL TEMPE 386
384. TEMPE MENDOAN 387
385. KERING TEMPE, KACANG TERI ASIN 388
386. SAMBAL GORENG TEMPE UDANG 389
387. KARE TEMPE AYAM 390
388. DADAR TEMPE 391
389. TUMIS TEMPE UDANG BUNCIS 392
390. TERIK TEMPE DAGING SAPI 393
391. SAMBAL GORENG TEMPE IKAN PARI 394
392. TEMPE CUMI ASIN MASAK TAOCO 395
393. REMPEYEK TEMPE 396

HIDANGAN TAHU

394. SELADA TAHU 398
395. SELADA TAHU BUAH SEGAR 399
396. TAHU PANGGANG SAUS TOMAT 400
397. TAHU KUKUS JAMUR 401
398. SUP TAHU 402
399. TAHU KENYOL 403
400. TOFU ASAM MANIS 404
401. TAHU KECAP 405
402. TAHU AYAM KARE 406
403. RUJAK TAHU 407
404. TAHU UDANG SAUS KEJU 408
405. LUMPIA TAHU 409
406. TAHU ISI TELUR 410
407. LAKSA TAHU 411
408. TAHU TELUR KECAP 412
409. LONTONG KARE TAHU 413
410. RUJAK TAHU 414
411. TUMIS TAHU KACANG METE 415
412. TAHU IKAN SAUS TIRAM 416
413. PEPES TAHU 417
414. TAHU IKAN SAUS KACANG 418
415. GADON TAHU SUTERA 419

HIDANGAN PASTA

416. MAKARONI IKAN KEJU 421
417. SPAGHETTI BOLOGNAISE 422
418. PENNE CARBONARA 423
419. FETTUCCINE CREAM ASPARAGUS 424
420. CANNELONI 425
421. LASAGNA 426
422. PASTA BEEF STIR FRY 427
423. PASTA SAUS KRIM 428
424. SPAGHETTI BOLOGNAISE SPESIAL 429
425. PASTA GNOCCHI SAUS LEMON 430
426. SALAD PASTA UDANG 431
427. FETTUCCINE TOMAT KACANG MERAH 432
428. SPAGHETTI SAUS KARI 433
429. PASTA SAUS MERAH PUTIH 434
430. PASTA TUMIS TUNA 435
431. PASTA PANGGANG 436
432. PASTA UDANG SAUS TOMAT 437
433. PASTA KENTANG BROKOLI 438
434. PASTA SAUS KRIM TOMAT 439

435. LASAGNA BAYAM 440
436. DADAR ISI SAUS KRIM 441
437. PASTEL TUTUP 442
438. MAKARONI PANGGANG 443
439. FETTUCCINE 444
440. MAKARONI RING 445

MI & PANGSIT

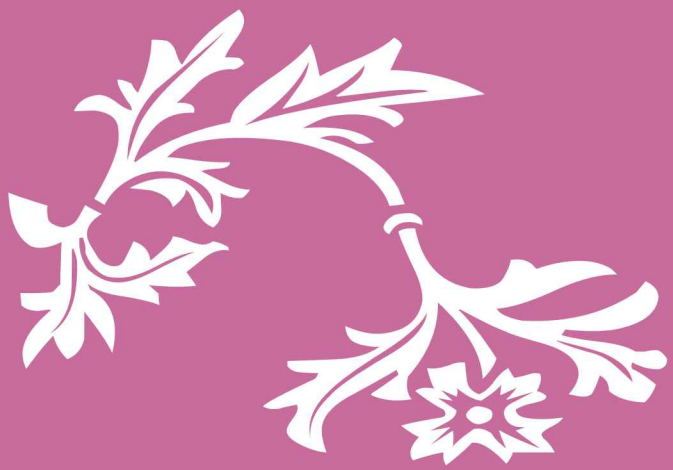
441. MI REBUS JAWA 447
442. SOTO MI 448
443. MI TELUR 449
444. MI WARNA-WARNI 450
445. MI KANGKUNG 451
446. MI AYAM JAMUR 452
447. MI NYEMEK 453
448. LONTONG MI 454
449. LO MI 455
450. YAMIN MANIS PANGSIT 456
451. MI AYAM CEKER BAKSO 457
452. MI UDANG MANIS 458
453. MI AYAM KEMBANG 459
454. MI GORENG PEDAS 460
455. MI REBUS TAOGE 461
456. MI KUAH TELUR 462
457. IFUMI 463
458. MI REBUS 464
459. MI GORENG TEK-TEK 465
460. MI AYAM ISTIMEWA 466
461. CWI MI 467
462. PANGSIT KUAH 468
463. PANGSIT GORENG 469
464. MI GORENG SEAFOOD 470

BUBUR & TELUR

465. BUBUR AYAM 472
466. BUBUR AYAM ISTIMEWA 473
467. BUBUR AYAM KUAH SOTO 474
468. BUBUR KUAH SAMBAL UDANG 475
469. BUBUR SEAFOOD 476
470. BUBUR SAYURAN 477
471. TELUR ASAM MANIS 478
472. TUMIS TELUR UDANG JAMUR 479
473 PEPES TELUR ASIN 480
474. SAMBAL GORENG TELUR PETIS 481
475. TELUR BUMBU BALI 482
476. SAMBAL TELUR PENYET 483

LAIN-LAIN

477. AREH DAN TELUR KUKUS 485
478. ACAR MENTIMUN 487
479. SAMBAL TERASI PEDAS 487
480. SAMBAL REBUS 487
481. SAUS KACANG (1) 489
482. SAUS KACANG (2) 489
483. SAUS TAOCO 489
484. MAYONNAISE ACAR 489
485. BUMBU DASAR MERAH 490
486. BUMBU DASAR KUNING 491
487. BUMBU DASAR PUTIH 492
488. SAMBAL IRIS 493
489. BUBUK KEDELAI DAN POYAH KELAPA 494
490. KENTANG PANGGANG DAGING ASAP 495
491. PASTEL KENTANG 496
492. SCHOTEL SUS 497
493. PERKEDEL PANGGANG 498
494. LO MAI KAI 499
495. HAKAU 500
496. CEKER AYAM 501
497. PAU AYAM 502
498. PAU GORENG 503
499. PAU AYAM PANGGANG MERAH 504
500. BOLA-BOLA RAMBUTAN 505



NASI

Digital Publishing/KG3/GC





NASI BUNGKUS PEDA PANGGANG

1. Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan nasi putih, alasi dengan daun, tata tumis peda, daging iris manis, tumis buncis tempe, sambal terasi, lalap, dan telur pindang, bungkus.
2. Panggang di atas bara api selama 10 menit, angkat. Sajikan.

1. TUMIS PEDA

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 ekor ikan peda, goreng, ambil dagingnya, suwir
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Daun kemangi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan peda, daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masak hingga bumbu rata dan meresap. Masukkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

2. DAGING IRIS MANIS

BAHAN:

350 gram daging sapi has dalam
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
10 sdm kecap manis
300 ml santan dari ½ butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt gula merah
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging sapi has dalam, memotong serat setebal 1 cm.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, aduk rata. Tuangkan santan, aduk.
4. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



3. TUMIS BUNCIS DAN TEMPE

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
8 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
300 gram buncis, iris
150 gram tempe, potong dadu
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan buncis, tempe, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



4. SAMBAL TERASI GORENG

BAHAN:

8 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
1 buah tomat merah
1 sdm terasi matang
1 sdt gula merah iris
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Lalap mentimun dan daun selada

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan tomat hingga layu, angkat.
2. Haluskan tumisan cabai dengan terasi, gula, dan garam hingga halus.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames. Lengkapi dengan lalapan dan telur pindang.





NASI BUNGKUS KENCUR

Ambil 2 lembar daun pisang, beri dengan nasi kencur, taburi bawang goreng, alasi daun, tata ayam goreng, pepes, sambal oncom, dan tambahkan kering tempe bila ada, bungkus. Sajikan.

5. NASI KENCUR

BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
6 butir bawang merah, cincang
200 gram oncom, remas-remas
100 gram kencur, parut
3 piring nasi putih
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

PELENGKAP:

Sambal terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan oncom dan kencur, masak hingga matang.
2. Masukkan nasi putih, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat sebagai pelengkap nasi rames, taburi dengan bawang goreng dan sambal terasi.

6. AYAM GORENG KEMIRI

BAHAN:

1 ekor ayam, potong menjadi 20 bagian
2 batang serai
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
300 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
10 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar
1 sdt jintan
1 sdr garam
1 sdt merica bubuk
50 gram lengkuas parut
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu halus, aduk dan diamkan selama 15 menit hingga meresap.
3. Masak ayam bersama serai, daun salam, dan daun jeruk, aduk hingga berubah warna dan air dari ayam mulai mengering. Tambahkan air dan masak kembali hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biar dingin.
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



7. PEPES SPESIAL

BAHAN:

6 butir telur bebek asin
125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
1 butir telur ayam
1 potong tahu putih besar, cincang kasar
100 gram jamur merang, iris
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
6 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah besar, iris
2 lembar daun jeruk, iris
1 buah tomat, potong dadu kecil
12 buah cabai rawit merah

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan telur bebek asin dari kuning dan putihnya.
2. Campur santan kental dengan telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masukkan tahu, irisan jamur, bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
4. Ambil selembar daun, tuangkan adonan dan kuning telur asin, beri cabai rawit. Bungkus dan bentuk tum, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



8. SAMBAL ONCOM

BAHAN:

250 gram oncom, remas-remas
100 gram leunca
5 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, iris
10 buah cabai rawit merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 butir bawang merah, iris
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 ikat daun kemangi, siangi, cuci bersih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, daun jeruk, dan serai hingga harum.
2. Masukkan oncom, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap, masukkan leunca. Aduk dan masak sebentar. Tambahkan daun kemangi, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.





NASI BUNGKUS KUKUS

1. Siapkan daun pisang, tata nasi putih secukupnya, alasi dengan daun, tata ayam masak santan, telur pindang, tumis hati ampela ayam, kering kentang teri asin, dan lalapan, bungkus.
2. Kukus selama 10 menit. Sajikan.

9. AYAM MASAK SANTAN

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
5 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 sdm minyak goreng
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
6 butir kemiri, sangrai
1 sdm gula merah, sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam hingga lunak, angkat dan suwir kasar.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan santan dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam suwir dan masak hingga kuah mengering dan bumbu meresap, angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

10. TELUR PINDANG

BAHAN:

6 butir telur ayam kampung
1 liter air
250 gram kulit bawang merah
8 lembar daun jambu biji
5 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih telur.
2. Masak telur bersama air, kulit bawang merah, daun jambu biji, daun salam, serai, lengkuas, dan garam, gunakan api sedang. Setelah 20 menit dari saat air mendidih, angkat telur dan pukul-pukul hingga retak. Rebus kembali hingga air menyusut dan telur berwarna cokelat gelap. Angkat dan biarkan dingin.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



11. TUMIS HATI AMPELA AYAM

BAHAN:

6 potong hati ayam
6 potong ampela ayam
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
1 cm jahe, memarkan
2 sdm minyak goreng
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar, iris
1 buah cabai hijau besar, iris
3 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
6 buah cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela ayam dengan air jeruk nipis, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan rebus hingga matang, angkat. Potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan hati ampela, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata, masak hingga bumbu meresap dan matang. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



12. KERING KENTANG TERI ASIN

BAHAN:

500 gram kentang
50 gram teri asin goreng
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1 sdm cuka masak
50 ml air
2 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
50 gram gula pasir
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kentang, cuci bersih dan tiriskan. Serut pipih halus dan rendam dalam air banyak.
2. Panaskan minyak, goreng kentang hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Siapkan wajan, taruh bumbu halus, daun jeruk, air, dan cuka masak, aduk rata. Masak hingga bumbu harum dan gula menjadi karamel, masukkan kentang goreng, aduk rata. Tambahkan teri goreng, aduk rata.
4. Simpan dalam stoples kedap udara.





NASI RAMES SERUNDENG

Ambil daun pisang, tata nasi putih, alasi daun, tata daging ungkep, serundeng manis, serundeng pedas, serundeng kunyit, sambal terasi, dan bila ada lengkapi dengan paru goreng, bungkus. Sajikan.

13. DAGING UNGKEP SUWIR

BAHAN:

500 gram daging gandik/paha sapi
250 ml santan dari 1 butir kelapa
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
250 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm air asam jawa
2 sdm gula merah, serut

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging hingga matang dan empuk. Angkat, biarkan dingin, dan suwir-suwir.
2. Masak santan bersama bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan daging suwir, air asam jawa, dan gula merah, masak hingga bumbu meresap dan mengering. Angkat dan biarkan dingin.
3. Simpan dalam wadah bertutup.

14. SERUNDENG MANIS

BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
3 sdm gula merah
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih dan tiriskan. Parut memanjang.
2. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering sambil diaduk-aduk. Angkat.

3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, aduk rata. Tuang air asam jawa, tambahkan kelapa sangrai, aduk rata bersama bumbu hingga tercampur rata dan matang. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



15. SERUNDENG PEDAS

BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
1 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih dan tiriskan. Parut memanjang.
2. Campur kelapa parut dengan bumbu halus hingga tercampur rata.
3. Masak kelapa berbumbu bersama daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas sambil diaduk-aduk hingga harum, mengering, dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



16. SAMBAL TERASI PEDAS

BAHAN:

5 buah cabai merah besar
12 buah cabai rawit merah
1 sdt terasi matang
¼ sdt garam
Air jeruk limau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah bersama cabai rawit dan garam hingga halus.
2. Masukkan terasi, haluskan kembali. Tambahkan air jeruk limau, aduk rata.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



17. SERUNDENG KUNING

BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 cm jahe, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kunyit
½ sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih dan tiriskan. Parut memanjang.
2. Campur kelapa parut dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata.
3. Masak kelapa berbumbu bersama daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas sambil diaduk-aduk hingga mengering dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.





NASI KUNYIT RAMES

Ambil daun pisang, beri nasi alasi dengan daun pisang, tata sambal pindang tongkol suwir, kering ubi, daging ungkep bumbu manis, dan irisan mentimun, bila ada tambahkan abon. Bungkus dan sajikan.

18. SAMBAL PINDANG TONGKOL SUWIR

BAHAN:

2 batang serai, memarkan • 6 lembar daun jeruk • 2 cm jahe, memarkan • 50 lembar daun kemangi • 5 sdm minyak, untuk menumis • 250 gram daging ikan pindang tongkol, suwir-suwir • 3 buah cabai merah besar, iris halus • 10 buah cabai rawit merah, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai hijau besar • 20 buah cabai rawit hijau • 7 butir bawang merah • 4 cm jahe • 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan tongkol suwir, aduk rata, tambahkan daun kemangi, cabai merah, dan cabai rawit. Aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

19. KERING UBI

BAHAN:

500 gram ubi merah, potong bentuk korek api • Minyak secukupnya, untuk menggoreng • 3 buah cabai merah besar, buang isinya, iris tipis serong • 2 lembar daun salam • 2 cm lengkuas, memarkan 50 ml air • 5 sdm irisan gula merah • 2

sdm air asam jawa • 1 sdt garam • 5 sdm bawang goreng • 3 sdm bawang putih goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ubi hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis cabai merah hingga layu. Angkat.
3. Tumis daun salam dan lengkuas sebentar hingga harum. Masukkan air, gula merah, air asam, dan garam hingga mendidih. Masukkan ubi goreng, tumisan cabai merah, bawang goreng, dan bawang putih goreng, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



20. DAGING UNGKEP MANIS

BAHAN:

350 gram daging sapi has dalam, iris • bentuk korek api • 3 lembar daun salam • 2 lembar daun jeruk • 10 sdm kecap manis • 250 ml air • 3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah • 6 siung bawang putih • 1 sdm ketumbar, sangrai • ½ sdt jintan, sangrai • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, masukkan daging bersama rendamannya, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan kecap manis dan air, masak hingga daging lunak, kuah menyusut, dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



21. NASI KUNYIT

BAHAN:

500 gram beras putih, cuci bersih • 8 cm kunyit parut • 1 sdm air jeruk nipis • Air secukupnya, untuk merendam • 1 sdt garam • 1 sdm minyak goreng • 900 ml air • 2 lembar daun pandan, simpulkan • 2 cm jahe, memarkan • 2 batang serai, memarkan • 5 lembar daun jeruk • 3 lembar daun salam

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras bersama kunyit parut, air jeruk nipis, dan air, diamkan hingga berwarna kuning terang. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Masak air bersama garam, minyak goreng, daun pandan, jahe, serai, daun jeruk, dan daun salam, setelah mendidih masukkan beras kuning, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. Hidangkan.



22. NASI DAGING MANIS



BAHAN:

2 mangkuk nasi • 200 gram daging sirloin, iris tipis • 2 lembar sawi putih, iris • 1 batang wortel, iris • 1 batang daun bawang • 2 butir telur, kocok lepas

KUAH:

1 sdm minyak, untuk menumis • ½ buah bawang bombai, iris • 100 ml kaldu
5 sdm kecap manis • 2 sdm kecap asin jepang • 1 sdm gula pasir • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu, kecap manis, kecap asin jepang, gula pasir, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan irisan daging, sawi putih, wortel, dan daun bawang, masak hingga daging matang. Masukkan telur, masak sebentar hingga telur setengah matang dan airnya menyusut. Angkat.
3. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging dan isiannya.
4. Sajikan hangat.

23. NASI AYAM REBUS



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih

AYAM:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, memarkan
1 liter air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 ekor ayam berat 900 gram, belah 2 bagian
1 batang daun bawang, potong-potong

SAUS:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe
150 ml kaldu
3 sdm kecap asin pekat
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Kaldu secukupnya
Irisan mentimun secukupnya

SAMBAL REBUS:

3 buah cabai merah, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih,

rebus, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt garam, 1 sdm jahe parut, dan kecap asin, aduk rata dan campur dengan minyak wijen secukupnya.

CARA MEMBUAT:

1. **Ayam:** Panaskan minyak bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jahe, air, garam, merica, ayam, dan daun bawang. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan kaldu, kecap asin, kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga mendidih. Angkat.
3. Siapkan mangkuk saji, tata nasi, ayam, dan mentimun. Tuangkan saus di atas ayam.
4. Sajikan hangat bersama kaldunya.

24. NASI DAGING SAPI BUMBU BAWANG



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
300 gram daging sapi has dalam, iris memotong serat
3 siung bawang putih, haluskan
2 cm jahe, parut
2 batang serai, memarkan
3 sdm kecap asin jepang
5 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm tepung sagu
150 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
1 buah bawang bombai, iris

PELENGKAP:

Daun selada secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur bawang putih, jahe, serai, kecap asin jepang, kecap manis, gula pasir, garam, merica, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan irisan daging sapi, aduk rata dan diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak bersama dengan minyak wijen. Masukkan daging sapi dan rendamannya. Tambahkan air dan masak hingga daging sapi lunak dan kuah menyusut.
3. Masukkan bawang bombai, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging sapi.
5. Sajikan hangat.

25. NASI AYAM SAUS LEMON

BAHAN:

2 potong filet dada ayam, potong dua bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

PANIR:

1 putih telur, kocok lepas
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS LEMON:

2 buah jeruk lemon, peras airnya
150 ml air
2 sdm madu
2 sdm gula pasir
2 cm jahe, memarkan
1 sdm tepung maizena
¼ sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih dada ayam, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci kembali dan tiriskan.
2. **Panir:** Celupkan ayam ke dalam putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga seluruh bagian ayam tertutup rata. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus Lemon:** Campur air jeruk lemon bersama air, madu, gula pasir, garam, dan jahe, aduk rata dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tata ayam, tuangkan saus lemon.
5. Sajikan hangat.

26. NASI SIRAM SAYURAN



BAHAN:

2 mangkuk nasi
2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
100 gram daging ayam, iris bentuk korek api
100 gram udang kupas
4 buah bakso ikan, potong-potong
100 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 batang wortel, potong serong
1 batang daun bawang, potong 2 cm
100 gram kembang kol, siangi, potong menurut kuntum
50 gram jamur kancing, iris
100 gram jagung kecil/ putren
50 gram kapri
1 lembar sawi hijau

PELENGKAP:

Acar mentimun cabai rawit secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, udang, dan bakso, masak hingga ayam matang.
2. Masukkan kaldu, garam, dan merica bubuk, didihkan dan kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan wortel, daun bawang, kembang kol, jamur, jagung, kapri, dan sawi hijau, masak hingga sayuran matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tuangkan tumisan, lengkapi dengan acar mentimun.
5. Sajikan hangat.

27. NASI TELUR ASAM MANIS

BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
4 butir telur
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdm tepung sagu
100 gram udang kupas
100 gram daging kepiting/rajungan
1 batang wortel, serut
1 lembar kol, iris
1 batang daun bawang, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 sdm kacang polong beku
¼ buah nanas, potong bentuk kipas

SAUS:

250 ml sari jeruk
1 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tomat
1 sdt cuka masak
1 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air



CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur lepas, masukkan garam dan merica, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, aduk rata.
2. Masukkan udang, kepiting, wortel, kol, dan daun bawang, aduk rata.
3. Panaskan minyak dalam wajan kecil, tuangkan adonan telur dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Saus:** Campur jadi satu sari jeruk, jahe, saus tomat, cuka masak, dan gula pasir, aduk dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata.
5. Setelah saus mengental, masukkan kacang polong dan nanas, masak sebentar, angkat.
6. Letakkan nasi dalam mangkuk, tata telur dan tuangkan saus beserta isiannya.
7. Sajikan hangat.

28. NASI KARE IKAN



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm bawang bombai cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 sdm tepung terigu
250 ml santan dari ½ butir kelapa
50 gram bumbu kare basah
300 gram filet ikan kakap, potong-potong
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
4 sdm kacang polong beku
1 buah cabai merah besar, iris serong
2 mangkuk nasi putih

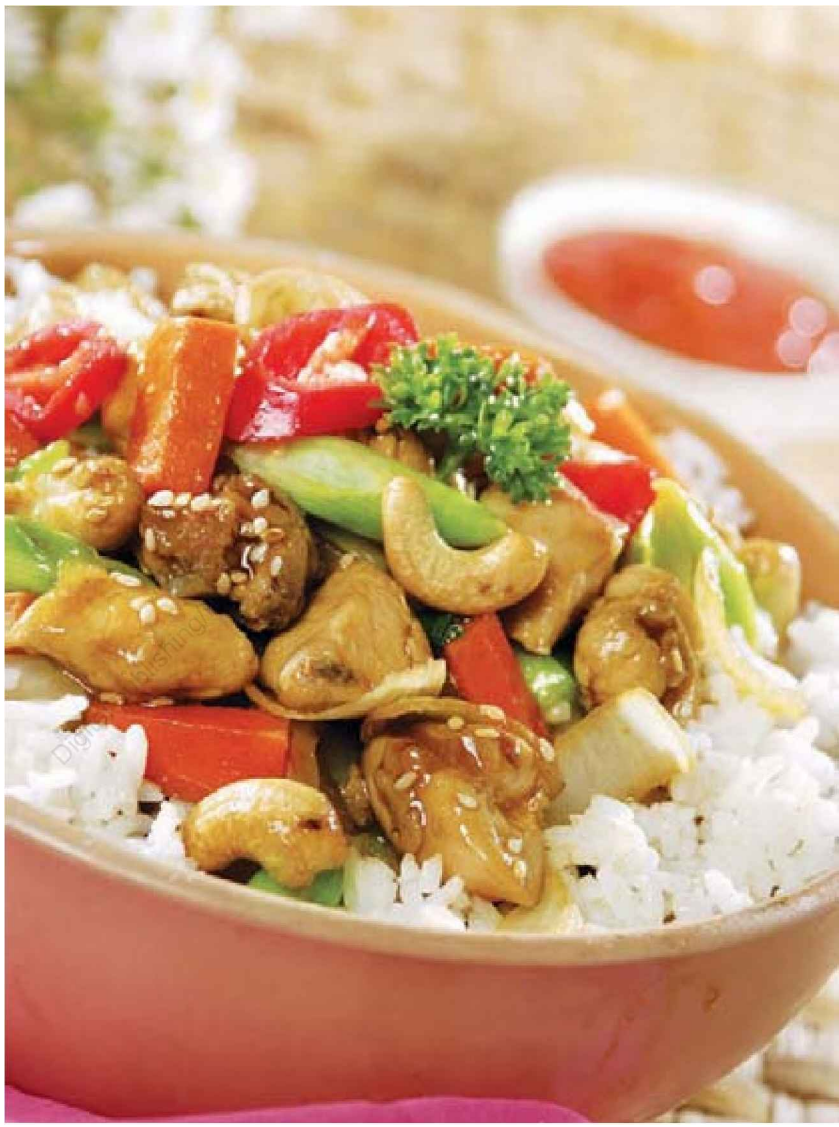
CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai bersama bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan santan, bumbu kare, kakap, garam, dan merica, masak hingga daging matang. Tambahkan kacang polong dan cabai merah iris, masak sebentar. Angkat.
2. Siapkan mangkuk, tata nasi, tuangkan kare ikan di atasnya.
3. Sajikan hangat.

29. NASI AYAM KACANG METE

BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
1 potong dada ayam dengan tulang, potong dadu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 siung bawang putih, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
2 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tiram
5 sdm kecap manis
1 sdm saus sambal
1 sdm madu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 batang wortel, potong menurut selera
1 batang daun bawang, potong-potong
50 gram kacang mete goreng



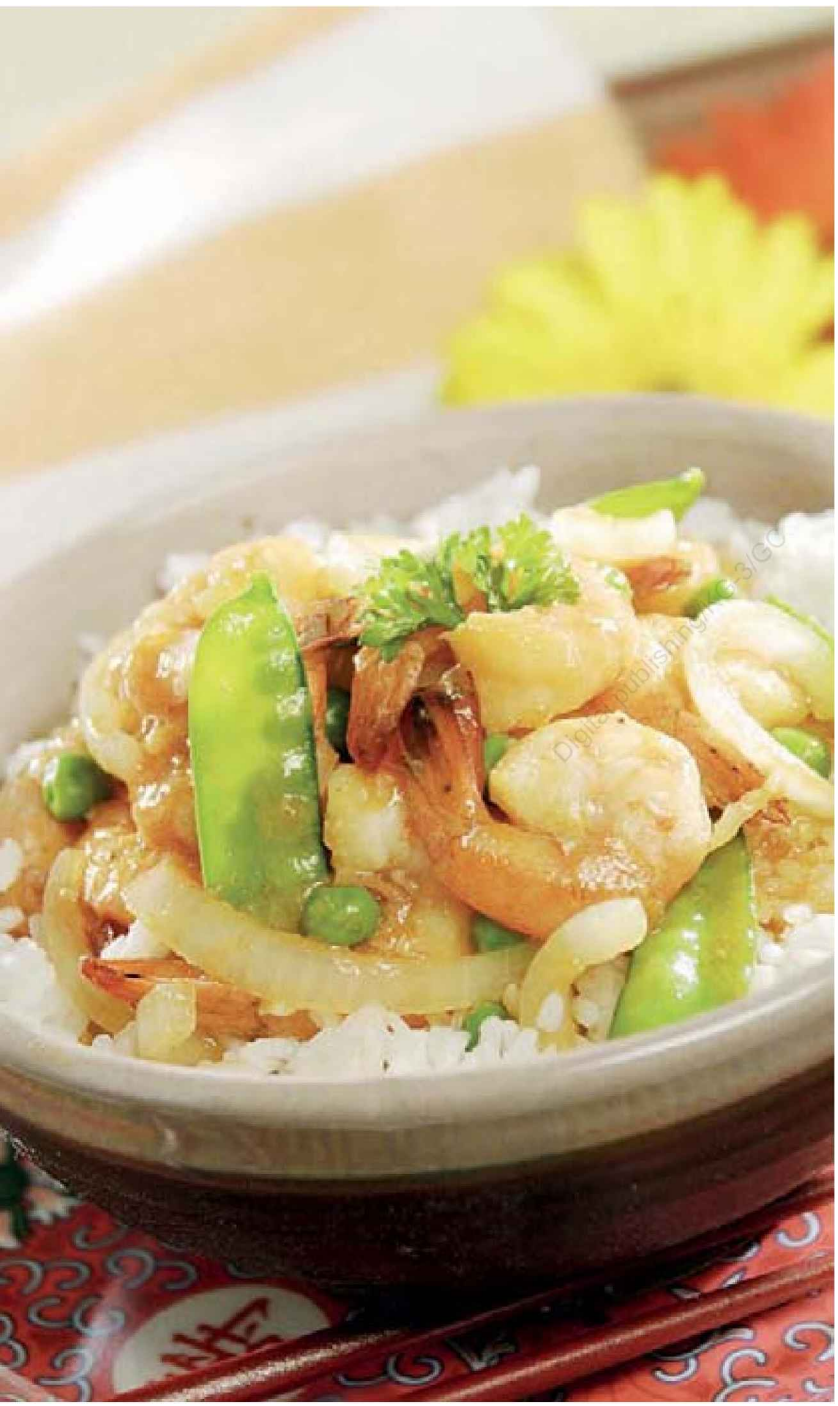
TABURAN:

1 sdm wijen putih sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan. Goreng hingga setengah matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum. Masukkan saus tiram, kecap manis, saus sambal, madu, garam, merica bubuk, dan air, didihkan.
3. Kentalkan dengan larutan maizena. Masukkan wortel dan daun bawang, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tuangkan ayam, taburi kacang mete dan wijen.
5. Sajikan hangat.

30. NASI UDANG KAPRI



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
300 gram udang sedang
2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm bawang bombai cincang
1 batang daun bawang, iris
2 sdm kaldu
3 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
5 sdm saus sambal pedas manis
1 sdt garam
100 gram kapri
3 buah jamur *shiitake* segar, iris

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit udang, sisakan ekor, dan belah punggungnya. Cuci bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang dan kaldu, didihkan.
3. Masukkan kecap manis, air asam jawa, saus sambal, garam, dan udang, masak hingga udang matang. Tambahkan kapri dan jamur *shiitake*, masak sebentar, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan udang dan sausnya.
5. Sajikan hangat.

31. NASI IKAN TAOCO

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat 600 gram, siangi, potong 4 bagian
5 cm jahe, ambil airnya
2 sdm kecap asin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 siung bawang putih, memarkan
1 buah bawang bombai, potong-potong
2 cm jahe, memarkan
200 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 batang wortel
1 batang daun bawang, iris
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
3 buah tomat sayur, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
1 sdm gula pasir
5 sdm taoco

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan gurami, cuci bersih, lumuri dengan campuran air jahe dan kecap asin, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus bersama bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, kaldu, garam, merica, didihkan dan kentalkan dengan larutan maizena.
3. Masukkan wortel dan daun bawang, aduk rata. Masak hingga matang, tambahkan tomat sayur, aduk rata. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, beri ikan goreng dan tuangkan sausnya.
5. Sajikan hangat.



32. NASI IGA SAPI BUMBU KECAP



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
500 gram iga sapi, potong-potong
Air secukupnya, untuk merebus iga
3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
50 gram jahe, parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 buah pala, memarkan
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
6 sdm kecap manis
5 butir cengkih
3 cm kayu manis
3 sdm gula merah iris
6 buah kentang rendang
2 batang wortel
250 ml kaldu sisa merebus
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga sapi hingga lunak. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih halus hingga harum. Masukkan iga sapi, jahe, garam, merica, pala, daun salam, daun jeruk, serai, kecap manis, cengkih, kayu manis, dan gula merah, masak hingga bumbu tercampur rata.
3. Masukkan kentang dan wortel, tambahkan kaldu. Masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tuangkan iga dan isinya, taburi bawang goreng.
5. Sajikan hangat.

33. NASI AYAM PANGGANG



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih

AYAM PANGGANG:

1 ekor ayam, potong dua bagian
5 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
1 sdm kecap manis

SAUS:

2 siung bawang putih, haluskan
3 buah cabai rawit merah, haluskan
3 sdm taoco
1 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
200 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:

Daun selada dan irisan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan. Lumuri dengan campuran bawang putih, garam, merica, kecap asin, dan kecap manis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap, panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
2. **Saus:** Campur bawang putih dengan cabai yang dihaluskan, taoco, saus tomat, kecap manis, garam, merica, gula pasir, dan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Letakkan nasi dalam mangkuk, taruh potongan ayam, tuangkan sausnya. Lengkapi dengan daun selada dan irisan mentimun.
4. Sajikan hangat.

34. NASI BUNTUT BAKAR



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
500 gram buntut sapi
6 sdm kecap manis
2 sdm madu
2 lembar daun jeruk
1 cm jahe
2 batang serai, memarkan
1 liter air
2 sdm minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
30 gram gula merah sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan buntut sapi, kecap manis, madu, daun jeruk, jahe, serai, dan air, aduk rata.
2. Masak hingga buntut matang dan kuah menyusut. Angkat dan biarkan agak dingin.
3. Panggang buntut hingga berwarna kecokelatan, angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tata buntut, tambahkan kuah bumbu merebus.
5. Sajikan hangat.

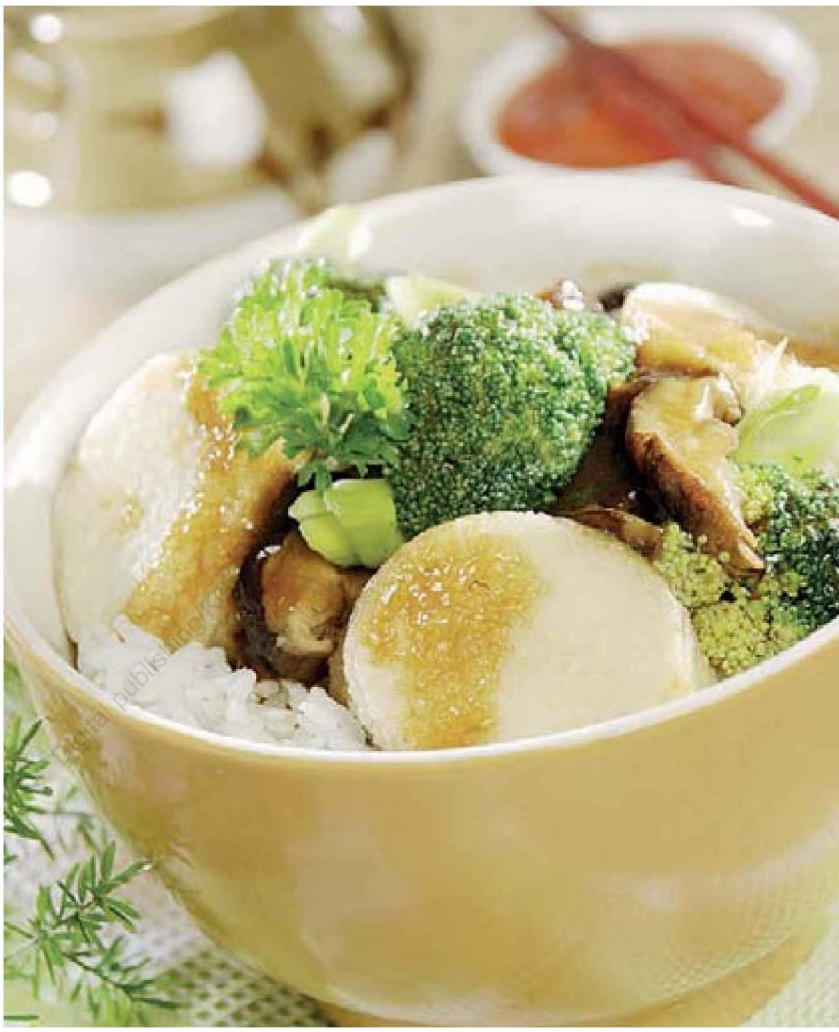
35. NASI TAHU JAMUR

BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
200 gram brokoli, cuci bersih, potong perkuntum
1 buah tahu telur, potong 8 bagian
50 gram tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
1 buah bawang bombai, potong-potong
3 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, memarkan
3 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air
4 buah jamur *shiitake* segar, iris
2 batang daun bawang, iris menurut selera
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih brokoli, rebus hingga setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Potong tahu menjadi 8 bagian. Lumuri dengan tepung maizena dan goreng hingga matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tambahkan minyak wijen. Tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica, dan air.
4. Setelah mendidih, masukkan jamur, daun bawang, dan brokoli. Masak hingga matang dan kentalkan dengan larutan tepung sagu hingga mengental, angkat.
5. Letakkan nasi dalam mangkuk, tata tahu goreng, tuangkan saus dan isiannya.

36. NASI DAGING SOSIS SAPI



BAHAN:

2 mangkuk nasi putih
2 buah sosis sapi
200 gram daging sapi cincang, bentuk bola-bola
2 sdm minyak, untuk menumis
1 buah bawang bombai, potong-potong
5 siung bawang putih, cincang
1 sdm tepung terigu
6 sdm saus tomat
200 ml kaldu
1 sdt kecap asin
3 sdm kecap manis
1 sdm madu
3 lembar daun salam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 batang wortel, potong serong
3 sdm kacang polong beku
1 buah paprika hijau, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, masak hingga berubah warna. Tambahkan tepung terigu, aduk rata.
2. Masukkan saus tomat, kaldu, kecap asin, kecap manis, madu, daun salam, garam, dan merica bubuk, masak hingga daging matang dan kuah mengental.
3. Masukkan wortel, sosis sapi, kacang polong, dan paprika hijau, masak sebentar, angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tuangkan daging dan isiannya.
5. Sajikan hangat.

37. NASI BAKAR CUMI



BAHAN:

NASI:

3 piring nasi putih
1 sdm margarin
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

CUMI:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah, iris
2 buah cabai hijau, iris
5 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
300 gram cumi segar, iris
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, tempe goreng, dan perkedel

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Campur nasi dengan margarin, garam, dan merica, aduk rata. Panaskan sebentar, angkat.
2. **Cumi:** Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas hingga layu. Masukkan cumi, garam, merica, dan gula, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, cumi, tempe goreng, dan perkedel, bungkus, dan panggang hingga daun mengering, angkat.
4. Sajikan hangat.

38. NASI BRONGKOS KUKUS



BAHAN:

100 gram kacang tolo
100 gram daging sapi, potong dadu
500 ml air
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
6 buah tahu putih ukuran 6 x 6 cm
12 buah cabai rawit merah
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah keluak
2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 cm kunyit
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang, 4 piring nasi putih, empal daging sapi, telur asin, dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo selama 1 jam, rebus setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Pilih keluak yang tidak pahit, ambil dagingnya. Rendam air panas selama 10 menit, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihalus hingga harum. Masukkan daging, masak hingga berubah warna. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan air, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Setelah mendidih, masukkan kacang tolo, tahu, dan santan, masak hingga matang dan bumbu meresap. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, brongkos, empal, telur asin, dan sambal terasi. Bungkus dan kukus selama 15 menit.
6. Sajikan hangat.

39. NASI BAKAR AYAM PEDAS



BAHAN:

AYAM PEDAS:

1 ekor ayam, potong 40 bagian
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm air asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 buah cabai merah besar
12 buah cabai rawit merah
1 cm kunyit, bakar
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

PELENGKAP:

Kering tempe, oseng kacang panjang, telur pindang, daun singkong rebus, daun pisang, nasi mentega (campur nasi panas dengan mentega dan 1 sdt garam)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, daun salam, dan lengkuas. Tambahkan ayam, aduk dan masak hingga berubah warna.
2. Tuangkan santan dan air asam jawa, masak hingga kuah mengering dan matang. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, ayam pedas, kering tempe, oseng kacang panjang, dan telur pindang. Bungkus dan panggang di atas bara api hingga daun mengering. Sajikan hangat.

40. NASI GURIH BUMBU LAKSA



BAHAN:

NASI:

300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan

AYAM BUMBU LAKSA:

1 ekor ayam, potong 20 bagian
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
1 sdt ketumbar, sangrai

PELENGKAP:

Daun pisang, taoge, irisan daun bawang, bawang goreng, daun kemangi, dan sambal terasi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Rebus santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, aduk dan masak hingga berubah warna. Tambahkan santan, garam, dan merica, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, suwir-suwir ayam.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, taoge, dan ayam suwir. Taburi irisan daun bawang, kemangi, dan sambal terasi, bungkus. Kukus selama 30 menit hingga matang.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng.

41. NASI BAKAR OPOR DAGING

BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, iris
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
2 butir kemiri, sangrai
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica

NASI (CAMPUR DAN ADUK RATA):

4 piring nasi panas
2 sdm margarin
1 sdt garam

PELENGKAP:

Daun pisang, oseng kacang panjang, kering tempe, dan telur pindang



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, aduk dan masak hingga berubah warna. Tuangkan santan dan air asam jawa, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Ambil dua lembar daun pisang, tata nasi, daging, oseng kacang panjang, kering tempe, dan telur pindang. Bungkus bentuk lontong, panggang di atas bara api atau oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan hangat.

42. NASI BAKAR AYAM JAMUR



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 40 bagian
2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, haluskan
8 butir bawang merah, haluskan
5 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 cm jahe
500 ml santan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
200 gram jamur kancing, iris
20 butir telur puyuh, rebus matang, kupas

NASI:

3 sdm mentega/margarin
4 piring nasi putih
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, daun singkong rebus, dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. **Ayam:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah halus hingga harum. Masukkan jahe, daun jeruk, potongan ayam, dan jahe, masak hingga berubah warna. Masukkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan jamur dan telur, masak sebentar, angkat.
2. **Nasi:** Panaskan mentega/margarin, masukkan nasi, garam, dan merica, aduk rata, masak sebentar. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, daun singkong, dan ayam di atasnya, beri sambal terasi. Bungkus sesuai selera dan panggang di atas bara api atau dalam oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Sajikan hangat.

43. NASI BAKAR TELUR ASIN

BAHAN:

6 butir telur asin matang

DAGING BUMBU KECAP:

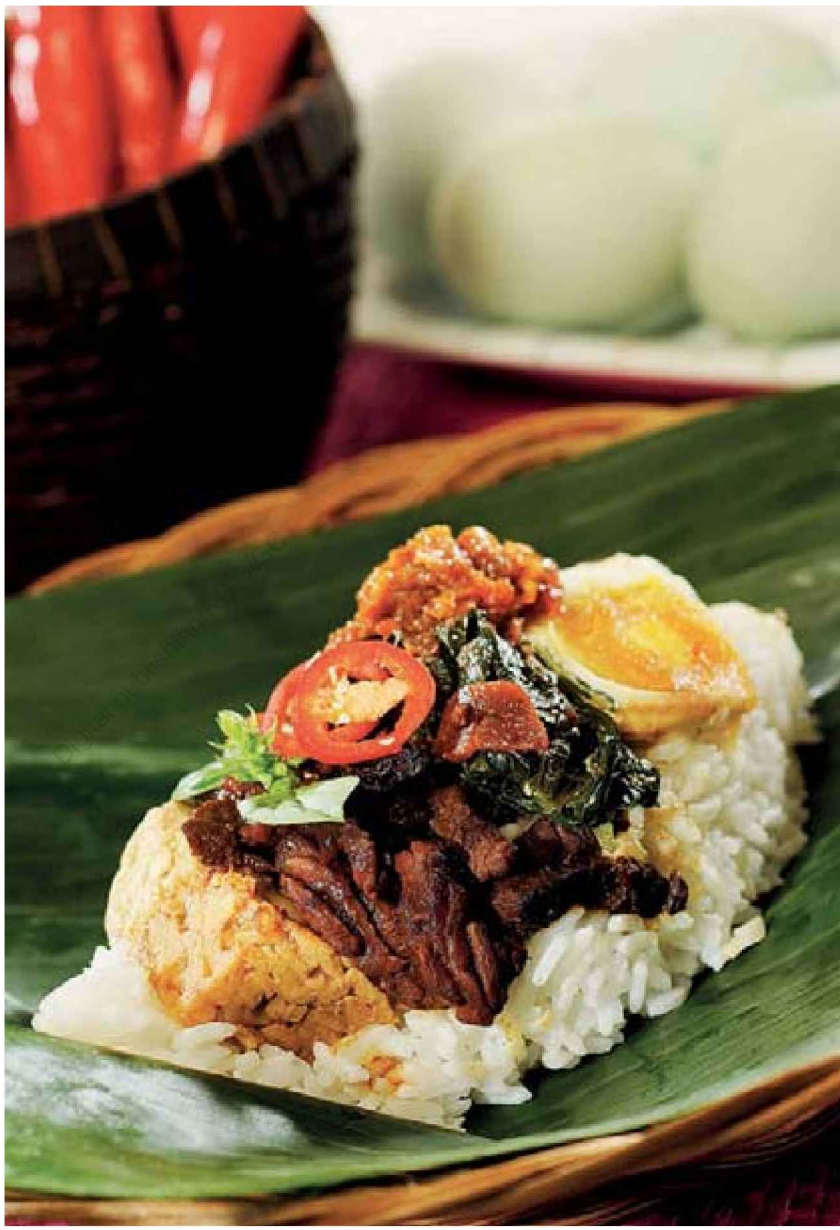
2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris
6 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
300 gram daging sapi has, iris korek api
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
8 sdm kecap manis
150 ml air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Daun pisang, 4 porsi nasi putih, tempe tahu bacem, daun singkong rebus, dan sambal terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, air, garam, dan merica, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, daun singkong, daging kecap, tahu tempe bacem, telur asin, dan sambal. Bungkus dan panggang di atas bara api atau dalam oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Sajikan.



44. NASI KARE KUKUS



BAHAN:

300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan

AYAM KARE:

1 ekor ayam, potong kecil
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 butir cengkih
4 cm kayu manis
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga
3 biji adas manis, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica
2 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang, daun singkong rebus, telur puyuh rebus matang, cabai rawit, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, cengkih, jahe, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna. Tuangkan santan, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Campur nasi dengan ayam, aduk rata. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, daun singkong, cabai rawit, dan telur puyuh, lalu bungkus dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng.

45. NASI BAKAR UDANG

BAHAN:

300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan

UDANG:

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekor
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir kemiri, sangrai
8 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
Garam dan merica secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, oseng buncis, dan telur pindang



CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
2. **Udang:** Panaskan minyak bersama margarin, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, oseng buncis, udang, dan telur pindang. Bungkus, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

46. NASI BAKAR JAMBAL



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
300 gram ikan asin jambal, iris, goreng
3 lembar daun jeruk
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

NASI:

1 sdm margarin
4 piring nasi putih
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, kering tempe, oseng kacang panjang, sambal terasi, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan daun jeruk, kecap manis, garam, merica, dan jambal goreng, aduk dan masak sebentar. Angkat.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
3. Ambil dua lembar daun, tata nasi, kering tempe, oseng kacang panjang, jambal, sambal terasi, dan daun kemangi. Bungkus dan panggang hingga daun mengering serta berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

47. NASI BAKAR LAPIS DAGING



BAHAN:

LAPIS DAGING:

2 sdm minyak, untuk menumis
300 gram daging sapi has dalam, iris
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdm kecap manis
100 ml air
2 butir telur, kocok lepas

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 butir kemiri
Garam dan merica bubuk secukupnya

NASI:

1 sdm margarin
3 piring nasi putih
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, perkedel, oseng kacang panjang, sambal terasi, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. **Lapis Daging:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis dan air, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan telur kocok, aduk rata, masak sebentar. Angkat.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, perkedel, oseng kacang panjang, lapis daging, sambal terasi, dan daun kemangi. Bungkus, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

48. NASI BAKAR LIDAH KECAP



BAHAN:

LIDAH KECAP:

1 lidah sapi, bersihkan dan rebus matang
2 sdm margarin, untuk menumis
1 buah bawang bombai, iris
500 ml air
8 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan
5 cm kayu manis
5 butir cengkih

NASI:

1 sdm margarin
5 piring nasi
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang dan setup wortel buncis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, pala, kayu manis, dan cengkih, aduk rata. Tuangkan air, masak hingga bumbu meresap, lunak, dan kuah mengental. Angkat dan potong-potong.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, setup sayuran, dan lidah. Bungkus dan panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

49. NASI BAKAR ONCOM



BAHAN

NASI:

5 sdm minyak, untuk menumis
4 piring nasi putih

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kencur
200 gram oncom, remas-remas
Garam dan merica bubuk secukupnya

EMPAL SUWIR:

500 gram daging gandik, rebus matang, suwir-suwir
100 ml santan
3 lembar daun salam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, empal, tumis buncis, dan sambal terasi

TABURAN:

Teri asin goreng dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan oncom, nasi putih, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. **Empal Suwir:** Masak santan bersama bumbu halus, daun salam, dan daging suwir hingga bumbu meresap dan matang. Angkat. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, empal suwir, tumis buncis, dan sambal terasi. Bungkus dan panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi teri asin dan bawang goreng.

50. NASI KUNING REMPAH BAKAR



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menggoreng
1 ekor ayam, potong 40 bagian
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe
2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
1 biji pala, memarkan
5 butir cengkih
5 cm kayu manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
500 ml santan dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri
10 cm kunyit

NASI:

500 gram beras
800 ml santan dari 1 butir kelapa
Garam secukupnya
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun salam
100 gram kacang polong

PELENGKAP:

Daun pisang, irisan mentimun, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, daun jeruk, jahe, lengkuas, serai, pala, cengkih, dan kayu manis, masak hingga berubah warna. Masukkan garam, merica, dan santan, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Nasi:** Masak santan, garam, daun pandan, dan daun salam hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron. Masukkan ayam dan kacang polong, aduk rata. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, bungkus. Panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng dan irisan mentimun.

51. NASI BAKAR DAGING CINCANG



BAHAN:

300 gram beras putih
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram daging sapi cincang
1 buah bawang bombai, cincang
5 cm kayu manis
5 biji cengkih
3 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
8 siung bawang putih
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

ACAR MENTIMUN NANAS (CAMPUR MENJADI SATU):

1 buah mentimun, buang isi, iris
½ buah nanas, iris
2 sdm gula pasir
½ sdt garam
1 sdt cuka masak

PELENGKAP:

Daun pisang, telur asin, perkedel, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, kayu manis, cengkih, daun salam, jahe, serai, dan kecap manis, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Campur dengan tumisan daging, aduk rata, kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, bungkus dan panggang hingga daun mengering serta berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan dilengkapi telur asin, perkedel, daun kemangi, dan acar mentimun.

SAJIAN PELENGKAP NASI BAKAR

52. OSENG BUNCIS/ KACANG PANJANG

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 buah cabai merah besar, iris
1 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
3 butir bawang merah, iris
1 siung bawang putih, iris
1 lembar daun salam
150 gram buncis/ 6 lenjar kacang panjang, iris
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai hijau, daun salam, dan buncis, aduk rata.
2. Beri kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
3. Sajikan.

53. TELUR PINDANG

BAHAN:

6 butir telur ayam
1 liter air
50 gram kulit bawang merah
5 lembar daun jambu biji
5 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan menjadi satu hingga air menyusut dan telur berwarna gelap. Angkat dan biarkan agak dingin.
2. Kupas, siap disajikan.

54. KERING TEMPE

BAHAN:

300 gram tempe, iris, goreng kering
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
50 ml air
5 sdm irisan gula merah
2 sdm air asam jawa
1 sdt garam
5 sdm bawang goreng
3 sdm bawang putih goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumis cabai, daun salam, dan lengkuas hingga

harum. Masukkan air, gula merah, air asam, dan garam. Masak hingga mendidih, masukkan tempe goreng, bawang goreng, dan bawang putih goreng, aduk rata. Angkat.

2. Sajikan.



55. PERKEDEL

BAHAN:

300 gram kentang, goreng, haluskan
50 gram daging cincang
1 sdm irisan seledri
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CELUPAN:

2 butir telur, kocok lepas

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata. Bentuk menjadi bulatan-bulatan pipih. Celupkan ke dalam telur kocok hingga rata.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Sajikan.



56. TEMPE TAHU BACEM

BAHAN:

300 gram tempe
10 buah tahu putih kecil
500 ml air
5 butir bawang merah, memarkan
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
5 sdm gula merah sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Masak semua bahan menjadi satu kecuali minyak, hingga matang dan berwarna gelap. Masukkan minyak, masak sebentar hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
2. Sajikan.



57. EMPAL DAGING

BAHAN:

500 gram daging gandik sapi, rebus matang dengan 3 lembar daun salam, iris tipis
100 ml santan kental
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
1 sdt garam
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur santan dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Celupkan irisan daging, diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

58. NASI GORENG IKAN ASIN



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
4 siung bawang putih, cincang
1 batang daun bawang, iris
2 buah cabai merah besar, buang isinya, iris serong
100 gram udang kupas
4 piring nasi putih
2 sdm kecap asin
1 sdm bumbu kaldu ayam
50 gram ikan teri asin, goreng

PELENGKAP:

Telur mata sapi, tomat, dan daun selada

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan cabai merah hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Masukkan nasi, kecap asin, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Tambahkan teri asin, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan nasi goreng dengan telur mata sapi, tomat, dan daun selada selagi hangat.

59. NASI PINDANG

BAHAN:

500 gram daging sapi, sandung lamur, potong dadu
500 gram babat sapi, potong dadu
4 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1500 ml santan encer dari 1 butir kelapa
2 sdm air asam
300 gram daun melinjo muda, rebus dan tiriskan
4 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
6 buah keluak, pilih yang tidak pahit
1 sdt terasi goreng
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
2 sdm gula merah, sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi putih, kerupuk kulit, dan sambal kecap
Bawang goreng dan bawang putih goreng, untuk taburan



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi, babat, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan santan dan air asam, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Tata nasi, daun melinjo, dan pindang dalam piring saji. Beri taburan bawang goreng dan bawang putih goreng. Lengkapi dengan kerupuk kulit dan sambal kecap.

60. NASI GORENG TAHU



BAHAN:

2 buah tahu takwa, potong-potong, goreng
2 sdm minyak, untuk menumis
3 butir telur, kocok lepas, buat orak-arik
3 siung bawang putih, cincang
2 piring nasi putih
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
2 batang daun bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan nasi putih, aduk rata. Beri garam, merica, kecap asin, dan kecap manis, aduk rata. Tambahkan irisan tahu, telur orak-arik, dan irisan daun bawang, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. Sajikan hangat.

61. NASI SEAFOOD MENTEGA

BAHAN:

500 gram beras putih, cuci bersih, tiriskan
2 sdm mentega tawar
Garam dan merica bubuk secukupnya
800 ml susu cair atau 800 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 cm jahe
2 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 cm kunyit
Garam dan merica bubuk secukupnya

TUMISAN SEAFOOD:

2 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai cincang
300 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
3 ekor cumi besar, potong bentuk cincin
300 gram kerang hijau
Garam dan merica bubuk secukupnya
6 sdm kacang polong beku

TABURAN:

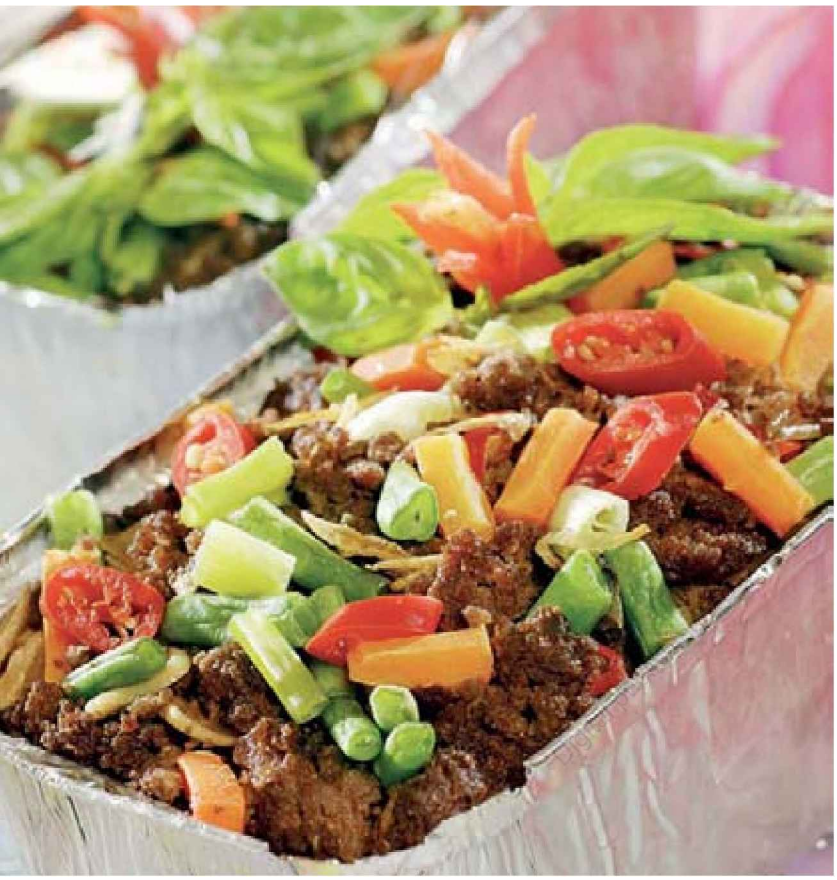
Peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun pandan, daun jeruk, daun salam, jahe, dan serai hingga harum. Tuangkan susu atau santan, masak hingga mendidih.
2. Masukkan beras dan masak hingga menjadi nasi aron. Angkat.
3. **Tumisan Seafood:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cumi, dan kerang, masak hingga matang. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata. Terakhir masukkan kacang polong, aduk dan angkat.
4. Campurkan tumisan dengan nasi aron, aduk rata. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan ditaburi peterseli cincang.

62. NASI TUMIS DAGING KUKUS



BAHAN:

NASI:

300 gram beras, cuci bersih
500 ml air

TUMISAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah besar, iris
250 gram daging sapi cincang
3 lembar daun jeruk
5 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 batang wortel, serut
5 batang buncis, iris
1 batang daun bawang, iris
500 ml santan dari ¾ butir kelapa
4 butir telur rebus matang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, bentuk segi empat panjang ukuran 15 x 11 x 6 cm.
2. **Nasi:** Masak beras dengan air hingga menjadi nasi aron. Angkat.
3. **Tumisan:** Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna, tambahkan daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan daun bawang, aduk rata, masak hingga matang dan bumbu meresap, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil wadah, isi 1/3 bagian dengan nasi aron, tuangkan ½ bagian tumisan, tata irisan telur, tutup dengan nasi aron hingga 2/3 penuh, tuangkan santan hingga hampir penuh. Tutup dengan tumisan daging dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan.

63. NASI AYAM JAMUR KUKUS

BAHAN:

NASI:

300 gram beras, cuci bersih
500 ml air
500 ml santan dari 1 butir kelapa

AYAM JAMUR:

2 sdm minyak, untuk menumis
½ ekor ayam, potong kecil-kecil
150 gram jamur kancing segar, iris
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, iris
300 ml santan dari 1 butir kelapa
12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas
2 buah cabai merah besar, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt ketumbar
½ sdt jintan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 4 wadah *aluminium foil*, bentuk bulat ukuran 12 cm.
2. **Nasi:** Masak beras dengan air hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. **Ayam Jamur:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam, jamur, daun salam, daun jeruk, dan serai, masak hingga matang dan bumbu meresap. Tambahkan santan dan telur puyuh, masak sebentar, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil wadah, isi dengan nasi aron hingga 2/3 bagian, tuangkan santan, tata tumisan ayam, dan irisan cabai merah di atasnya. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat, taburi bawang goreng.
5. Sajikan hangat.

64. NASI AYAM HAINAN



BAHAN:

NASI:

2 sdm minyak goreng
2 sdm minyak wijen
6 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, memarkan
500 gram beras putih kualitas baik
800 -1 liter air/kaldu ayam
Garam secukupnya

AYAM:

1 ekor ayam utuh, potong 4 bagian
2 batang daun bawang, potong 5 cm
2 batang seledri, potong 5 cm

KUAH:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang
2.5 liter air
2 cm jahe, memarkan
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
1 buah lobak, potong dadu

PELENGKAP:

Daun ketumbar, mentimun, dan saus sambal

MINYAK BAWANG PUTIH:

Tumis 6 siung bawang putih dengan 3 sdm minyak goreng, setelah berwarna kecokelatan masukkan 1 sdm minyak wijen, angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan minyak wijen, jahe, dan air/kaldu, biarkan hingga mendidih. Masukkan beras dan garam, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Kukus nasi aron selama 30 menit hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan jahe, minyak wijen, air, daun bawang, seledri, dan ayam, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Angkat ayam, masukkan potongan lobak, masak hingga matang, angkat.
3. Siapkan piring saji, tata irisan ayam, mentimun, dan siramkan minyak bawang di atasnya.
4. Sajikan hangat bersama nasi yang ditaburi daun ketumbar, kuah, dan saus sambal.

65. NASI TIM AYAM JAMUR SPESIAL

BAHAN:

TUMISAN AYAM JAMUR:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
½ ekor ayam, atau 1 potong dada ayam dengan tulang, potong dadu
100 gram jamur kancing, iris tipis
2 sdm minyak wijen
2 sdm kecap asin
5 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
100 ml air

NASI:

1 liter air
500 gram beras putih
2 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen

KUAH:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1.5 liter air
1 batang daun bawang, iris halus



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk tahan panas, olesi dengan sedikit minyak goreng, sisihkan.
2. **Tumisan Ayam Jamur:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Bubuhi minyak wijen, kecap asin, kecap manis, saus tiram, garam, air, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap, angkat.
3. **Nasi:** Didihkan air, masukkan beras, garam, minyak goreng, minyak wijen, dan daun pandan, masak hingga menjadi nasi aron.
4. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tuang air, masak hingga mendidih. Tambahkan minyak wijen, irisan daun bawang, garam, dan merica bubuk, aduk.
5. Ambil mangkuk, isi dengan nasi sepertiga bagian, tambahkan 2 sdm tumisan ayam jamur, tutup dengan nasi, padatkan. Tambahkan sedikit kuah. Kukus selama 30 menit hingga matang.
6. Sajikan nasi tim selagi hangat bersama kuahnya.

66. NASI KEBULI KAMBING



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
750 gram daging kambing, iris
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
5 cm kayu manis
5 biji cengkih
3 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
2 lembar daun pandan, simpulkan
5 lembar daun jeruk
50 gram kismis

NASI ARON:

800 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
500 gram beras putih
1 sdt garam
50 gram kismis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt jintan
1 sdm ketumbar, sangrai
50 gram kunyit, bakar

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga harum dan daging berubah warna. Tambahkan garam, merica, kayu manis, jahe, serai, daun salam, daun pandan, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga daging matang, angkat.
2. **Nasi Aron:** Masak santan hingga mendidih. Masukkan beras dan garam, masak hingga menjadi nasi aron. Tambahkan tumisan daging dan kismis, aduk rata, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang merah goreng.

67. NASI KEBULI AYAM



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 ekor ayam, potong 40 bagian
Garam secukupnya
5 cm kayu manis
½ sdt merica bubuk
5 biji cengkih
3 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
2 lembar daun pandan, simpulkan
5 lembar daun jeruk
800 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
500 gram beras kualitas baik
50 gram kismis
10 buah kurma, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai

TABURAN:

Bawang merah goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging ayam, garam, dan merica, aduk hingga daging berubah warna. Tambahkan kayu manis, jahe, serai, daun salam, daun pandan, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap, angkat.
2. Masak santan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron dan mengering. Tambahkan tumisan daging ayam, kismis, dan kurma, aduk rata, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang.
3. Sajikan selagi hangat dengan ditaburi bawang merah goreng.

68. NASI GAUL



BAHAN:

1 sdm minyak goreng
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
6 potong sosis sapi, iris
3 sdm kecap manis
2 sdm saus sambal
1 sdm saus tomat
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
2 lembar kol, iris
6 batang buncis, iris
1 batang daun bawang, iris
5 buah cabai rawit, iris

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan sosis, kecap manis, saus sambal, saus tomat, garam, dan merica, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan kol, buncis, daun bawang, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring saji, letakkan nasi lalu tuangkan tumisan di atasnya.
4. Sajikan hangat.

69. NASI BAKAR AYAM JAMUR SPESIAL



BAHAN:

NASI:

500 gram beras putih, cuci bersih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TUMISAN AYAM:

100 gram bumbu dasar putih
1 ekor ayam, potong kecil-kecil
3 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
300 ml santan dari 1 butir kelapa
250 gram jamur merang, iris
18 buah cabai rawit merah

PELENGKAP:

1 ikat daun singkong, rebus matang
Daun pisang secukupnya
Tumisan buncis secukupnya
Kering tempe secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak ayam bersama bumbu dasar putih, serai, jahe, garam, dan merica hingga berubah warna. Tuang santan, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Masukkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
2. **Nasi:** Didihkan santan bersama daun pandan. Masukkan beras, garam, dan merica, masak hingga menjadi nasi aron. Angkat, kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan nasi secukupnya, daun singkong, tumis ayam, dan cabai rawit di atasnya. Bungkus dan kukus sebentar. Angkat dan panggang atau bakar di atas bara api hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan hangat bersama tumisan buncis dan kering tempe.

70. NASI BAKAR BANDENG



BAHAN:

500 gram ikan bandeng, bersihkan
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 sdm margarin atau 2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, cincang halus
100 gram jamur kancing, iris
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, iris halus
12 buah cabai rawit merah, bila suka
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

NASI:

1 sdm margarin atau 2 sdm minyak goreng
2 piring nasi putih
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan bandeng lalu cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, kukus matang dan suwir kasar.
2. Panaskan margarin/ minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jamur, garam, dan merica, setelah matang, tambahkan bandeng suwir dan irisan daun bawang, aduk rata. Angkat, bagi menjadi 4 bagian.
3. **Nasi:** Panaskan margarin/minyak goreng, masukkan nasi, aduk rata. Tambahkan garam, aduk dan masak sebentar. Angkat, bagi menjadi 4 bagian.
4. Ambil 2 lembar daun. Letakkan nasi, tumisan bandeng, dan cabai rawit di atasnya.Lalu gulung dan kukus selama 15 menit, angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

71. NASI BURGER

BAHAN:

200 gram daging sapi cincang
1 sdm bawang bombai, cincang
1 sdm kecap asin jepang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
1 butir telur ayam
2 sdm tepung roti
1 sdm margarin

PELENGKAP:

Nasi, daun selada, tomat, saus tomat, dan *mayonnaise*

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi cincang dengan bawang bombai, kecap asin jepang, garam, merica, pala parut, telur, dan tepung roti, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, bentuk bulat dan pipihkan.
2. Panaskan margarin, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
3. Cetak nasi seukuran dengan daging burger.
4. Siapkan wadah, susun nasi, daun selada, daging burger, tomat, *mayonnaise*, dan saus tomat.
5. Siap disajikan untuk bekal.



72. NASI GORENG TEK-TEK



BAHAN:

2 piring nasi putih
2 lembar kol, iris halus
1 batang daun bawang, iris
2 piring nasi putih
3 sdm kecap manis
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah keriting
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt garam

PELENGKAP:

Ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kol, daun bawang, dan nasi putih, aduk rata.
2. Masukkan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu merata dan matang, angkat.
3. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk.

73. NASI GORENG MAWUT

BAHAN:

2 piring nasi putih
2 lembar kol, iris halus
100 gram mi basah
1 batang daun bawang, iris
2 piring nasi putih
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
3 sdm kecap manis
2 batang seledri, iris halus
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
2 sdt garam

PELENGKAP:

Ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kol, daun bawang, seledri, nasi putih, dan mi, aduk rata.
2. Masukkan kaldu bubuk rasa ayam dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu merata dan matang, angkat.


Digital publishing/KG-3/GC

3. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, kerupuk, dan acar mentimun.

74. NASI GORENG NANAS



BAHAN:

4 piring nasi putih
2 sdm minyak, untuk menumis
8 siung bawang putih, cincang halus
2 sdm saus ikan
250 gram cumi, potong menurut selera
150 gram daging kepiting
250 gram udang kecil
5 sdm kacang polong
2 buah cabai merah besar, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nanas segar dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi, kepiting, udang, dan saus ikan, masak hingga cumi matang.
2. Masukkan nasi, kacang polong, cabai merah, garam, dan merica, masak hingga bumbu merata. Tambahkan nanas, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat, lengkapi dengan daun ketumbar.

75. NASI GORENG TELUR KOL

BAHAN:

1 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris
2 butir telur, kocok sebentar
3 sdm kecap manis
1 sdm saus tomat
Garam secukupnya
Merica secukupnya
3 lembar kol, iris halus
1 buah cabai merah besar, iris halus
3 buah cabai rawit, iris halus

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica, masak hingga bumbu tercampur rata.
2. Masukkan irisan kol, cabai merah, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring saji, letakkan nasi, tuangkan tumisan di atasnya.
4. Sajikan hangat.


Digital publishing/KG-3/GC

76. NASI GORENG HIJAU



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
2 piring nasi putih
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis
5 lembar sawi hijau, iris tipis

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur, masak hingga matang. Tambahkan nasi putih, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
2. Masak hingga bumbu tercampur rata. Masukkan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan.

77. NASI GORENG ONCOM

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
10 buah cabai rawit, iris
5 lembar daun jeruk
250 gram oncom, remas-remas
2 sdt gula pasir
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 piring nasi putih

PELENGKAP:

Teri asin goreng dan irisan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan oncom, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga bumbu merata.
2. Masukkan nasi, aduk rata. Masak hingga matang, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi teri asin goreng dan irisan mentimun.



78. NASI GORENG CABAI RAWIT



BAHAN:

3 butir telur
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 sdm bumbu dasar merah
3 lembar sawi hijau, iris halus
20 gram taoge, buang akarnya
1 batang daun bawang, iris
2 piring nasi putih
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
10 buah cabai rawit merah, iris

PELENGKAP:

Ayam goreng, bawang goreng, irisan mentimun, tomat, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Buat orak-arik telur, sisihkan.
2. Panaskan bumbu dasar merah, masukkan irisan sawi hijau, taoge, dan daun bawang, aduk rata. Masukkan nasi putih, kecap manis, kecap asin, irisan cabai, garam, dan merica, aduk dan masak hingga bumbu rata.
3. Masukkan orak-arik telur, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, irisan mentimun, tomat, dan kerupuk.

79. NASI BAKAR AYAM

BAHAN:

NASI:

500 gram beras putih, cuci bersih
500 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TUMISAN AYAM:

100 gram bumbu dasar putih
1 ekor ayam, potong kecil-kecil
3 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
300 ml santan dari 1 butir kelapa
Cabai rawit secukupnya
Daun pisang secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Masak ayam bersama bumbu dasar putih, serai, jahe, garam, dan merica hingga berubah warna. Masukkan santan, masak hingga ayam matang. Angkat.
2. **Nasi:** Didihkan air bersama daun pandan, masukkan beras, garam, dan merica, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. Campur ayam dengan nasi aron, kukus selama 30 menit hingga matang.
4. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh nasi secukupnya, dan cabai rawit di atasnya. Bungkus dan panggang atau bakar di atas bara api hingga daun mengering.
5. Sajikan hangat.

80. NASI DAGING PAPRIKA



BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
300 gram daging sapi has dalam, iris tipis
1 sdm tepung sagu
1 batang wortel, potong serong
1 buah paprika hijau, potong menurut selera
1 buah paprika merah, potong menurut selera
1 buah bawang bombai, potong menurut selera
100 ml air

SAUS PERENDAM:

5 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdm minyak wijen
1 sdm saus tiram
1 sdm saus tomat
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur dan aduk rata saus perendam, aduk rata.
2. Masukkan daging sapi iris dan tepung sagu ke dalam saus perendam, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging bersama saus perendam, tuang air, masak hingga daging lunak dan matang.
4. Masukkan wortel, bawang bombai, dan paprika, masak sebentar, angkat.
5. Siapkan piring saji, beri nasi putih secukupnya dan tuangkan tumisan daging di atasnya. Sajikan hangat.

81. NASI TIM



BAHAN:

TUMISAN AYAM:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
6 siung bawang putih, cincang
½ ekor ayam, potong menjadi 12 bagian
200 gram jamur kancing, potong-potong
6 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

NASI:

1250 ml air
1 sdt garam
500 gram beras kualitas baik, cuci bersih, tiriskan
2 sdm minyak goreng

KUAH:

1½ liter kaldu ayam
2 sdm tumisan bawang putih, cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, iris

PELENGKAP:

Acar mentimun dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk tahan panas untuk mengetim nasi, olesi dengan minyak goreng, sisihkan.
2. **Tumisan Ayam:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, kecap asin, garam, dan merica, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Masukkan jamur, masak sebentar, angkat. Bagi menjadi 6 bagian, sisihkan.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, garam, dan merica, setelah mendidih taburi dengan irisan daun bawang, angkat.
5. **Nasi:** Didihkan kaldu, masukkan garam, beras, dan minyak goreng, masak hingga air menyusut dan menjadi nasi aron, angkat. Bagi menjadi 6 bagian.
6. Ambil satu mangkuk, masukkan tumisan ayam, lalu nasi, dan padatkan. Kukus dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
7. Sajikan hangat dengan acar mentimun dan saus sambal.

82. NASI UDUK



BAHAN:

500 gram beras putih kualitas baik
1 liter santan dari 1 ½ butir kelapa
3 buah bunga pala
6 biji cengkih
5 cm kayu manis
1 biji pala, memarkan
5 cm lengkuas, memarkan
3 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
1 sdt garam

SAMBAL KACANG:

300 gram kacang tanah goreng, haluskan bersama
10 buah cabai rawit merah
6 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdm cuka masak
½ sdt garam
300 ml air

PELENGKAP:

Bawang goreng
Telur dadar
Mentimun
Tomat
Kemangi
Emping
Jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih beras dan tiriskan, lalu kukus selama 30 menit hingga setengah matang, angkat.
2. Masak santan bersama bunga pala, cengkih, kayu manis, pala, lengkuas, serai, jahe, dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih agar santan tidak mendidih.
3. Masukkan beras dan masak hingga menjadi nasi aron, serta semua santan sudah dihisap beras dan mengering. Angkat.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga nasi lunak dan matang. Angkat.
5. **Sambal Kacang:** Campur kacang dengan kecap manis, saus tomat, cuka masak, garam, dan air, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
6. Sajikan hangat, lengkapi dengan bawang goreng, telur dadar, mentimun, tomat, kemangi, emping, jeruk limau, dan sambal kacang.

83. NASI LIWET



BAHAN:

1 liter santan dari 1 butir kelapa
1 sdt garam
8 lembar daun salam
500 gram beras kualitas baik, cuci bersih

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan bersama garam dan daun salam.
2. Setelah mendidih, masukkan beras. Masak hingga menjadi nasi aron atau hingga semua santan terhisap oleh beras dan mengering.
3. Kukus ke dalam panci pengukus hingga matang selama 30 menit. Angkat.

84. NASI KUNING



BAHAN:

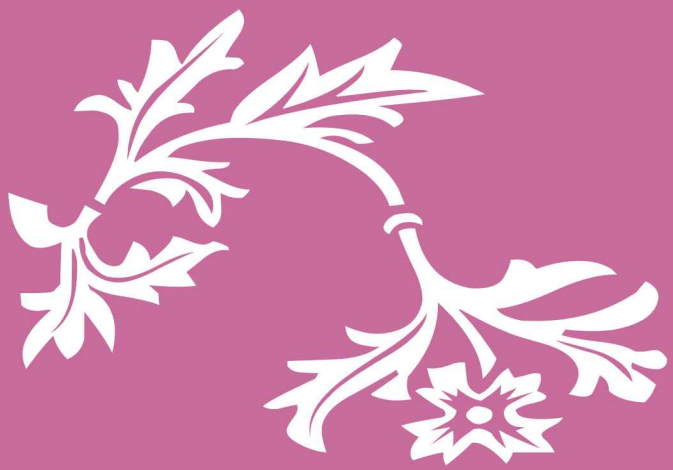
500 gram beras kualitas baik
5 cm kunyit, parut ambil
6 sdm air perasannya
1 sdm air jeruk nipis
750 ml santan encer dari 1 butir kelapa
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
1 sdt garam
2 lembar daun pandan, simpulkan
6 lembar daun salam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan

PELENGKAP:

Irisan telur dadar dan mentimun

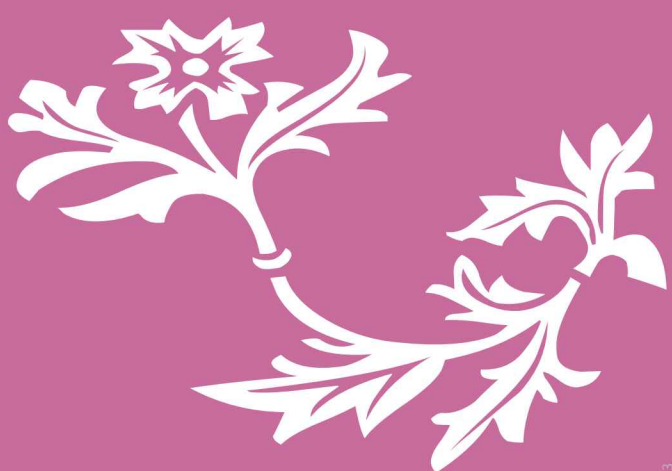
CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih beras, campur dengan air kunyit dan air jeruk nipis, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
2. Didihkan santan encer dan santan kental bersama garam, daun pandan, daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron atau hingga semua santan habis terhisap beras. Angkat.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. Ambil cetakan tumpeng, alasi bagian dalamnya dengan plastik. Selagi nasi panas bentuk dan padatkan. Keluarkan nasi dari cetakan.
5. Sajikan, lengkapi dengan irisan telur dadar dan mentimun.



SUP & SOTO

Digital Publishing/KC 3/GC



01/1/13

85. SUP ROLLADE AYAM UDANG



BAHAN:

ROLLADE:

2 butir telur, 1 kuning telur, dan sdt garam, kocok, buat dadar tipis
150 gram ayam cincang
150 gram udang cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm bawang goreng
1 sdm tepung maizena
1 putih telur

KALDU:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
1 batang daun bawang, potong 1 cm
1 liter kaldu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan
2 batang wortel, potong menurut selera
250 gram kembang kol
100 gram kacang polong
1 batang seledri, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. **Rollade:** Campur udang cincang, ayam cincang, garam, merica, bawang goreng, tepung maizena, dan telur, aduk rata. Bagi menjadi 4 bagian. Ambil selembar dadar, isi dengan adonan daging, ratakan. Gulung, bungkus seperti lontong dengan kertas *aluminium foil,* kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan. Potong menurut selera.
2. **Kaldu:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan daun bawang hingga harum, masukkan tumisan ke dalam kaldu, didihkan. Tambahkan garam, merica, dan pala. Masukkan wortel, kembang kol, dan kacang polong.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata rollade, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi dengan irisan seledri. Sajikan hangat.

86. SUP KENTANG KACANG MERAH

BAHAN:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
1 sdm tepung terigu, ayak
1 liter susu cair
250 ml kaldu ayam
4 buah kentang, kukus dan haluskan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 gram jagung manis pipilan
200 gram kacang merah, rebus matang atau dalam kaleng
100 ml krim kental

HIASAN:

Irisan daging asap dan 1 sdm peterseli cincang

PELENGKAP:

Roti Bawang: 1 buah roti perancis, potong setebal 1 cm

OLESAN:

3 sdm mentega campur dengan 3 siung bawang putih cincang, 1 sdt peterseli cincang, tambahkan ½ sdt garam dan ¼ sdt merica bubuk, aduk rata. Oleskan diroti dan panggang hingga berwarna kecokelatan



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan susu cair, kaldu, kentang, garam, dan merica, masak hingga mendidih.
3. Masukkan jagung manis dan kacang merah, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daging asap dan peterseli. Lengkapi dengan roti bawang.

87. SUP AYAM KUAH



BAHAN:

10 potong sayap ayam
2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 liter air, untuk kaldu
1 sdm kecap asin
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 gram biji teratai
250 gram jamur *shiitake* segar
1 batang daun bawang, iris
2 batang daun ketumbar, iris

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih sayap ayam dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen hingga harum, masukkan ke dalam air untuk membuat kaldu dan didihkan.
3. Masukkan sayap ayam, kecap asin, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
4. Rendam biji teratai ke dalam air selama 30 menit, buang biji kecil berwarna hijau di tengahnya, dan rebus hingga lunak.
5. Setelah ayam lunak, masukkan biji teratai dan jamur, masak sebentar dan angkat.
6. Sajikan hangat, beri irisan daun bawang dan daun ketumbar.

88. SUP KRIM AYAM

BAHAN:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu, ayak
1 liter susu cair
250 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 kaleng jagung manis
50 gram jamur kancing kaleng, iris, siap beli
1 dada ayam, rebus matang, potong dadu
1 sdm peterseli cincang

PELENGKAP:

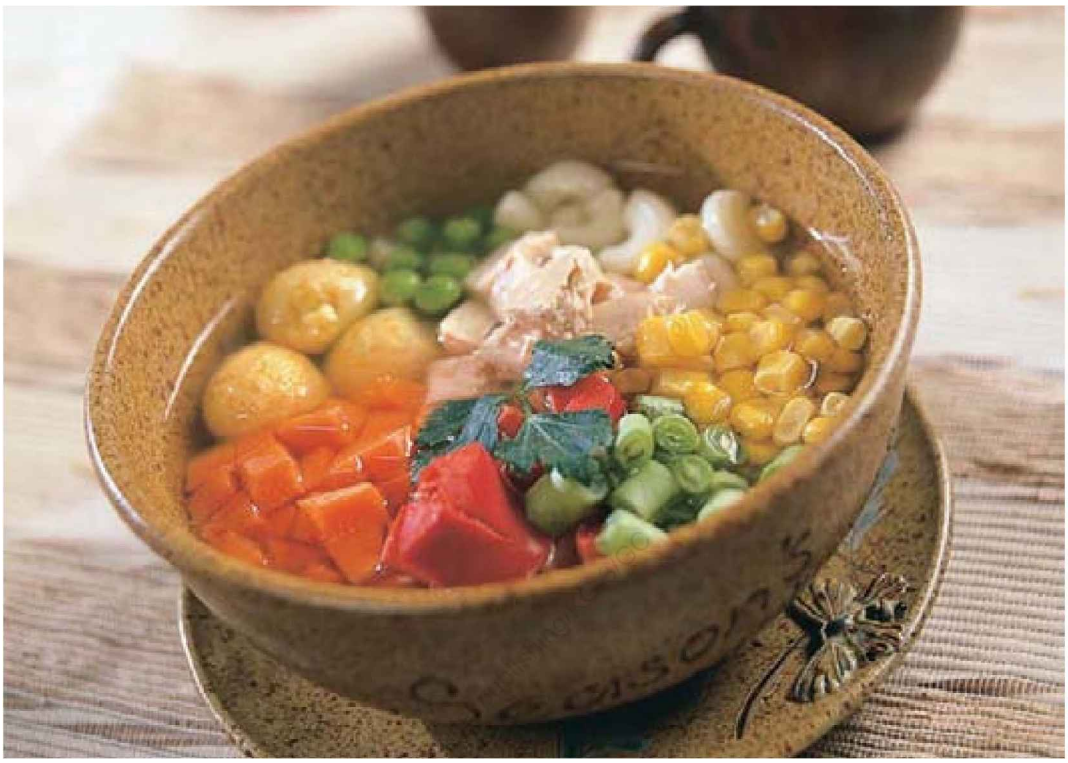
Roti *Garlic*: 1 buah roti Prancis, potong-potong tebal 1 cm.
Olesan: 3 sdm mentega campur dengan 3 siung bawang putih cincang, 1 sdt peterseli cincang tambahkan ½ sdt garam dan ¼ sdt merica bubuk, aduk rata, oleskan di roti dan panggang hingga berwarna kecokelatan dan kering.



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan susu cair, kaldu, garam, dan merica, masak hingga mendidih.
3. Masukkan jagung manis, jamur, dan ayam, masak sebentar hingga mengental, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli dan lengkapi dengan roti *garlic*.

89. SUP AYAM MAKARONI



BAHAN:

1 ekor ayam, rebus dengan 1 liter air
1 batang daun bawang
1 batang wortel
1 batang seledri
1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
1 liter air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala, bakar
2 batang wortel, potong menurut selera
100 gram makaroni/pasta bentuk menurut selera, rebus matang
100 gram buncis, iris
12 butir telur puyuh, rebus
5 sdm kacang polong beku
3 buah sosis sapi, potong menurut selera

TABURAN:

Irisan seledri secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam bersama daun bawang, wortel, dan seledri hingga lunak, angkat dan tiriskan, kemudian potong dadu.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan air, didihkan.
3. Masukkan garam, merica, dan pala, setelah mendidih kembali, tambahkan wortel, buncis, sosis sapi, makaroni, telur puyuh, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi irisan daun seledri. Sajikan hangat.

90. SUP TELUR PEDAS

BAHAN:

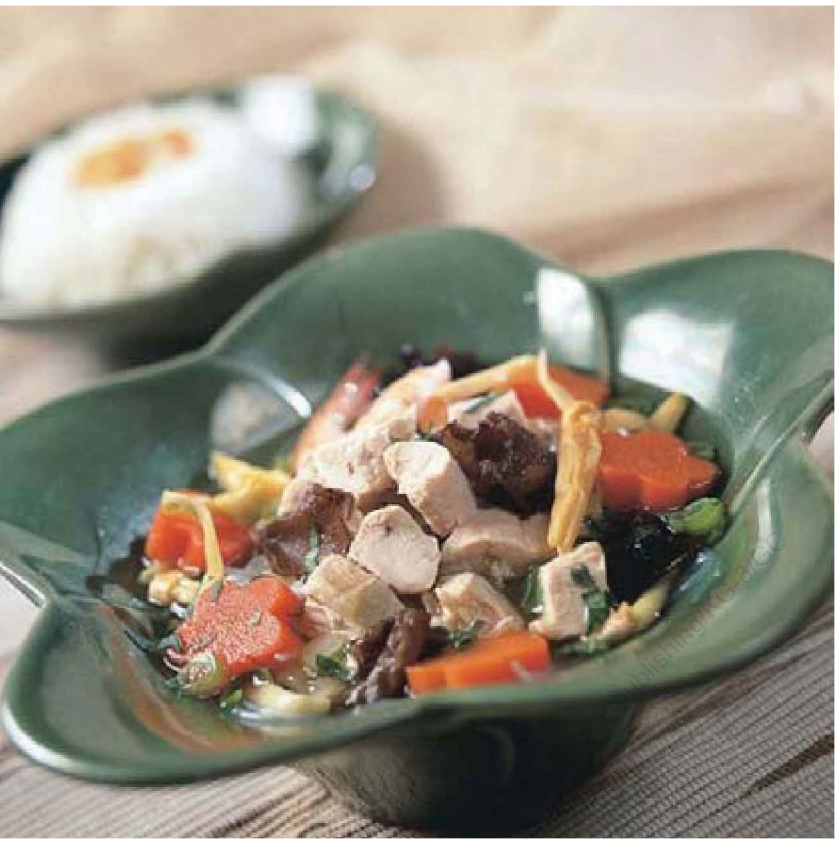
2 sdm minyak, untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
1 potong filet dada ayam, iris
1 batang daun bawang, iris
1 liter air panas
2 sdt kecap asin
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt cuka masak
3 buah cabai merah keriting, haluskan
1 sdt gula pasir
150 gram rebung, iris bentuk korek api
6 buah jamur *shiitake* segar, iris
1 batang wortel, potong bentuk korek api
2 lembar sawi putih, iris halus
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
4 butir telur, kocok sebentar



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis jahe bersama ayam hingga ayam berubah warna. Masukkan daun bawang, aduk rata.
2. Didihkan air, masukkan tumisan ayam, kecap asin, garam, merica, cuka masak, cabai halus, dan gula pasir, didihkan.
3. Masukkan rebung, jamur, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan sawi putih dan kentalkan dengan larutan tepung maizena. Setelah mendidih, masukkan telur kocok, aduk rata dan masak hingga telur matang. Angkat.
4. Sajikan hangat.

91. KIMLO



BAHAN:

KALDU:

2 liter air
1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 batang daun bawang
1 batang seledri
1 buah wortel

KUAH:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
150 gram udang kecil, buang kulit
2 cm jahe, memarkan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm kecap manis
3 batang wortel, kupas, iris
150 gram bangkuang, potong bentuk korek api
25 gram jamur kuping, rendam dalam air hingga mengembang
15 lembar sedap malam kering, rendam dalam air hingga lunak
50 gram suun, rendam dalam air hingga lunak

PELENGKAP:

Irisan bawang goreng dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus haluskan bersama 1 sdt garam, tambahkan 1 sdt cuka masak.

CARA MEMBUAT:

1. **Kaldu:** Rebus ayam dengan daun bawang, seledri, dan wortel, gunakan api sedang. Masak hingga ayam lunak dan matang, angkat ayam, tiriskan dan potong dadu kecil, saring kaldunya.
2. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum, masukkan tumisan ke dalam kaldu, tambahkan jahe, udang, garam, merica, dan kecap manis.
3. Masukkan wortel, bangkuang, jamur kuping, dan sedap malam, masak sebentar. Masukkan potongan ayam, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk beri suun secukupnya, tuangkan kuah dan isiannya, taburi dengan bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus dan sajikan hangat.

92. SOTO LAMONGAN



BAHAN:

1 ekor ayam, berat 900 gram, belah dua bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 liter air
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

ISI:

50 gram suun, rendam air dingin, tiriskan
8 butir ayam, rebus matang
2 lembar kol, iris halus

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
4 cm kunyit
1 sdm garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Taburan Kerupuk: 300 gram kerupuk udang goreng campur dengan 2 sdm bawang putih goreng, tumbuk halus.
Sambal Rebus: 3 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus matang, haluskan, tambahkan ½ sdt garam.

TABURAN:

Irisan daun bawang dan bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam bersama daun jeruk, serai, dan jahe, gunakan api kecil, setelah ayam matang, angkat, tiriskan dan suwir-suwir, saring kaldu.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu, didihkan kembali.
4. Siapkan mangkuk, isi dengan suun, irisan kol, dan ayam suwir, tuangkan kuahnya. Taburi dengan irisan daun bawang dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat, lengkapi dengan bubuk kerupuk udang dan sambal rebus.

93. SOTO BANJAR



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1liter air, untuk merebus
100 gram suun, rendam air hingga lunak, tiriskan
4 sdm minyak, untuk menumis
1 buah pala, memarkan
4 cm kayu manis
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt jintan, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Telur rebus, bawang merah goreng, bawang putih goreng, irisan seledri, dan daun bawang, lontong atau ketupat

PERKEDEL KENTANG:

3 buah kentang, kupas, goreng, dan haluskan, campur dengan 5 butir bawang merah yang dihaluskan bersama 2 sdt garam, ½ sdt merica bubuk, Aduk rata, bentuk, celupkan dalam 1 butir telur kocok dan goreng hingga matang.

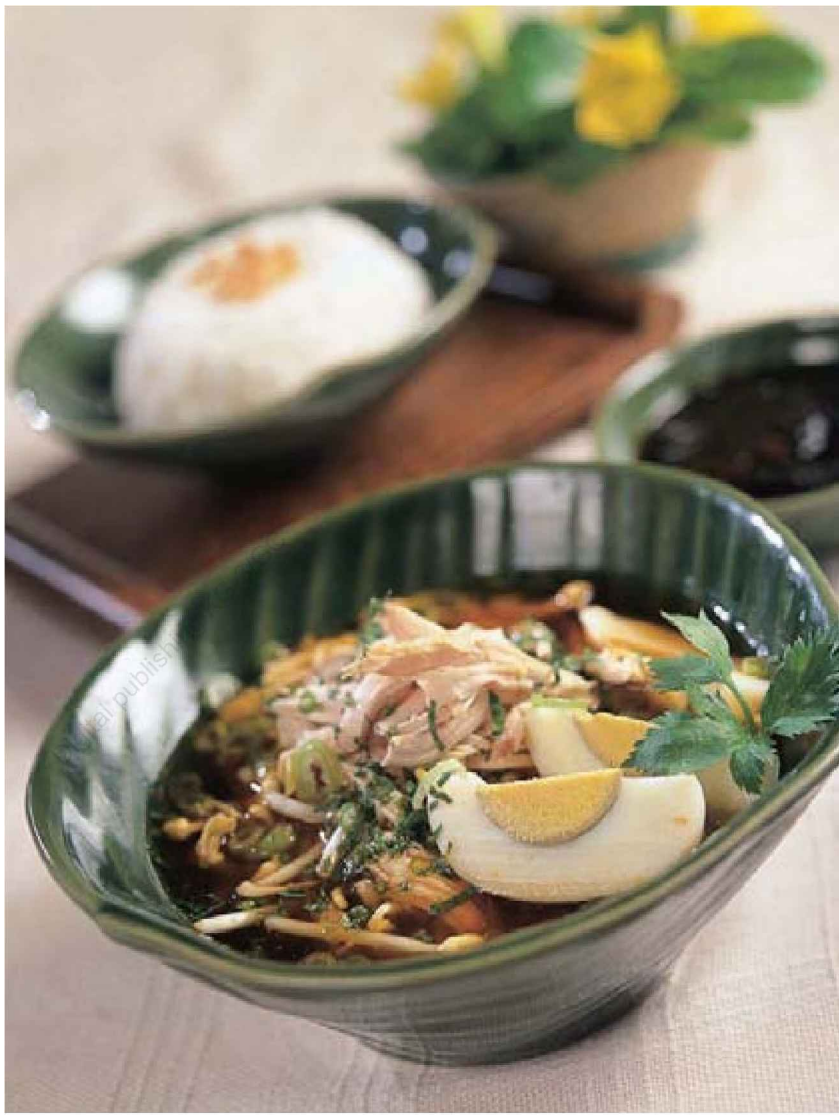
SAMBAL SOTO:

10 buah cabai rawit merah, 2 buah cabai merah besar, haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian goreng dengan minyak hingga matang, tambahkan ½ sdt garam, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam, cuci bersih kembali dan tiriskan. Rebus ayam hingga lunak, angkat dan tiriskan, sisihkan kaldunya. Ayam dipotong dadu kecil atau disuwir-suwir.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu.
3. Didihkan kaldu, masukkan pala, kayu manis, daun jeruk, dan serai.
4. Siapkan mangkuk, tata suun, potongan ayam, telur rebus, dan perkedel, tuangkan kuah, taburi bawang goreng, bawang putih goreng, seledri, dan daun bawang. Sajikan hangat dan lengkapi dengan ketupat atau lontong dan sambal.

94. SOTO KUDUS



BAHAN:

1 ekor ayam berat 900 gram
2 liter air, untuk merebus
4 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
12 butir bawang merah, iris halus
5 butir telur ayam, rebus
100 gram taoge, seduh air panas
6 sdm daun seledri iris
2 sdm minyak, untuk menumis
3 sdm kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 siung bawang putih
1 sdt jintan, sangrai
1 sdt ketumbar, sangrai
8 butir kemiri, sangrai
2 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Sambal Kecap: 12 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih, tumis sebentar dan haluskan, campur dengan 100 ml kecap manis.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam, masukkan jahe dan serai, masak hingga ayam lunak, angkat, sisihkan kaldunya untuk kuah.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah iris dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kecap manis dan didihkan kembali.
3. Ayam setelah ditiriskan, suwir-suwir, dan sisihkan.
4. Siapkan mangkuk, tata taoge, ayam, telur rebus, tuangkan kuah dalam mangkuk, taburi dengan irisan daun seledri.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap manis.

95. KUAH ASAM



BAHAN:

2 ekor ikan kakap atau kerapu, berat @ 400 gram
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 liter air
3 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
5 lembar daun jeruk
1 lembar daun pandan, potong-potong
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
5 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
8 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
6 buah tomat sayur, potong-potong
6 buah belimbing sayur
5 sdm air jeruk nipis
2 ikat kemangi, petik daun

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan kakap atau kerapu, potong menjadi 2 bagian, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun pandan, garam, dan merica.
3. Setelah mendidih kembali masukkan ikan, bawang merah, dan bawang putih iris, masak hingga ikan lunak.
4. Masukkan tomat sayur, belimbing sayur, air jeruk nipis, cabai merah, cabai hijau, dan kemangi, masak sebentar dan angkat.
5. Sajikan hangat.

96. SUP TELUR JAHE

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, kupas dan memarkan
1 liter kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
12 capit kepiting rebus
200 gram jagung manis kalengan
150 gram asparagus kalengan, potong-potong
5 buah jamur *shiitake* segar, iris
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
3 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris halus


Digital publishing/KG-3/GF

TABURAN:

Daun ketumbar secukupnya

PELENGKAP:

Irisan cabai rawit campur dengan kecap asin

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu dan jahe, didihkan.
2. Kocok telur sebentar, tuangkan ke dalam kaldu mendidih hingga membentuk serabut. Kentalkan dengan larutan tepung sagu dan didihkan hingga mengental.
3. Masukkan garam dan merica bubuk, capit kepiting, jagung, asparagus, dan irisan jamur *shiitake*, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan daun ketumbar.Lengkapi dengan irisan cabai rawit dan kecap asin.

97. SUP MARINARA



BAHAN:

BOLA-BOLA IKAN:

500 gram ikan tenggiri
2 sdm tepung sagu
1 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 buah cabai merah besar
4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt terasi goreng
1 sdt garam

ISI:

1½ liter air
250 gram udang, ukuran sedang, belah punggungnya
250 gram cumi, potong menurut selera
150 gram jamur kancing, iris
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
4 sdm air jeruk nipis
2 sdm saus ikan
1 sdm irisan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. **Bola-bola Ikan:** Campur ikan tenggiri yang telah dihaluskan dengan tepung sagu, telur, garam, dan merica, aduk rata, bentuk bola-bola, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum, angkat.
3. Didihkan air bersama bumbu yang telah ditumis, setelah mendidih, masukkan bola-bola tenggiri, udang, cumi, dan jamur, masak hingga mengapung dan matang. Tambahkan air jeruk nipis dan saus ikan, aduk rata dan angkat.
4. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi dengan irisan daun ketumbar, sajikan hangat.

98. SUP KEPITING

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, memarkan
1 liter kaldu ayam
2 cm jahe, kupas dan memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
150 gram daging kepiting / rajungan rebus
200 gram jagung manis kalengan, siap beli
150 gram asparagus kalengan, potong-potong, siap beli
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
3 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris halus



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu dan jahe, didihkan.
2. Masukkan garam dan merica bubuk, daging kepiting, jagung, dan asparagus, didihkan kembali.
3. Kentalkan dengan larutkan tepung sagu, aduk rata, setelah mengental, masukkan telur kocok perlahan-lahan sambil terus diaduk hingga menyerupai serabut, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang.

99. SUP IKAN TAHU SUTERA



BAHAN:

250 gram udang, cincang halus
2 siung bawang putih, cincang dan tumis sebentar
1 putih telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm irisan daun bawang
1 sdm saus tiram
2 sdm tepung sagu
2 bungkus *egg tofu*/tahu sutera, potong 1cm

KUAH:

1sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
100 gram udang kupas
2 cm jahe, memarkan
1 liter air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

50 gram suun rendam dalam air, tiriskan, irisan daun bawang, irisan seledri, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Adonan Udang:** Campur udang dengan tumisan bawang putih, putih telur, garam, merica, gula pasir, saus tiram, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan irisan daun bawang, aduk rata.
2. Potong-potong *egg tofu* 1 cm, buat lubang untuk isian adonan udang. Haluskan sisa kerukkan tofu dan campurkan pada adonan udang.
3. Ambil satu potong *egg tofu*, isi dengan isian adonan udang, dan kukus hingga matang selama 20 menit, angkat dan sisihkan.
4. **Kuah:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna, tuangkan air, tambahkan jahe, garam, dan merica bubuk, didihkan.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk saji, beri suun secukupnya dan tahu isi. Siram dengan kuah, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri. Sajikan hangat dengan saus sambal.

100. SUP IKAN KAKAP

BAHAN:

1 ekor ikan kakap berat ± 500 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih, cincang, tumis
1½ liter air
3 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm minyak cabai
2 sdm kecap ikan
200 gram udang ukuran sedang, belah punggungnya
2 batang wortel, iris serong
100 gram jamur *shiitake* segar
1 buah *egg tofu*, potong-potong
6 lembar sawi putih, potong-potong
1 batang daun bawang, potong-potong
25 gram suun, rendam air sebentar hingga lunak



CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan kakap, potong-potong, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali, dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan bawang putih yang telah ditumis, jahe, garam, merica, minyak cabai, dan kecap ikan.
3. Setelah mendidih, masukkan ikan, udang, jamur, dan wortel. Setelah ikan lunak, masukkan sawi putih, *egg tofu,* daun bawang, dan suun, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

101. SOTO BETAWI



BAHAN:

500 gram daging sapi sandung lamur
1 liter air, untuk merebus
250 gram babat sapi, rebus matang
250 gram paru, rebus matang
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
6 lembar daun jeruk
8 biji cengkih
1biji pala, memarkan
2 cm jahe, memarkan
4 cm batang kayu manis
Minyak goreng secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

4 buah cabai merah besar
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

4 buah tomat segar, potong
2 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan daun seledri
4 sdm bawang goreng
Emping, kecap manis, dan jeruk limau

SAMBAL REBUS (HALUSKAN):

10 buah cabai rawit merah
1 buah cabai merah besar
2 siung bawang putih
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi bersama serai, daun salam, daun jeruk, cengkih, pala, jahe, dan kayu manis hingga daging setengah matang. Angkat daging, potong dadu, sisihkan kaldunya.
2. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, angkat.
3. Campur tumisan bumbu ke dalam kaldu dan masukkan kembali potongan daging dan santan, masak hingga daging lunak dan bumbu meresap, angkat.
4. Rebus babat dan paru secara terpisah hingga lunak. Angkat dan sisihkan. Bila akan disajikan, goreng dalam minyak panas sebentar dan potong bentuk dadu.
5. Siapkan mangkuk, tata babat, paru, daging, dan potongan tomat, siram dengan kuah. Taburi irisan daun bawang, daun seledri, bawang goreng, emping, kecap manis, jeruk limau, dan sambal. Sajikan hangat.

102. SOTO BANDUNG

BAHAN:

1 kg daging sapi sandung lamur
2 liter air, untuk merebus
2 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk
5 sdm kecap manis
1 buah lobak, kupas, iris tipis
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

TABURAN:

1 batang daun bawang, iris halus
2 batang seledri, iris halus
4 sdm bawang goreng
200 gram kacang kedelai, rendam hingga lunak, tiriskan, dan goreng



CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan jahe, serai, dan daun jeruk hingga lunak. Angkat daging, potong dadu dan masukkan kembali ke dalam kuah.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan kecap manis dan lobak, masak sebentar dan angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, dan kedelai goreng. Sajikan hangat dengan sambal rebus.

103. SUP PASTA KUAH



BAHAN:

100 gram spaghetti, rebus matang
2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih cincang halus
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 gram udang kupas
1 ½ liter air
150 gram daging sapi cincang, buat bola-bola
3 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin
5 lembar sawi putih, iris
100 gram taoge, buang akarnya
1 batang daun bawang, iris

TABURAN:

Irisan seledri secukupnya
Bawang goreng secukupnya

PELENGKAP:

Acar mentimun dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan garam, merica, dan udang, masak hingga berubah warna. Tuang air, setelah mendidih, masukkan bola-bola daging, kecap manis, dan kecap asin, masak hingga daging mengeras. Masukkan sawi dan taoge, masak sebentar, angkat.
2. Siapkan mangkuk, isi dengan pasta, kuah, dan isinya. Taburi dengan irisan seledri dan bawang goreng.
3. Sajikan hangat dengan acar dan saus sambal.

104. SUP KACANG POLONG



BAHAN:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
300 gram kacang polong beku
1 liter kaldu
100 ml krim kental
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ biji pala, memarkan
250 gram lidah asap, potong dadu
3 potong sosis sapi, iris
2 lembar daging asap, iris

TABURAN:

Peterseli cincang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kacang polong beku, cuci bersih. Tiriskan kemudian proses dalam tabung blender hingga lembut. Sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat.
3. Campur tumisan bawang bombai, kacang polong yang telah dihaluskan, kaldu, garam, merica, dan pala, didihkan dan masak hingga mengental.
4. Masukkan krim kental, lidah asap, sosis, dan daging asap, masak sebentar dan angkat. Tuangkan ke dalam mangkuk.
5. Sajikan hangat.

105. SUP CELUP-CELUP



BAHAN:

300 gram daging sapi sirloin, iris tipis
12 buah udang sedang, cuci bersih dan tiriskan
12 buah bakso sapi, potong
2 batang daun bawang, potong serong
2 batang wortel, iris serong
6 lembar sawi putih, potong-potong
1 buah *egg tofu*/tahu telur dalam kemasan plastik kedap udara, potong 2 cm
50 gram suun, rendam air dingin dan tiriskan

KUAH:

1 liter kaldu
100 ml kecap asin jepang
50 ml *mirin*
20 ml *sake*
6 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 cm jahe, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan kaldu, masukkan kecap asin jepang, *mirin*, *sake,* gula pasir, garam, merica, dan jahe, angkat dan sisihkan.
2. Siapkan panci atau *stemboat* untuk dimasak bersama di meja makan, masukkan dan didihkan kembali kaldu dan masukkan secara bergantian daging sapi, udang, dan bakso, masak hingga matang. Tambahkan sawi, daun bawang, wortel, dan *egg tofu*.
3. Terakhir masukkan suun, sajikan bersama saus sambal, atau irisan cabai rawit merah.

106. SUP DAGING SAYURAN

BAHAN:

250 gram daging sandung lamur
1 liter air
1 batang daun bawang
1 sdm margarin
5 butir bawang merah, iris
1 biji pala, memarkan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 buah kentang sedang, potong dadu
2 batang wortel, iris
200 gram buncis, iris
3 lembar kol, iris
1 buah tomat, iris

TABURAN:

Irisan daun bawang dan batang seledri

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sandung lamur dengan air dan daun bawang hingga daging lunak dan matang, angkat daging dan potong-potong.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, masukkan ke dalam kaldu.
3. Didihkan kembali kaldu, masukkan pala, garam, dan merica. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga setengah matang.
4. Tambahkan buncis dan kol, masak sayuran hingga matang, angkat, tambahkan irisan tomat.
5. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri.



107. SUP KACANG MERAH



BAHAN:

1 kg buntut sapi, potong 1 cm
2 liter air, untuk merebus
300 gram kacang merah kering, rendam dalam air 3-4 jam
2 sdm margarin
2 batang daun bawang, potong 1 cm
2 batang seledri, potong 1 cm
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan
3 biji cengkih

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih

TABURAN:

Daun seledri secukupnya, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Kacang merah setelah direndam selama 3-4 jam, cuci bersih, tiriskan, rebus hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
3. Rebus buntut sapi hingga setengah matang, masukkan tumisan bumbu, kacang merah, daun bawang, seledri, garam, merica, pala, dan cengkih. Masak kembali hingga buntut dan kacang lunak, angkat, taburi dengan irisan seledri.
4. Sajikan hangat.

108. SUP KACANG HIJAU



BAHAN:

350 gram daging sapi, potong dadu
150 gram kacang hijau
2 liter air
2 sdm minyak goreng
1 buah bawang bombai, cincang kasar
1 biji pala, memarkan
3 cm kayu manis
5 biji cengkih
2 cm jahe, memarkan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

TABURAN:

Irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi dengan 1 liter air, tambahkan pala, kayu manis, cengkih, dan jahe, masak hingga daging lunak, angkat.
2. Rebus kacang hijau dengan 500 ml air hingga lunak, campurkan ke dalam rebusan daging sapi.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ke dalam kuah, masak sebentar. Tambahkan garam dan merica bubuk, setelah bumbu merata, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng.

109. SUP BUNTUT GORENG



BAHAN:

1 kg buntut sapi, cuci bersih
80 gram tepung berbumbu, siap pakai
1 liter air
1 biji pala, memarkan
2 batang daun bawang
1 buah bawang bombai, iris
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 batang wortel, potong menurut selera
2 buah kentang, potong menurut selera
2 buah tomat, potong menurut selera
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

TABURAN:

Bawang goreng dan irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong buntut sapi setebal 1 cm, rebus dengan 1 liter air. Masukkan biji pala dan daun bawang, setelah daging lunak, angkat dan pisahkan dari kuahnya.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu, tambahkan garam dan merica, didihkan.
3. Masukkan wortel, kentang, dan tomat, masak hingga sayuran matang, angkat.
4. Panaskan minyak, lumuri buntut dengan tepung berbumbu hingga rata dan goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat, dan tiriskan.
5. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah, isinya, dan taburi bawang goreng serta irisan daun bawang. Buntut goreng letakkan ke dalam piring dan sajikan hangat dengan nasi putih.

110. SUP KONRO



BAHAN:

1 kg iga sapi
2 liter air, untuk merebus
2 sdm kecap manis
4 sdm air asam jawa
6 biji cengkih
2 sdm minyak, untuk menumis
4 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
1 sdm ketumbar, sangrai
2 cm kunyit, bakar
10 buah keluak, rendam air hangat
1 sdm garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

Bawang goreng, irisan seledri, dan daun bawang

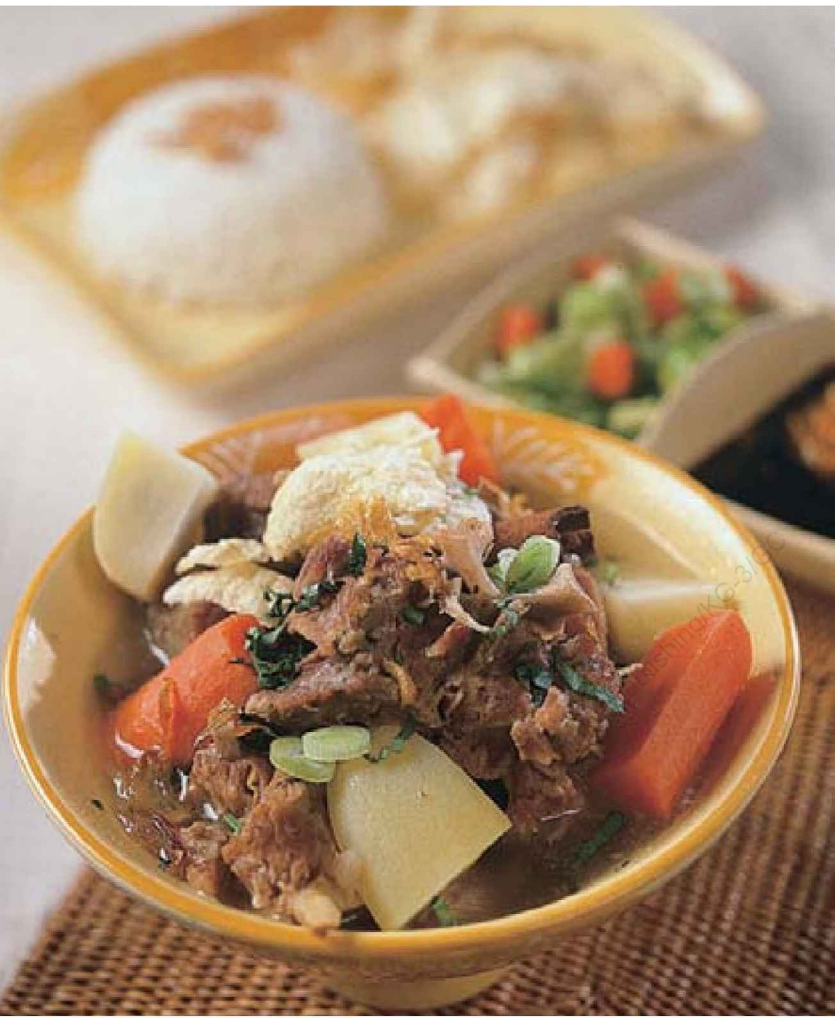
PELENGKAP:

Sambal Rebus: 5 siung bawang putih, 10 buah cabai keriting, 5 buah cabai rawit merah, rebus sebentar, angkat. Haluskan dan tumis dengan 2 sdm minyak goreng hingga matang, haluskan, tambahkan 1/2 sdt garam aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga sapi hingga lunak.
2. Pilih keluak yang tidak pahit, rendam dalam air panas sebentar dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kecap manis, air asam, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng, seledri, dan daun bawang.

111. SUP KAMBING



BAHAN:

750 gram daging kambing bagian yang bertulang, potong menurut selera
1liter air, untuk merebus
3 cm jahe, memarkan
8 biji cengkih
3 cm kayu manis
1 biji pala, memarkan
2 sdm minyak, untuk menumis
3 batang daun bawang, potong 1 cm
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
3 batang wortel, potong-potong
3 buah tomat, potong menurut selera

TABURAN:

Irisan seledri dan bawang goreng

PELENGKAP:

Emping, kecap manis, jeruk limau, acar mentimun cabai, dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, rebus matang, haluskan, tambah ½ sdt garam, aduk rata

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging kambing dan tiriskan. Rebus daging bersama jahe, cengkih, kayu manis, dan pala hingga daging kambing lunak, angkat. Tambahkan air hingga kaldu tetap 1 liter.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, dan didihkan kembali. Masukkan wortel, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah, tata irisan tomat, taburi seledri dan bawang goreng, sajikan dengan emping, jeruk limau, kecap manis, sambal rebus, acar mentimun cabai, dan nasi putih.

112. SOTO TANGKAR

BAHAN:

500 gram iga sapi, potong-potong
500 gram daging sandung lamur
2 liter air, untuk merebus
3 cm lengkuas, memarkan
5 cm kayu manis
5 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
3 buah tomat, potong menurut selera
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

9 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
5 cm kunyit, bakar
5 butir kemiri, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, bawang goreng, kecap manis, jeruk limau, dan emping

SAMBAL REBUS:

3 buah cabai merah besar, 12 buah cabai rawit merah, 3 siung bawang putih rebus matang. Haluskan lalu tambahkan 1 sdt garam, aduk rata.



CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi bersama iga sapi hingga lunak, angkat daging dan potong-potong.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan lengkuas, daun jeruk, kayu manis, daun salam, dan serai, didihkan.
3. Tuangkan santan, masak hingga mendidih kembali, angkat.
4. Siapkan mangkuk, beri irisan tomat, tuangkan kuah dan isinya.
5. Sajikan selagi hangat, taburi dengan daun bawang, bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus, kecap manis, emping, dan jeruk limau.

113. SOTO SOKARAJA



BAHAN:

500 gram daging sapi
1 liter air
50 gram suun, rendam air dingin dan tiriskan
50 gram taoge pendek, cuci bersih
150 gram kedelai goreng
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm kunyit, bakar
5 butir kemiri sangrai
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk

SAMBAL SOTO:

150 gram kacang tanah, goreng, dan haluskan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 buah cabai rawit merah, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdm gula merah iris, dan 1 sdm air asam. Tumis semua bahan dengan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 200 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging bersama air hingga setengah matang, bila air berkurang tambahkan air hangat hingga air tetap 1 liter.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu tambahkan jahe, serai, lengkuas, dan kecap manis, masak hingga daging lunak dan bumbu meresap. Angkat daging dan potong-potong.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan suun, taoge pendek, tuang kuahnya. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, sambal soto, dan kerupuk.
4. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi.

114. SOTO SULUNG



BAHAN:

250 gram paru sapi, rebus matang
250 gram hati sapi, rebus matang
250 gram babat sapi, rebus matang
500 gram daging sandung lamur
2 liter air
3 batang serai, memarkan
8 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
7 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, sambal rebus, jeruk nipis, dan telur rebus
Sambal Rebus: 5 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 3 siung bawang putih rebus, angkat dan haluskan bersama ½ sdt garam. Aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus masing-masing ang, seledri, telur, bawang goreng, sambal rebus, dan perasan air jeruk nipis.
2. Rebus sandung lamur dengan air hingga lunak. Angkat daging, potong-potong menurut selera.
3. Rebus kembali kaldu, bila air menyusut tambahkan air panas hingga jumlah air tetap 2 liter. Masukkan serai, jahe, dan daun jeruk.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Campurkan ke dalam kaldu, masukkan potongan jerohan sapi dan daging, masak hingga bumbu meresap, angkat.
5. Siapkan mangkuk, sajikan hangat. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, telur, bawang goreng, sambal rebus, dan perasan air jeruk nipis.

115. COTO MAKASSAR



BAHAN:

300 gram babat sapi, rebus matang
300 gram hati sapi, rebus matang
200 gram jantung sapi, rebus matang
500 gram daging sapi sandung lamur
2 liter air cucian beras/ tajin
5 batang serai, memarkan
5 lembar daun salam
250 gram kacang tanah, goreng, haluskan
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
5 cm jahe, memarkan
1 ruas lengkuas, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan sangrai
1 sdm garam
1 sdt merica butiran

PELENGKAP:

Bawang goreng, irisan daun bawang, dan irisan seledri

SAMBAL TAOCO (HALUSKAN):

10 butir bawang merah,
5 siung bawang putih,
10 buah cabai keriting rebus sebentar, 100 gram taoco (tumis dengan 6 sdm minyak goreng hingga matang, haluskan), tambahkan garam dan gula merah secukupnya.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus babat, hati, dan jantung sapi secara terpisah hingga lunak, angkat, tiriskan, potong dadu.
2. Rebus daging sapi bersama air tajin, serai, lengkuas, jahe, dan daun salam hingga matang. Angkat, tiriskan, dan potong dadu.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan bersama kuahnya, taburi bawang goreng, irisan daun bawang dan seledri. Sajikan dengan buras dan sambal taoco.
5. Sajikan hangat.

116. SOTO PADANG

BAHAN:

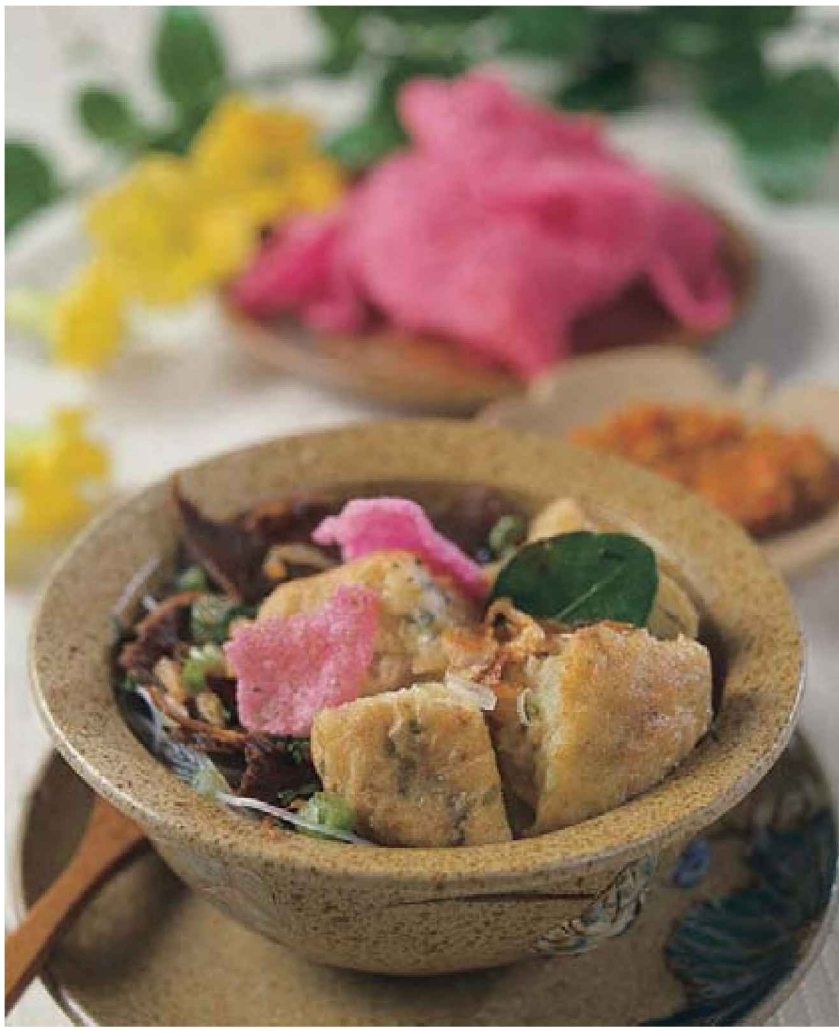
500 gram daging sapi
1 potong tulang sengkel sapi
2 liter air
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
2 cm jahe
2 cm lengkuas
3 cm kunyit, bakar

PELENGKAP:

100 gram suun, rendam hingga lunak, tiriskan
Perkedel kentang, siap saji
Sambal rebus
Irisan seledri
Daun bawang
Bawang goreng
Paru goreng kering
Kerupuk merah
Nasi putih



CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi dan tulang sengkel hingga lunak, angkat daging dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, setelah mendidih, angkat.
3. Daging sapi setelah lunak, goreng utuh hingga berwarna kecokelatan, angkat, potong dadu, sisihkan.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan suun, potongan daging atau paru goreng, dan perkedel. Tuangkan kuahnya, taburi dengan bawang goreng, seledri, daun bawang, kerupuk merah, dan sambal rebus.
5. Sajikan hangat.

117. SUP IGA KACANG MERAH



BAHAN:

250 gram kacang merah
500 gram iga sapi atau buntut, potong-potong
2 liter air
2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
2 batang seledri
2 batang daun bawang
1 biji pala, memarkan
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 batang wortel, potong menurut selera

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang merah dalam air selama 2 jam, cuci bersih dan tiriskan. Rebus hingga setengah matang, angkat, tiriskan.
2. Rebus buntut/iga sapi dengan 2 liter air hingga daging setengah matang, masukkan kacang merah.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan ke dalam kaldu, tambahkan wortel, seledri, daun bawang, pala, garam, dan merica, masak hingga kacang merah dan daging empuk.
4. Angkat, sajikan hangat.

118. SUP KRIM KENTANG DAN JAGUNG



BAHAN:

500 gram kentang kukus matang, kupas dan haluskan
2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
3 sdm tepung terigu
1 ½ liter kaldu ayam
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 biji pala, memarkan
150 ml krim kental
300 gram jagung manis pipilan
1 sdm peterseli cincang
2 lembar daging asap, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar, tambahkan kaldu, garam, merica, dan pala, didihkan.
3. Masukkan kentang halus, aduk rata. Masukkan krim kental dan jagung manis, setelah mendidih, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang dan irisan daging asap.

119. SUP JAMUR IKAN DORI



BAHAN:

1 ½ liter air
2.5 cm jahe, iris dan memarkan
3 batang serai, iris serong bagian putihnya
5 lembar daun jeruk
250 gram udang sedang, kupas, dan belah punggugnya
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
Gula pasir secukupnya
750 gram ikan dori, potong dadu
300 gram jamur *shiitake* segar, iris
6 lembar sawi putih, iris
2 batang daun bawang, iris
100 gram suun, rendam air hingga lunak, tiriskan
3 sdm kecap ikan
5 sdm air jeruk nipis
8 buah cabai rawit, memarkan

TABURAN:

2 batang daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Masak air, masukkan jahe, serai, dan daun jeruk, mendidih. Masukkan udang, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Setelah mendidih kembali, masukkan ikan dori, jamur, sawi putih, dan kecap ikan, aduk rata. Angkat, tambahkan air jeruk nipis dan cabai rawit.
3. Siapkan mangkuk, tata suun. Tuangkan sup dan isiannya.
4. Sajikan hangat, taburi daun ketumbar.

120. SUP TELUR ASAM PEDAS

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih
2 cm jahe, memarkan
200 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya
750 ml kaldu
5 buah jamur *shiitake* segar, iris
100 gram rebung, potong bentuk korek api
1 sdm kecap asin encer
1 sdt minyak wijen
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
5 sdm saus sambal
1 sdm cuka masak
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 butir telur, kocok sebentar
6 batang kucai, potong 1 cm


Digital publishing KG-3/GC

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan jahe dan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan irisan jamur, rebung, kecap asin, minyak wijen, garam, merica, gula pasir, saus sambal, dan cuka, masak hingga mendidih.
3. Kentalkan dengan larutan maizena, setelah mengental, masukkan telur kocok sedikit-sedikit hingga membentuk serabut. Masukkan kucai, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

121. SOTO PEKALONGAN


Digital publishing/KG-3/GC

BAHAN:

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

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

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

PELENGKAP:

Bawang goreng
Irisan seledri
Telur rebus
Emping goreng
Air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dengan jahe, serai, dan daun jeruk hingga empuk. Angkat, potong menurut selera, sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, potongan daging, taoco, dan kecap manis, aduk rata. Masukkan kembali ke dalam kaldu dan masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan soto, lengkapi dengan irisan telur rebus, bawang goreng, irisan seledri, dan emping goreng.
4. Sajian hangat bersama air jeruk nipis.

122. SUP MERAH



BAHAN:

500 gram tomat, blender dan saring
2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
1 batang daun bawang dan 2 batang seledri utuh
500 ml kaldu ayam
100 ml saus tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan
1 sdm gula pasir
2 batang wortel, potong dadu
50 gram kacang polong beku
3 buah sosis sapi, iris
1 potong dada ayam tanpa tulang, rebus matang, potong dadu

PELENGKAP:

Peterseli cincang
Croutons: 2 lembar roti tawar, potong dadu dan goreng hingga berwarna kecokelatan.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu, sari tomat, saus tomat, daun bawang, seledri, garam, merica, dan pala, didihkan.
2. Setelah mendidih masukkan gula pasir, wortel, kacang polong, sosis, dan ayam, masak hingga wortel matang, angkat.
3. Sajikan hangat taburi dengan roti goreng dan peterseli.

123. KRIM SUP FILO



BAHAN:

Adonan kulit filo/kulit *puff pastry*
1 butir telur, kocok sebentar, untuk olesan

KRIM SUP:

1 sdm margarin
2 sdm bawang bombai cincang
2 sdm tepung terigu
750 ml susu cair
250 ml kaldu ayam
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 potong filet dada ayam rebus, potong dadu
150 gram jamur kancing, iris
5 sdm kacang polong beku
2 potong sosis sapi, iris
50 ml krim kental
1 sdm irisan daun seledri

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk sup tahan panas, sisihkan.
2. **Sup:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair dan kaldu ayam, didihkan.
3. Masukkan garam dan merica, aduk rata.
4. Setelah mendidih kembali, masukkan potongan ayam, jamur, sosis, kacang polong, krim kental, dan irisan seledri, aduk rata.
5. Tuangkan sup ke dalam mangkuk hingga ¼ mangkuk, sisihkan.
6. Giling adonan *puff pastry* dengan tebal 1 cm. Potong bentuk segi empat, ukuran mengikuti mangkuk sup, tambah 2 cm. Ambil selembar dan taruh di atas mangkuk sebagai penutup. Olesi dengan telur hingga rata.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
8. Sajikan hangat.

124. SUP KAMBING SPESIAL

BAHAN:

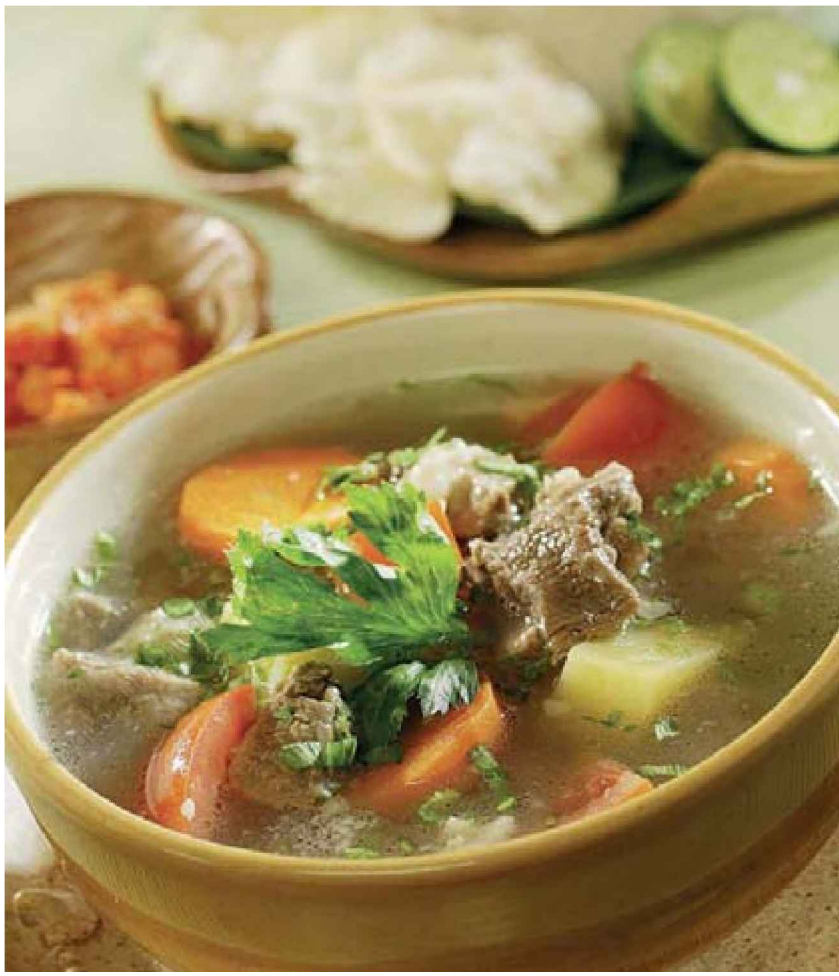
750 gram daging kambing, potong menurut selera
1½ liter air
50 gram bumbu dasar putih
2 cm jahe, memarkan
6 biji cengkih
3 cm kayu manis
1 biji pala memarkan
3 buah batang daun bawang, potong 1 cm
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
3 buah kentang, potong dadu
3 batang wortel, potong dadu
3 buah tomat, potong menurut selera

TABURAN:

Irisan seledri dan bawang goreng

PELENGKAP:

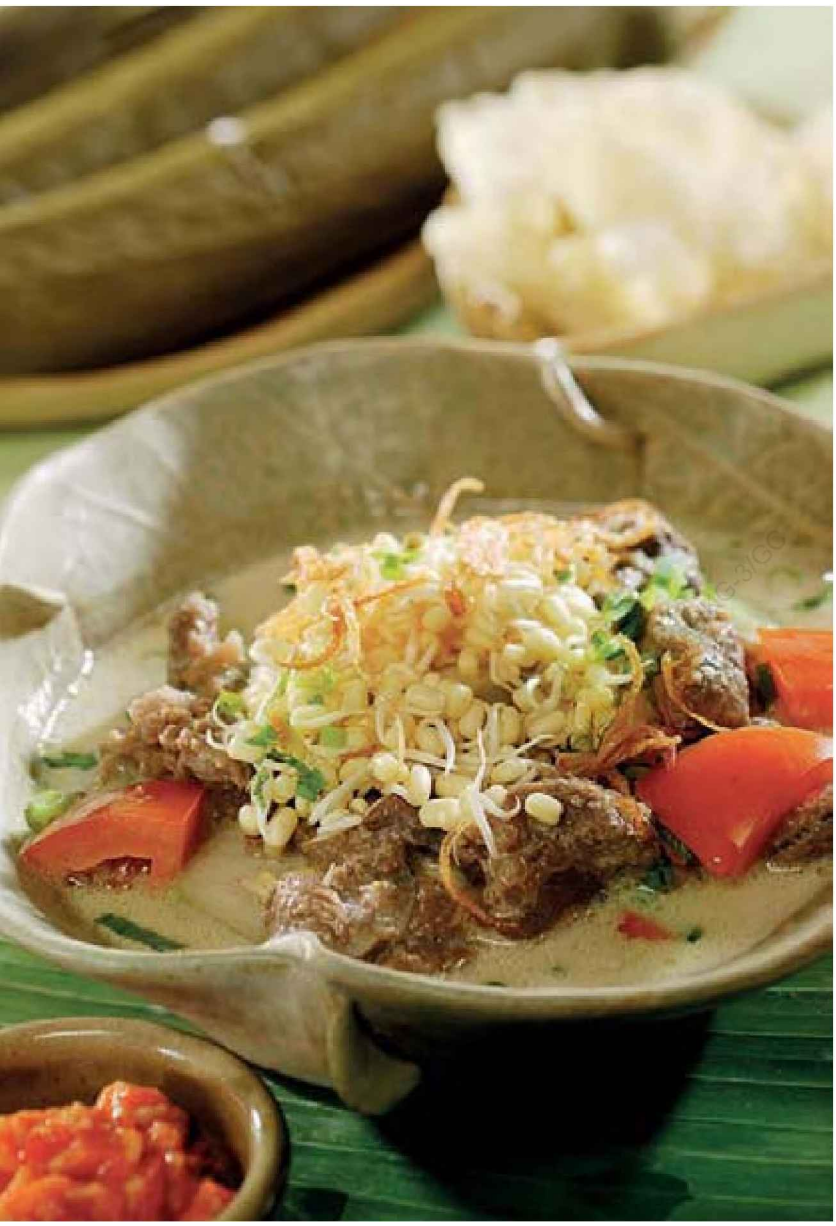
Acar mentimun cabai, emping goreng, kecap manis, jeruk limau, dan sambal rebus:
2 buah cabai merah besar dan 10 buah cabai rawit merah direbus matang, lalu haluskan dengan tambahkan ½ sdt garam



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging kambing dan tiriskan. Rebus daging bersama jahe, cengkih, kayu manis, dan pala hingga daging kambing lunak, angkat. Tambahkan air hingga kaldu tetap 1½ liter.
2. Tambahkan bumbu dasar putih, garam, dan merica, didihkan kembali. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga sayuran matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan sop, tata irisan tomat, taburi seledri, daun bawang, dan bawang goreng, sajikan dengan emping goreng, jeruk limau, sambal rebus, acar mentimun cabai, kecap manis, dan nasi putih.

125. SOTO DAGING SAPI



BAHAN:

800 gram daging sapi sandung lamur, potong dadu
1½ liter air
100 gram bumbu dasar putih
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
6 lembar daun jeruk
1 sdt garam
500 ml santan dari 1 butir kelapa

PELENGKAP:

Taoge, tomat, seledri iris, daun bawang, bawang goreng, sambal cabai rawit rebus, jeruk nipis, emping, dan lontong atau nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi sandung lamur hingga lunak, tambahkan bumbu dasar putih, jahe, serai, lengkuas, dan daun jeruk. Rebus hingga mendidih kembali, tambahkan garam dan santan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. Penyajian: Siapkan pinggan, tata lontong dan taoge, beri kuah dan isiannya, tomat, seledri iris, daun bawang, bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus, jeruk nipis, dan emping.
3. Sajikan hangat.

AYAM

Digital publishing IG-3/GC

126. AYAM MASAK TOMAT NANAS



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 20 bagian
2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
50 gram tomat pasta
1 sdt jintan, haluskan
5 sdm saus tomat
300 ml air
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 buah *zucchini*, potong-potong
2 buah tomat segar, buang biji, potong-potong
½ buah nanas, potong bentuk kipas
250 gram kentang kecil, kukus matang, kupas

PELENGKAP:

Kentang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan tahan panas, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan ayam dan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan tomat pasta, jintan, saus tomat, dan air, tambahkan garam dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
4. Pindahkan ke dalam pinggan tahan panas, masukkan *zucchini,* tomat, nanas, dan kentang, panggang selama 20 menit. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng.

127. AYAM BUMBU KARE

BAHAN:

500 gram ayam, potong menurut selera
80 gram tepung bumbu, siap beli
2 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
50 gram bumbu kare basah, siap beli
250 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
6 buah tomat kecil, potong



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan. Lumuri dengan tepung bumbu hingga rata, kemudian goreng hingga matang. Angkat, dan sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu kare, daun jeruk, dan serai, masak sebentar. Tambahkan santan, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung maizena, angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas, tuangkan kuah, masukkan ayam dan tomat, panggang selama 15 menit hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4 Sajikan panas.

128. BOTOK AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong menjadi 20 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 batang daun bawang, iris
200 ml santan kental

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan daun bawang iris dan santan, aduk rata.
3. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 15 menit.
4. Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan daun salam, batang serai, dan daun singkong secukupnya. Beri ayam dan bumbunya, bungkus, semat dengan lidi.
5. Kukus ayam selama 45 menit hingga matang. Angkat.
6. Sajikan hangat dengan nasi putih.

129. GARANG ASEM JEROAN AYAM



BAHAN:

8 pasang hati ayam dan 8 ampela ayam, potong-potong
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
4 buah belimbing sayur
1 buah tomat, iris
5 lembar daun salam, iris
6 lembar daun jeruk, iris
250 ml santan dari ½ butir kelapa
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis
16 buah cabai rawit merah

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri sangrai
5 cm kunyit, bakar

PELENGKAP:

Daun pisang dan lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih jeroan ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cabai merah, dan cabai hijau hingga harum. Masukkan hati dan ampela ayam, aduk rata, masukkan santan, masak sebentar, angkat.
3. Masukkan irisan belimbing sayur, tomat, daun salam, daun jeruk, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
4. Ambil selembar daun, isi dengan tumisan jeroan, tambahkan 2 buah cabai rawit merah, bungkus.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.

130. AYAM GORENG KREMES



BAHAN:

1 ekor ayam (berat ± 950 gram), belah dua tidak putus
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 cm jahe, memarkan
2 lembar daun salam
1½ liter air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
2 sdm ketumbar, sangrai
1 sdm garam

BUMBU KREMES:

25 gram tepung sagu
25 gram tepung beras
1 sdt *baking powder*

PELENGKAP:

Lalap sayuran dan sambal bajak: 3 buah cabai merah besar, 8 buah cabai rawit merah, 1 buah tomat, goreng hingga setengah matang, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt terasi matang dan ¼ sdt garam, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu yang dihaluskan, gunakan api sedang, masak hingga ayam lunak, angkat. Tiriskan ayamnya, sisihkan kuahnya.
3. **Bumbu Kremes:** Campur kuah ayam sebanyak 900 ml dengan tepung sagu, tepung beras, dan *baking powder*, aduk rata, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan dan matang, angkat. Tuangkan kuah ayam sesendok-sesendok, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan terlihat bersarang, angkat. Taburkan di atas ayam goreng.
5. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal bajak.

Catatan: *Ayam kremes dapat dibuat dengan mempergunakan panci bertekanan/presto. Air untuk merebus gunakan sebanyak 1 liter, caranya: pertama gunakan api besar hingga terdengar suara mendesis, kemudian kecilkan api dan masak selama 7 menit, matikan api dan diamkan selama 20 menit sebelum dibuka.*

131. AYAM SUWIR BUMBU RUJAK

BAHAN:

1 ekor ayam, rebus matang
200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
2 sdm air asam jawa
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
4 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

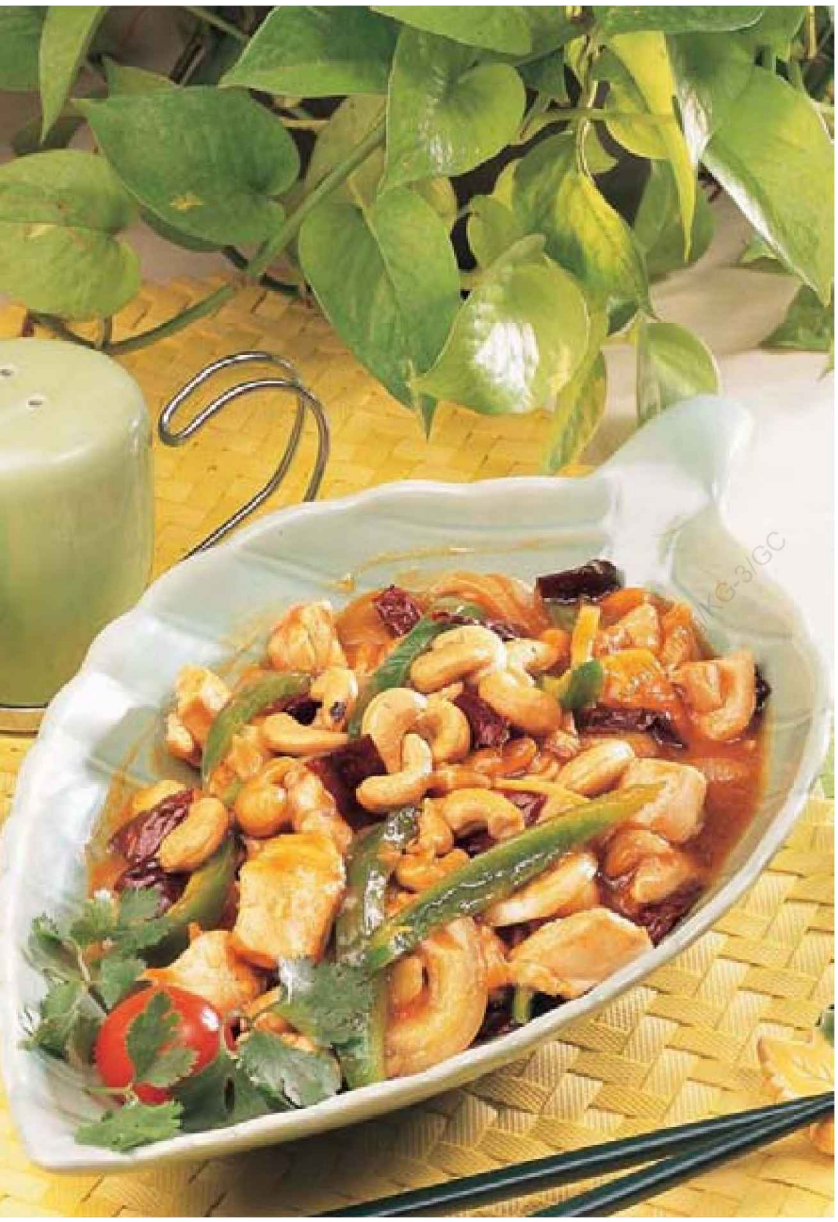
10 buah cabai merah
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm gula merah sisir

CARA MEMBUAT:

1. Suwir-suwir ayam rebus, dan sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam suwir, daun jeruk, serai, lengkuas, daun salam, air asam, garam, dan merica. Masak hingga bumbu mengering, angkat.
3. Sajikan dengan nasi hangat.



132. AYAM KACANG METE



BAHAN:

350 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, iris
2 cm jahe, memarkan
3 buah cabai merah kering, potong 1 cm
1 sdm kecap asin
1 sdm gula pasir
3 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
2 sdm saus tiram
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 buah paprika hijau, potong menurut selera
100 gram kacang mete, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, jahe, cabai kering, kecap asin, gula, saus tomat, saus sambal, saus tiram, garam, dan merica. Masak hingga ayam berubah warna, tuangkan air.
2. Setelah ayam matang dan lunak, kentalkan dengan larutan maizena, tambahkan paprika, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan kacang mete goreng.

133. AYAM GORENG MANIS

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
250 ml air kelapa
5 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 sdm irisan gula merah
2 sdt garam
{5 siung bawang putih, 5 butir bawang merah} haluskan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAMBAL:

6 buah cabai merah besar
15 buah cabai rawit merah, bila suka pedas
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm terasi
1 buah tomat

PELENGKAP:

Jeruk limau, mentimun, daun kemangi, dan daun selada

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, tiriskan.
2. Didihkan air kelapa bersama jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk. Masukkan ayam, gula merah, bumbu halus, dan garam, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut. Angkat.



3. **Sambal:** Goreng sebentar cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, dan tomat. Angkat dan ulek kasar.
4. Panaskan minyak, goreng ayam sebentar hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan ayam goreng bersama sambal. Lengkapi dengan perasan air jeruk limau, mentimun, daun kemangi, dan daun selada.

134. AYAM GORENG BUMBU LENGKUAS





BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagaian
200 gram lengkuas muda, parut
300 ml santan dari ½ butir kelapa
10 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
1 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
10 cm kunyit
7 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Sambal terasi matang dan lalap sayuran (tomat, mentimun, daun selada)

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ayam hingga bersih dan tiriskan.
2. Masak santan bersama bumbu halus, lengkuas parut, jahe, serai, daun salam, daun jeruk, dan air asam jawa hingga mendidih. Masukkan ayam, masak hingga ayam matang dan santan menyusut. Angkat, pisahkan ayam dan bumbunya.
3. Goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng bumbunya hingga kering sambil sesekali diaduk agar tidak gosong, angkat. Tiriskan.
5. Siapkan pinggan, tata ayam, taburkan bumbu di atasnya. Lengkapi dengan sambal terasi dan lalap sayuran.
6. Sajikan.

135. CEKER AYAM BUMBU TAOSI

BAHAN:

1 kg ceker ayam
1 liter air
5 sdm gula pasir
2 buah pekak/bunga lawang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 sdm tepung sagu
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus

SAUS:

8 butir bawang merah, cincang
5 siung bawang putih, cincang
6 sdm saus tiram
3 sdm taosi
2 sdm gula pasir
5 sdm saus tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air



CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ceker ayam, bila ceker besar, potong menjadi dua bagian. Didihkan air bersama gula pasir, masukkan ceker ayam rebus selama 5 menit, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, goreng ceker hingga kering, angkat, dan rebus bersama 1 sdt garam dan pekak hingga ceker melepuh kulitnya, angkat dan tiriskan. Setelah dingin lumuri dengan tepung sagu, sisihkan.
3. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan saus tiram, taosi, gula pasir, saus tomat, garam, dan merica. Tambahkan air, masak hingga mengental, masukkan ceker dan cabai merah, aduk rata. Angkat.
4. Siapkan pinggan tahan panas, masukkan ceker dan sausnya. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan sajikan hangat.

136. SAYAP GORENG BUMBU PEDAS



BAHAN:

10 potong sayap ayam, cuci bersih
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
5 siung bawang putih, cincang halus
3 sdm saus *barbeque*, siap beli
3 sdm saus tomat
1 sdm kecap manis
7 sdm saus sambal
2 sdm madu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Potong sayap ayam menurut ruasnya, sisihkan bagian terkecil untuk kaldu. Cuci bersih dan lumuri air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang, angkat.
2. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan saus *barbeque*, saus tomat, kecap manis, saus sambal, madu, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan ayam goreng, aduk rata, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.

137. BBQ SATE

BAHAN:

2 potong filet dada ayam, potong dadu
300 gram daging sapi has dalam
4 batang daun bawang
1 buah paprika merah, potong dadu
1 buah paprika hijau, potong dadu
1 buah paprika kuning, potong dadu

SAUS RENDAMAN:

1 sdm cuka anggur
2 sdm kecap asin pekat
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm madu
6 sdm saus *barbeque*, siap beli

PELENGKAP:

Saus sambal, *mayonnaise*, dan kentang goreng
Tusukan sate secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. **Saus Rendaman:** Campur cuka anggur dengan kecap asin, gula pasir, garam, merica bubuk, madu, dan saus *barbeque,* aduk rata.
2. Masukkan potongan dada ayam dan daging sapi, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Ambil tusukan sate, tusuk daun bawang, daging ayam, daging sapi, selingi dengan paprika merah, paprika hijau, dan paprika kuning. Atau urutan menurut selera.
4. Panggang sate di atas bara api sambil dibolak-balik hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal, *mayonnaise*, dan kentang goreng.

138. CHICKEN NUGGET



BAHAN:

300 gram daging ayam, cincang
100 ml susu cair
2 butir telur
50 gram tepung sagu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm bawang goreng, remas-remas

PANIR:

1 butir telur, kocok
150 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal dan saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ayam, susu cair, telur, tepung sagu, garam, merica, kaldu ayam bubuk, dan bawang goreng, aduk rata.
2. Siapkan loyang segi empat panjang, ukuran 15 x 6 x 5 cm, olesi dengan minyak seluruh bagian dalam loyang. Tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
3. Potong menurut selera, celupkan potongan *nugget* ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti. Simpan dalam lemari es selama 2 jam.
4. Panaskan minyak, goreng *nugget* hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan saus tomat.

139. SATE AYAM BUMBU TERIYAKI

BAHAN:

350 gram filet dada ayam, potong 1 x 2 cm
3 batang daun bawang, potong 2 cm
Tusukan sate secukupnya

BUMBU:

1 siung bawang putih, haluskan
1 sdt jahe, parut
5 sdm kecap asin jepang
3 sdm *mirin*
1 sdm *sake*
2 sdm gula pasir

PELENGKAP:

Saus sambal dan *mayonnaise*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan tusuk sate, setiap tusuk sate tusuki berurutan: potongan daun bawang, ayam, daun bawang, ayam, daun bawang, dan ayam.
2. **Bumbu:** Campur bawang putih, jahe, kecap asin, *mirin*, *sake*, dan gula pasir, aduk rata.
3. Olesi sate dengan bumbu dan panggang hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal dan *mayonnaise.*



140. AYAM PANGGANG ISI SAYURAN

BAHAN:

1 ekor ayam berat 1 kg
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

ISI:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang kasar
6 siung bawang putih, cincang
1 batang daun bawang iris
2 batang seledri, iris
1 batang wortel, potong dadu kecil
1 buah kentang, kupas, potong dadu
6 sdm kacang polong
4 potong sosis sapi, cincang
100 gram tepung roti
50 gram keju *cheddar* parut
1 butir telur
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ biji pala, parut

OLESAN:

3 sdm madu
2 sdm kecap manis
2 sdm margarin lelehkan

SAUS:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
200 ml sari jeruk manis
2 sdm madu
3 sdm selai jeruk
3 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Kentang goreng dan tomat ceri panggang

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam utuh. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata.Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, angkat. Campur tumisan bersama daun bawang, seledri, wortel, kentang, kacang polong, sosis sapi, tepung roti, keju, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Masukkan isian ke dalam rongga ayam, padatkan dan rapikan. Ikat dengan benang, taruh ayam dalam pinggan tahan panas.
4. **Olesan:** Campur semua bahan, aduk rata. Olesi seluruh bagian ayam hingga rata.
5. Panggang dalam oven panas selama 15 menit. Olesi kembali dan tutup dengan *aluminium foil* selama kira-kira 1 jam. Buka *aluminium foil* dan teruskan memanggang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan sari jeruk, madu, selai jeruk, jahe, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
7. Sajikan hangat dengan kentang goreng dan tomat ceri panggang.





141. OPOR AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 12 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
1 liter santan dari 2 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
3 butir kemiri, sangrai
2 sdm gula pasir
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar. Cuci hingga bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna.Masukkan air asam jawa, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Pada saat akan disajikan, panaskan kembali dan beri santan kental, masak hingga mendidih. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat.

142. KARE AYAM

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 16 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 butir cengkih
4 cm kayu manis
750 ml santan encer dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga bubuk
3 biji adas manis, sangrai
1 sdt merica bubuk
½ sdm garam

PELENGKAP:

Lontong, bawang goreng, dan emping goreng



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna. Masukkan santan encer, masak hingga ayam lunak.
3. Masukkan santan kental, masak hingga kuah mengental serta berminyak, angkat.
4. Siapkan mangkuk, taruh potongan lontong, gulai ayam, taburi dengan bawang goreng, sajikan hangat.

143. ASEM - ASEM AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong menjadi 40 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 buah tomat
6 buah belimbing sayur
8 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
4 sdm air asam jawa pekat

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
2 cm kunyit, bakar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan daun jeruk, serai, jahe, daun salam, air asam jawa, air, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut.
3. Masukkan tomat, belimbing sayur, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

144. PINDANG AYAM

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 16 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 buah tomat segar
6 buah belimbing sayur
Air secukupnya
8 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
4 sdm air asam jawa pekat (kental)

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
2 cm kunyit, bakar



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan daun jeruk, serai, jahe, daun salam, air asam jawa, air, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
3. Masukkan tomat, belimbing sayur, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

145. GULAI AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 20 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 butir cengkih
4 cm kayu manis
750 ml santan encer dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
200 gram kentang
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
4 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga bubuk
3 biji adas manis, sangrai
1 sdt merica bubuk
½ sdm garam

PELENGKAP:

Lontong/ nasi/ roti jala, bawang goreng, emping goreng

ROTI JALA:

75 gram tepung terigu
200 ml santan encer
1 butir telur
1 sdm minyak goreng
½ sdt garam
(Campur semua bahan hingga rata, buat dadar tipis bentuk pola jala.)

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna. Tuangkan santan encer, masak hingga ayam lunak.
3. Masukkan santan kental dan masak hingga matang dan kuah mengental berminyak. Angkat.
4. Siapkan mangkuk, taruh potongan lontong, gulai ayam, taburi bawang goreng, dan emping. Sajikan hangat.

146. OPOR AYAM SUWIR

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
300 ml santan encer dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
3 butir kemiri, sangrai
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna. Tuangkan santan encer, masak hingga ayam lunak. Tambahkan santan kental dan air asam jawa, masak hingga bumbu mengental. Angkat dan biarkan agak dingin.
3. Ambil dada ayam dan suwir-suwir.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.



147. LAKSA AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
100 gram bihun, rendam air dingin
50 gram taoge, siangi, seduh air panas
2 butir telur, rebus matang
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan encer dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
1 sdt ketumbar, sangrai

PELENGKAP:

Lontong, ketupat, irisan daun bawang, daun seledri, bawang goreng, emping, daun kemangi, dan telur rebus secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, garam, merica, jahe, dan lengkuas, masak hingga berubah warna. Tuangkan santan encer, masak hingga ayam lunak.
2. Tambahkan santan kental, masak sebentar hingga mendidih kembali. Angkat ayam, tiriskan, dan suwir-suwir.
3. Siapkan mangkuk, beri irisan lontong secukupnya, bihun, dan taoge. Tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun seledri, daun bawang, bawang goreng, daun kemangi, irisan telur, dan emping secukupnya.
4. Sajikan hangat.

148. AYAM KODOK



BAHAN:

1 ekor ayam berat 950 gram • 4 butir telur, rebus matang, kupas • 3 iris roti tawar, potong dadu kecil • 150 ml susu cair • 300 gram daging sapi cincang • 50 gram bawang goreng • 50 gram pasta hati sapi, siap beli • 6 sdm kecap asin beraroma • 2 sdt garam • 1 sdt merica bubuk • 1 biji pala, parut • 4 butir telur

OLESAN:

1 sdm margarin, cairkan campur dengan 1 sdm kecap manis

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kentang goreng

SAUS:

2 sdm margarin • 1 buah bawang bombai, iris • 1 sdm tepung terigu • 500 ml air • 8 sdm kecap manis • 3 sdm saus tomat 4 sdm kecap asin beraroma • 1 sdt kecap inggris • 1 sdt garam • 1 sdt merica bubuk • 1 biji pala, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ayam, keluarkan tulang ayam dan dagingnya, kecuali sayap dan pahanya, sisihkan. Daging ayam haluskan.
2. Roti tawar rendam dalam susu cair hingga lunak, sisihkan.
3. Campur daging ayam dengan daging sapi cincang, bawang goreng, pasta hati, kecap asin beraroma, garam, pala, merica, dan campuran susu, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Masukkan adonan daging ke dalam ayam, tata telur rebus, satu arah leher dan dua di bagian perut. Tambahkan adonan ayam kembali hingga membentuk ayam utuh dan jahit dengan mempergunakan benang. Setelah rapi, tusuk-tusuk badannya dengan jarum agar pada saat dikukus tidak meletus. Kukus selama 45 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
5. Olesi dengan olesan campuran margarin cair dengan kecap manis. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
6. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan air, aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, garam, merica, dan pala, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
7. Sajikan ayam kodok dengan setup sayuran dan sausnya.

149. AYAM PANIR LAPIS KEJU



BAHAN:

2 potong filet dada ayam, potong 2 bagian, belah dua tidak putus setiap bagian
4 slice keju *cheddar* lembaran
2 lembar daging asap, potong dua
2 sdm tepung terigu
1 butir telur, kocok lepas
100 gram tepung panir
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Ambil satu bagian dada ayam, keju lipat dua, isi dengan setengah lembar daging asap, masukkan di bagian tengah potongan ayam dan rapatkan.
2. Lumuri daging ayam yang telah diisi dengan tepung terigu, celupkan ke dalam telur, tiriskan dan lumuri dengan tepung panir, padatkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
3. Panaskan minyak, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan. Bungkus dengan kertas *aluminium foil,* panggang sebentar dalam oven selama 10 menit agar dagingnya matang betul.
4. Sajikan ayam panir dengan kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal.

150. SALAD PASTA AYAM ASAP

BAHAN:

2 liter air
1 sdm minyak, untuk menggoreng
200 gram pasta bentuk *angel hair* atau sesuai selera
1 ikat daun selada berwarna
250 gram daging dada ayam asap, iris
3 potong sosis ayam, iris, tumis dengan minyak goreng
1 buah paprika merah, iris
1 buah paprika hijau, iris
1 sdm peterseli cincang
100 gram kacang mete goreng

SAUS:

100 ml minyak zaitun
2 sdm bawang bombai cincang
3 sdm air jeruk lemon
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta *angel hair* selama 10 menit hingga matang, angkat, tiriskan.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun dengan air jeruk lemon, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan bawang bombai cincang, aduk rata.



3. Siapkan pinggan, tata daun selada, pasta, daging ayam asap, sosis, paprika merah, dan paprika hijau. Tuangkan sausnya, taburi dengan peterseli cincang dan kacang mete.
4. Sajikan.

151. AYAM PANGGANG PEDAS



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan

BUMBU UNGKEP (HALUSKAN):

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kunyit
3 butir kemiri
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

BUMBU MERAH PEDAS:

10 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 buah tomat
1 sdt garam
1 sdt terasi matang
2 sdm minyak, untuk menumis

OLESAN:

Kecap manis secukupnya

PELENGKAP:

Lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. **Bumbu Ungkep:** Campur ayam dengan bumbu halus kuning, serai, daun jeruk, dan lengkuas, tambahkan 200 ml air dan masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
2. **Bumbu Pedas Merah:** Rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan tomat hingga matang, angkat. Panaskan minyak, goreng rebusan cabai sebentar, angkat dan haluskan. Tambahkan garam dan terasi.
3. **Penyelesaian:** Lumuri ayam dengan bumbu pedas dan olesi kecap manis, panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan ayam selagi hangat, lengkapi dengan lalap sayuran.

152. AYAM PANGGANG BUMBU KETUMBAR

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk,
2 cm lengkuas, memarkan
4 lembar daun salam
8 sdm kecap manis
4 sdm air asam jawa
250 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
7 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
3 sdm ketumbar, sangrai
2 sdt jintan, sangrai
1 cm jahe
2 cm kencur
1 cm kunyit, bakar
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 sdm gula merah sisir

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, serai, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam, masak hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan santan dan air asam jawa, aduk rata, masak hingga ayam lunak. Tambahkan kecap manis, aduk rata. Angkat.
4. Panggang ayam hingga berwarna kecokelatan, selama memanggang olesi dengan sisa bumbu. Angkat.
5. Sajikan hangat.

153. AYAM PANGGANG BUMBU RUJAK



BAHAN:

1 ekor ayam berat 900 gram, potong 2 bagian tidak putus
5 sdm minyak, untuk menumis
4 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
3 cm jahe, memarkan
250 ml santan kental
4 sdm air asam jawa
3 sdm kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

12 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
8 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
6 butir kemiri, sangrai
4 cm kunyit, bakar
½ sdm garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tambahkan santan, air asam jawa, dan kecap manis, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut. Angkat.
4. Panggang ayam di atas bara api, sambil dibolak-balik selama memanggang, olesi dengan sisa bumbu hingga kecokelatan. Angkat.

154. AYAM PANGGANG BUMBU SANTAN

BAHAN:

1 ekor ayam berat 900 gram, belah 2 bagian tidak putus
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
6 sdm minyak, untuk menumis
4 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
2 cm kunyit, bakar
½ sdm garam
2 sdm irisan gula merah

PELENGKAP:

Lalap sayuran dan sambal terasi



CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air asam jawa dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Panggang ayam di atas bara api, sambil dibolak-balik hingga setengah matang. Angkat.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum.
4. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut. Angkat.
5. Sajikan dengan nasi hangat, lalap sayuran, dan sambal terasi.

155. SATE AYAM BUMBU KUNYIT



BAHAN:

500 gram daging ayam, potong dadu
2 sdm air asam jawa
5 sdm kecap manis
3 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
5 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica butiran

BUMBU KACANG:

150 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
2 buah cabai merah besar, haluskan
5 buah cabai rawit merah, haluskan
150 ml air panas
½ sdt garam
5 sdm kecap manis

PELENGKAP:

Irisan bawang merah, irisan cabai rawit, dan jeruk limau
Tusukan sate secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ayam dengan bumbu yang dihaluskan, air asam jawa, kecap manis, dan minyak, aduk rata dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. Ambil tusukan sate, tusukkan dengan 4-5 daging ayam.
3. **Bumbu Kacang:** Campur kacang yang telah dihaluskan dengan cabai halus, tambahkan air, garam, aduk rata dan didihkan.
4. Siapkan bara api dan panggang sate hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan sate selagi hangat dengan bumbu sate, tambahkan irisan bawang merah, cabai rawit, kecap manis, dan air jeruk limau.

156. SATE AYAM SAUS PETIS

BAHAN:

2 potong filet dada ayam, potong dadu atau ½ ekor daging ayam tanpa tulang

RENDAMAN:

3 sdm madu
3 sdm kecap manis
1 sdm minyak goreng

SAUS BUMBU PETIS:

8 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
2 buah tomat
3 siung bawang putih
1 sdm petis udang
2 sdm saus tomat
2 sdm margarin
Garam dan gula pasir secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. Lumuri ayam dengan bumbu rendaman, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. **Saus Bumbu Petis:** Rebus cabai merah, cabai rawit, tomat, dan bawang putih hingga layu, angkat dan haluskan. Tambahkan petis udang, garam, gula pasir, dan saus tomat, aduk rata. Panaskan margarin, masak bumbu hingga mengental dan matang. Angkat.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging berbumbu. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan sate dengan saus bumbu petis.

157. SATE AYAM BUMBU RUJAK



BAHAN:

½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu
3 sdm kecap manis
150 ml santan kental
1 sdm air asam jawa
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan

BUMBU RUJAK (HALUSKAN):

6 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt terasi
3 sdm gula merah sisir
Garam dan merica secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging ayam, tiriskan hingga mengering.
2. Masak bumbu halus bersama kecap manis, santan, air asam jawa, daun jeruk, serai, dan jahe hingga mendidih dan mengental. Angkat.
3. Masukkan potongan daging ayam, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging.
5. Siapkan bara api dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan selagi hangat.

158. SATE AYAM BUMBU LENGKUAS



BAHAN:

½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu
200 ml santan kental
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm kecap manis

BUMBU LENGKUAS (HALUSKAN):

5 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
5 cm kunyit
3 cm kencur
2 sdt terasi
10 cm lengkuas, parut
Garam dan merica secukupnya

PELENGKAP:

Sambal kecap iris dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, daun salam, dan jahe hingga harum. Masukkan santan, masak hingga mengental, tambahkan kecap manis, aduk rata. Angkat.
3. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong ayam, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng dan dilengkapi sambal kecap iris.

159. SATE AYAM BUMBU KACANG



BAHAN:

½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu
Tusukan sate secukupnya

OLESAN (CAMPUR MENJADI SATU):

5 sdm kecap manis
2 sdm margarin, lelehkan

SAUS KACANG:

150 gram kacang tanah, goreng, haluskan
3 buah cabai merah besar, haluskan
350 ml air
5 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Irisan bawang merah dan irisan cabai rawit atau bumbu kecap: kecap manis dengan irisan bawang merah, cabai rawit, daun jeruk, dan tomat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. **Saus Kacang:** Masak kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan dengan cabai merah dan air, setelah mendidih dan mengental, tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong, olesi dengan olesan kecap, panggang di atas bara api hingga setengah matang. Angkat, celupkan ke dalam bumbu sate dan panggang kembali hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan sate dengan bumbu kacang, lengkapi dengan irisan bawang merah dan cabai rawit, atau bumbu kecap.

160. NUGGET ALA MAMA

BAHAN:

300 gram ayam cincang halus
100 ml susu cair
2 butir telur
50 gram tepung sagu
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
2 sdm bawang goreng, remas-remas

PANIR:

1 butir telur
100 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Kentang goreng, saus tomat, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan *cookies cutter* (pemotong kue) bentuk menurut selera, dan pinggan tahan panas bentuk segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan minyak goreng.
2. Campur ayam yang telah dihaluskan dengan susu cair, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata.
3. Tambahkan bawang goreng, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.



4. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan bersama kentang goreng, saus tomat, dan saus sambal.

161. AYAM ISI KEJU SAUS KRIM



BAHAN:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

AYAM ISI:

2 potong filet dada ayam
80 gram keju *mozzarella*, bagi 4 bagian
2 lembar ayam asap, bagi 4 bagian

CELUPAN:

1 butir telur, 1 sdm tepung terigu, dan 100 ml air

PANIR:

200 gram tepung panir

PELENGKAP:

Nasi mentega dan setup sayuran
1 piring nasi, 1 sdm mentega, dan garam secukupnya

SAUS KRIM:

2 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 sdt *thyme* bubuk
200 ml susu cair
100 ml krim kental

CARA MEMBUAT:

1. **Ayam Isi:** Belah dada ayam dua bagian sama besar, potong mendatar, tidak putus, pipihkan. Ambil selembar dada ayam, isi dengan keju *mozzarella* dan ayam asap, rapatkan.
2. Celupkan ayam ke dalam adonan celupan dan lumuri dengan tepung panir.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat.
4. **Saus Krim:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan bawang putih, merica bubuk, dan *thyme,* aduk rata. Tambahkan susu cair dan krim kental, aduk rata. Masak hingga mengental dan matang, angkat.
5. **Nasi Mentega**: Panaskan mentega, masukkan nasi, dan garam, aduk rata. Angkat.
6. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata nasi mentega, ayam goreng, setup sayuran, dan sausnya.

162. AYAM PANGGANG BUMBU CABAI



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 4 atau 8 bagian
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan
1 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri
1 sdm gula merah
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

BUMBU CABAI MERAH PEDAS:

6 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 buah tomat
1 sdt garam
1 sdt terasi matang

OLESAN:

Kecap manis secukupnya

PELENGKAP:

Lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam dengan bumbu halus, air asam jawa, serai, daun jeruk, dan lengkuas, tambahkan air 200 ml dan masak hingga ayam matang dan daging lunak.
2. **Bumbu Cabai Merah Pedas:** Rebus sebentar cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan tomat hingga matang, angkat. Haluskan dan tambahkan garam dan terasi. Goreng dengan sedikit minyak sebentar, angkat.
3. Lumuri dengan kecap manis dan bumbu pedas, panggang hingga matang, angkat.
4. Sajikan selagi hangat, lengkapi dengan lalap sayuran.

163. SATE LILIT AYAM



BAHAN:

300 gram daging ayam cincang halus
1 putih telur
1 sdm tepung sagu
20 sdm bumbu dasar merah
1 sdt gula merah, sisir
½ sdt garam
3 lembar daun jeruk, iris halus
Tusuk sate secukupnya

PELENGKAP:

Sambal Kecap: 100 ml kecap manis, 3 butir bawang merah, iris, 5 buah cabai rawit, iris, ½ buah tomat, buang isi, iris

CARA MEMBUAT:

1. Campur ayam cincang dengan putih telur, tepung sagu, bumbu dasar merah, gula merah, dan garam, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk dan bagi menjadi 16 bagian.
2. Ambil tusukan sate, pipihkan adonan ayam, taruh tusukan di tengah dan bentuk hingga melilit ke setengah bagian tusukan sate.
3. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

164. LAKSA AYAM SPECIAL



BAHAN:

1 ekor ayam potong 4 bagian
200 gram bumbu dasar kuning
1 liter air
3 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe
1 batang kecombrang
1 liter santan dari 2 butir kelapa
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
300 gram bihun, rendam hingga lunak
100 gram taoge, siangi, seduh air panas

TABURAN:

Irisan daun bawang dan bawang goreng

PELENGKAP:

Emping goreng, telur rebus, dan jeruk limau
Sambal Rebus: Rebus 12 buah cabai rawit merah, 1 buah cabai merah besar, dan 3 siung bawang putih, haluskan, tambahkan sedikit garam.

CARA MEMBUAT:

1. Rebus ayam bersama bumbu dasar kuning, air, batang serai, daun jeruk, jahe, dan kecombrang, masak hingga ayam lunak. Angkat ayam dan suwir-suwir.
2. Rebus kembali kaldu ayam hingga mendidih bersama santan, tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi bihun, taoge, dan ayam suwir. Tuangkan kuahnya, tata telur, taburi irisan daun bawang, bawang goreng, emping goreng, sambal, dan jeruk limau.
4. Sajikan hangat.

165. AYAM PANGGANG KUNYIT



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
150 gram bumbu dasar kuning
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 sdm air asam jawa pekat
2 sdm gula merah, sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
500 ml santan dari 1 butir kelapa

PELENGKAP:

Jeruk limau dan lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Masak ayam bersama bumbu dasar kuning, daun jeruk, daun salam, serai, air asam jawa, gula merah, garam, merica, dan santan, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Panggang ayam di atas bara api, selama memanggang olesi bumbu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan perasan air jeruk limau dan lalap sayuran.

166. SEMUR AYAM



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 16 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 buah kentang, kupas, potong, goreng
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
500 ml air
100 gram bumbu dasar putih
1 biji pala, memarkan
5 biji cengkih
5 cm kayu manis
8 sdm kecap manis
1 sdm saus tomat
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 batang wortel, potong menurut selera
100 gram buncis, iris

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, dan goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Goreng kentang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Masak air bersama bumbu dasar putih, pala, cengkih, dan kayu manis, setelah mendidih masukkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan ayam goreng, masak hingga bumbu merata dan wortel matang, tambahkan kentang, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

167. AYAM PANGGANG MANIS



BAHAN:

1 ekor ayam, potong 8 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
500 ml santan dari 1 butir kelapa
200 gram bumbu dasar warna putih
2 batang serai
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe
2 lembar daun salam
3 sdm gula merah iris
2 sdm air asam jawa
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
250 ml santan kental dari 1 butir kelapa

PELENGKAP:

Lalap sayuran dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, tiriskan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam.Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Masak ayam bersama santan, bumbu dasar putih, serai, daun jeruk, jahe, daun salam, gula aren, air asam jawa, garam, dan merica, masak hingga ayam lunak. Masukkan santan kental, masak hingga kuah menyusut.
3. Panggang ayam hingga berwarna kecokelatan, selama memanggang olesi dengan bumbu. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal terasi.

168. BISTIK AYAM SAUS INGGRIS

BAHAN:

300 gram dada ayam tanpa tulang, iris tipis
50 gram tepung sagu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kentang goreng

SAUS:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
150 ml air
1 sdm kecap inggris
4 sdm kecap manis
1 sdm saus tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 sdm kacang polong beku



CARA MEMBUAT:

1. Lumuri irisan daging ayam dengan tepung sagu, lalu goreng dengan minyak panas hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan air, kecap inggris, kecap manis, saus tomat, garam, dan merica bubuk, didihkan. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, tambahkan kacang polong, masak sebentar. Angkat.
3. Siapkan piring saji, tata ayam yang telah digoreng. Tuangkan saus di atasnya, lengkapi dengan setup sayuran dan kentang goreng.
4. Sajikan.

169. AYAM LAPIS UDANG



BAHAN:

2 potong dada ayam tanpa tulang
2 sdm tepung terigu
1 butir telur, kocok lepas
100 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

LAPISAN UDANG:

200 gram udang, cincang kasar
1 butir telur
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdm tepung sagu
1 batang daun bawang, iris

SAUS:

3 sdm margarin
5 sdm minyak sisa menggoreng
½ buah bawang bombai, iris
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm kacang polong

PELENGKAP:

Kentang goreng dan setup sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Potong dada ayam menjadi dua bagian, pipihkan.
2. **Lapisan Udang:** Campur udang dengan telur, garam, merica, gula pasir, dan tepung sagu, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata, bagi empat bagian.
3. Lapisi daging ayam dengan adonan udang, ratakan. Lumuri dengan tepung terigu, celupkan ke dalam telur, tiriskan dan lumuri dengan tepung roti. Padatkan, simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit.
4. Panaskan minyak secukupnya, goreng ayam hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. **Saus:** Panaskan margarin bersama minyak sisa menggoreng, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Tambahkan kacang polong, aduk rata. Angkat.
6. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata ayam dengan kentang goreng dan setup sayuran. Tuangkan sausnya. Sajikan hangat.

170. AYAM MASAK KACANG HITAM

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 20 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, cincang atau iris
5 sdm saus sambal
3 sdm kacang hitam asin dalam kaleng
1 sdm kecap manis
1 sdm madu
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt daun ketumbar cincang
1 buah cabai merah besar, iris



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan saus sambal, kacang hitam, kecap manis, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masukkan ayam goreng, aduk rata. Taburi daun ketumbar cincang, aduk rata.
5. Sajikan hangat.

171. AYAM UDANG ASAM MANIS



BAHAN:

1 potong dada ayam tanpa tulang, haluskan
150 gram udang, haluskan
20 gram tepung sagu
1 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
3 siung bawang putih, cincang halus dan tumis
1 buah nanas, potong bentuk kipas
2 batang wortel, potong menurut selera
100 gram kapri
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

250 ml sari jeruk manis
3 sdm saus tomat
3 cm jahe, memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdm cuka masak
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. **Bola-bola Ayam Udang:** Campur ayam dan udang, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan tumisan bawang putih, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok-sendok, bentuk bulat, dan goreng hingga berwarna cokelat keemasan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula, dan cuka masak, didihkan, setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mengental. Tambahkan nanas, wortel, dan kapri, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan pinggan, taruh bola ayam udang dan tuangkan saus berserta isiannya. Sajikan hangat.

172. TUMIS AYAM NANAS

BAHAN:

2 potong dada ayam tanpa tulang, iris-iris
1 sdm saus tiram
1 putih telur
Tepung maizena secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU TUMISAN:

1 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, cincang
3 sdm sambal bangkok
1 sdm madu
1 sdm kecap manis
2 batang daun bawang, iris
50 ml air
1 buah paprika merah, iris
1 buah nanas segar, iris bentuk kipas
2 batang daun ketumbar, iris

PELENGKAP:

Nasi putih



CARA MEMBUAT:

1. Iris tipis ayam, lumuri dengan saus tiram, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Celupkan ke dalam putih telur, lumuri dengan tepung maizena hingga rata.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. **Bumbu Tumisan:** Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan sambal, madu, kecap manis, daun bawang, air, paprika, dan nanas. Aduk dan masak sebentar, angkat.
4. Sajikan bersama nasi putih dengan ditaburi daun ketumbar.

173. PEYEK LEBAR



BAHAN:

300 gram udang sedang
5 lembar daun jeruk, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ADONAN:

250 gram tepung beras
350 ml santan dari ½ butir kelapa
1 butir telur
50 gram bumbu dasar kuning
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wajan antilengket ukuran 16 cm dan wajan untuk menggoreng.
2. **Adonan:** Campur tepung beras dengan santan, telur, bumbu dasar kuning, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Panaskan minyak dalam wajan 16 cm, dan wajan untuk menggoreng. Ambil 2 sendok sayur adonan, tuangkan ke wajan kecil. Tata beberapa potong udang, setelah mulai matang, pindahkan ke wajan untuk menggoreng, dan goreng hingga matang dan mengering. Angkat.
4. Sajikan.

174. SAMBAL GORENG HATI AMPELA AYAM

BAHAN:

12 pasang hati ampela ayam
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 buah cabai merah besar, iris serong tipis, goreng
200 ml santan dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 sdm air asam jawa
5 sdm kecap manis
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

15 buah cabai merah besar
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica butiran



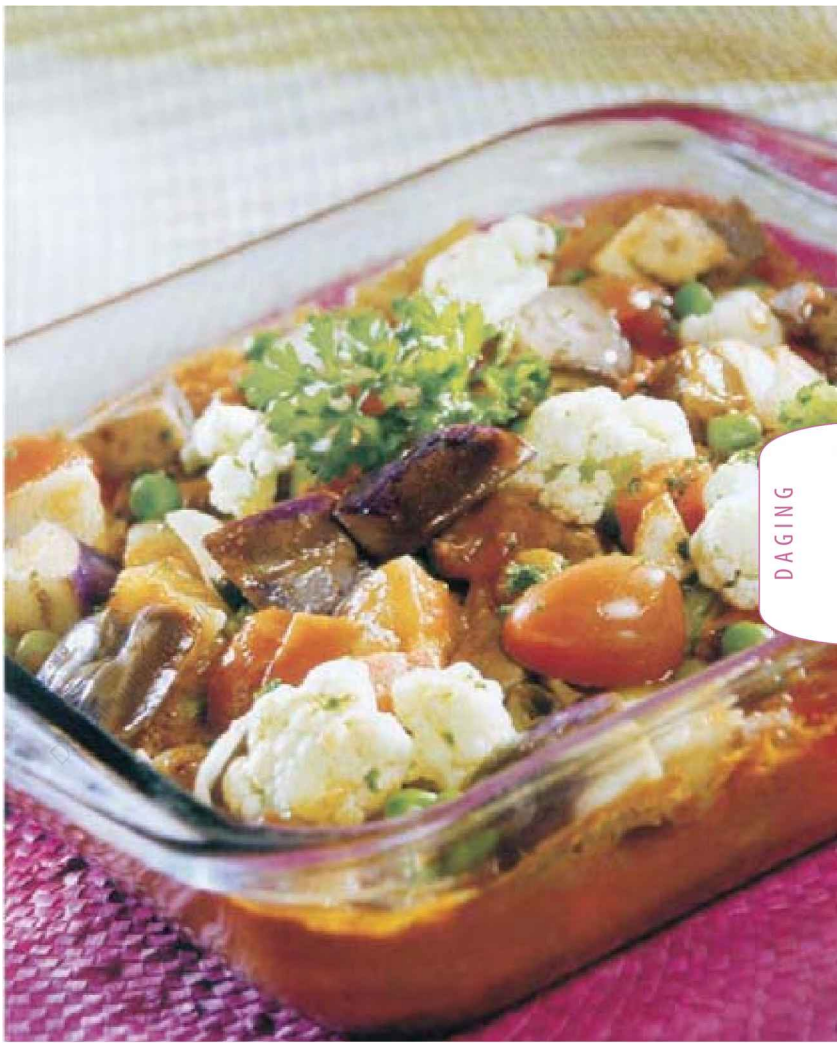
CARA MEMBUAT:

1. Hati ayam dipotong jadi dua bagian. Ampela ayam, potong jadi dua bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, daun salam, serai, hati, dan ampela, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan air asam jawa, kecap manis, dan santan 200 ml, didihkan.
4. Masukkan santan kental, masak hingga santan kelihatan berminyak, angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat, taburi dengan cabai merah goreng.

DAGING

Digital Learning/CC3/GC

175. SETUP DAGING SAPI SAYURAN



BAHAN:

2 sdm margarin
300 gram daging sapi has dalam, potong dadu 2 cm
2 sdm tepung terigu
100 gram tomat pasta
8 sdm saus tomat
500 ml kaldu
3 lembar daun salam
2 sdm *oregano* bubuk
1 biji pala, memarkan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
2 buah kentang, kupas, potong
1 batang wortel, potong menurut selera
2 buah terung ungu, potong-potong
200 gram kembang kol
3 sdm kacang polong beku
1buah bawang bombai, potong-potong
10 buah tomat ceri atau 1 buah tomat segar

TABURAN:

Peterseli cincang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Panaskan margarin, tumis daging hingga berubah warna. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan tomat pasta, saus tomat, kaldu, daun salam, *oregano*, pala, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Setelah mendidih, masukkan kentang dan wortel, masak hingga kentang matang. Masukkan terung ungu, kembang kol, dan kacang polong, aduk rata.
4. Masukkan bawang bombai dan tomat, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih atau pasta, taburi peterseli cincang.

176. BOTOK DAGING SAPI



BAHAN:

300 gram daging sapi cincang
2 butir telur
200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
1 buah cabai merah besar, buang isinya, iris halus
3 lembar daun jeruk, iris halus
15 lembar daun salam, cuci bersih

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica butiran
1 sdm irisan gula merah

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi dengan telur, santan kental, irisan cabai merah, irisan daun jeruk, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Siapkan satu lembar daun pisang, taruh 1 lembar daun salam, 2 sdm adonan daging, bungkus bentuk tum. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan dengan nasi hangat.

177. PEPES SUM-SUM SAPI



BAHAN:

300 gram sum-sum sapi
6 lembar daun jeruk, iris
6 lembar daun salam
1 batang daun bawang, iris
10 buah cabai rawit merah, iris
50 ml santan kental dari ½ butir kelapa
2 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
6 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
6 butir bawang merah
5 siung bawang putih

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Potong sum-sum sesuai selera.
2. Campur bumbu halus dengan daun jeruk, irisan daun bawang, dan potongan sum-sum, aduk rata.
3. Tambahkan santan dengan telur, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, bagi 6 bagian.
4. Ambil selembar daun pisang, letakkan daun salam, taruh satu bagian adonan, 2 buah cabai rawit, dan bungkus bentuk tum.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
6. Sajikan dengan nasi putih atau nasi merah.

178. SATE SAPI BUMBU KENCUR



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
6 cm kencur
5 cm kunyit
2 sdt terasi
Garam dan merica bubuk secukupnya

SAUS KACANG:

3 lembar daun jeruk
200 ml air
5 sdm kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

150 gram kacang tanah, goreng
2 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 sdt terasi
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Irisan bawang merah, cabai rawit, dan air jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum. Angkat.
2. Lumuri potongan daging dengan bumbu, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. **Saus Kacang:** Masak bumbu halus bersama daun jeruk, kecap manis, dan air hingga mendidih dan mengental. Angkat.
4. Ambil tusukan sate, tusuki 3-5 potong daging. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan sate dengan saus kacang.

179. BEEF BROKOLI

BAHAN:

350 gram daging sapi has dalam
200 gram brokoli
3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
7 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, potong-potong
1 cm jahe, iris

RENDAMAN:

3 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
5 sdm saus tiram
2 sdm madu
1 sdm *plum sauce*
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm tepung sagu



CARA MEMBUAT:

1. Potong daging berlawanan serat. Sisihkan.
2. **Rendaman:** Campur kecap manis, kecap asin, saus tiram, *plum sauce*, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan daging sapi, aduk dan diamkan selama 15 menit. Tambahkan tepung sagu, aduk rata.
3. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging berbumbu, masak hingga daging berubah warna. Tambahkan brokoli, masak hingga daging matang dan mengering. Angkat.
4. Sajikan hangat.

180. SATE BUMBU KELAPA



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
½ butir kelapa setengah tua, kupas dan parut, sangrai
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
3 butir kemiri, sangrai
2 cm kunyit
2 cm kencur
1 sdm ketumbar
½ sdt jintan
Garam, merica, dan gula pasir secukupnya

SAUS KACANG:

200 gram kacang tanah, goreng, haluskan
3 buah cabai merah besar, haluskan
500 ml air
5 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

2 sdm petis udang, irisan bawang merah, dan irisan cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum, angkat. Tambahkan kelapa dan irisan daging, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. **Saus Kacang:** Masak kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan dengan cabai merah dan air, setelah mendidih dan mengental, tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil tusukan sate, tusuki 3-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan dengan bumbu kacang, tambahkan petis udang, irisan bawang merah, dan cabai rawit iris.

181. PARATA SALAD

BAHAN:

ROTI PARATA:

300 gram tepung terigu
150 ml air
50 gram margarin

TUMISAN DAGING:

1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
250 gram daging sapi cincang
2 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi
1 buah tomat, buang isinya, potong dadu

PELENGKAP:

Mayonnaise, irisan daun selada bokor, tomat, dan wortel serut



CARA MEMBUAT:

1. Buat kantong kerucut dari kertas untuk wadah/ alas roti.
2. **Roti Parata:** Campur tepung terigu dengan air, aduk rata. Masukkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, diamkan selama 15 menit. Pipihkan adonan dan gulung memanjang, istirahatkan selama 10 menit, pipihkan kembali, dan gulung. Potong adonan menjadi 10 bagian dan bulatkan.
3. **Tumisan Daging:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, saus tomat, kecap manis, garam, merica, gula pasir, kaldu bubuk, dan tomat, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. **Penyelesaian:** Panaskan wajan, ambil 1 adonan, pipihkan bentuk bulat lebar dan panggang hingga matang kedua sisinya. Selagi panas bentuk kerucut, isi dengan irisan daun selada, tomat, wortel, tumisan daging, dan *mayonnaise*.
5. Sajikan hangat.

182. SATE DAGING CINCANG



BAHAN:

350 gram daging sapi cincang halus
1 butir telur
2 sdm kecap manis
1 sdt madu
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun jeruk, iris halus

BUMBU YANG DIHALUSKAN (TUMIS):

5 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
Garam dan merica bubuk secukupnya

SAUS KACANG:

200 ml air
3 sdm kecap manis
2 lembar daun jeruk
2 cm jahe

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

100 gram kacang tanah, goreng
8 cm kunyit
3 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis, madu, dan air asam jawa, masak sebentar, angkat.
2. Campur daging cincang dengan tumisan bumbu, irisan daun jeruk, dan telur, aduk rata. Bagi menjadi 18 bagian.
3. **Saus Kacang:** Masak bumbu halus dengan air, kecap manis, daun jeruk, dan jahe hingga mengental dan matang, angkat.
4. Ambil tusukan sate, rekatkan adonan daging pada tusukan sate bentuk memanjang, olesi dengan sedikit minyak goreng dan panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan sate dengan saus kacang.

183. SATE KAMBING BUMBU KETUMBAR

BAHAN:

500 gram daging kambing, potong dadu
5 sdm kecap manis
3 sdm madu
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng
3 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 cm jahe
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

SAMBAL KECAP:

10 buah cabai rawit, iris
5 butir bawang merah, iris
2 lembar daun jeruk, iris
1 buah tomat, iris
100 ml kecap manis



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis, madu, dan air asam jawa, aduk rata, setelah mengering, angkat.
2. Lumuri irisan daging dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Tusuki potongan daging dengan tusukan sate, satu tusukan 3-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Sambal Kecap:** Siapkan mangkuk, tata irisan cabai rawit, bawang merah, daun jeruk, dan tomat, tuangkan kecap manis. Aduk rata.
5. Sajikan sate dengan sambal kecap.

Tips: *Sate setelah diberi bumbu dan dibentuk dapat disimpan dalam freezer selama 1 minggu. Tempatkan sate di wadah tertutup atau kantong plastik tertutup. Bila ingin disajikan, hilangkan terlebih dahulu bekunya ke suhu ruangan baru kemudian dipanggang.*

184. BEEF CUBE ALA MAMA



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
2 sdm mentega
1 buah bawang bombai, iris
150 ml air
100 ml krim kental
200 gram jamur kancing, iris

RENDAMAN:

5 siung bawang putih, haluskan
6 sdm kecap asin beraroma
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut

PELENGKAP:

Pure Kentang: 500 gram kentang, kukus, kupas dan haluskan,
Tumis Bayam: 1 ikat bayam, siangi, cuci bersih
½ sdm mentega/ margarin, ¼ sdt garam, dan ¼ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging sapi has dalam dari lemak yang menempel, potong dadu 3 cm.
2. **Rendaman:** Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging dengan bumbu rendaman, diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamannya, tambahkan air, masak hingga daging lunak, tambahkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Pure Kentang:** Kentang setelah dihaluskan campur dengan mentega, garam, aduk rata dan panaskan sebentar, angkat.
6. **Tumis Bayam:** Panaskan mentega, masukkan bayam, garam, dan merica, masak sebentar, angkat.
7. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata potongan daging beserta sausnya, lengkapi dengan pure kentang, tumis bayam, dan irisan tomat.
8. Sajikan hangat.

185. IGA PANGGANG



BAHAN:

RENDAMAN:

10 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdm madu
2 sdm minyak goreng
1 kg iga sapi, potong-potong
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
500 ml air

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

PELENGKAP:

Sambal Kecap: tumis 10 buah cabai rawit merah dan 3 siung bawang putih, haluskan, campur dengan kecap manis secukupnya, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. **Rendaman:** Campur bumbu halus dengan kecap manis, saus tomat, dan madu, aduk rata. Tambahkan 2 sdm minyak dan diamkan selama 15 menit.
2. Masak iga bersama rendamannya, tambahkan serai, jahe, daun jeruk, dan air, masak hingga daging lunak dan kuahnya menyusut. Angkat.
3. Panggang iga di atas bara api hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

186. STEAK ALA CAFÉ



BAHAN:

2 potong daging sapi *sirloin/T-bone/tenderloin*

RENDAMAN/OLESAN:

8 sdm saus barbeque, siap beli
2 sdm saus sambal manis
2 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
2 sdm madu
1 sdm kecap beraroma
Garam, merica bubuk, dan bawang putih bubuk secukupnya
3 sdm mentega atau margarin, cairkan

PELENGKAP:

Kentang goreng, daun selada, dan tomat

TUMIS SAYURAN:

1 sdm mentega atau margarin, untuk menumis
½ buah bawang bombai cincang
150 gram sayuran beku (wortel, buncis, kacang polong, jagung manis)
150 gram kembang kol

CARA MEMBUAT:

1. **Rendaman:** Campur saus *barbeque,* saus sambal, kecap manis, kecap beraroma, bawang putih, saus tomat, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan mentega atau margarin yang telah dicairkan, aduk rata.
2. Rendam daging dengan bumbu, diamkan sebentar. Panggang di atas bara api hingga kematangan yang dikehendaki, selama memanggang olesi dengan rendaman. Angkat.
3. **Tumis Sayuran:** Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan sayuran beku dan kembang kol, aduk rata. Angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata steak, kentang goreng, tumis sayuran, daun selada, dan tomat.
5. Sajikan hangat.

187. DAGING IRIS PANIR

BAHAN:

4 iris @ 125 gram daging sapi has dalam, memarkan
50 gram tepung terigu
3 butir telur
30 ml susu cair
80 gram tepung roti
100 gram mentega, tawar
100 ml minyak goreng
1 buah jeruk lemon
10 gram peterseli
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk



CARA MEMBUAT:

1. Potong daging dengan ketebalan yang rata. Letakkan daging sapi diantara dua lembar plastik.
2. Lumuri daging sapi dengan garam, merica, susu cair, dan tepung terigu. Kemudian celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti, pipihkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
3. Panaskan minyak dalam wajan datar, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Panaskan mentega dalam wajan terpisah hingga panas dan berbuih.
5. Siapkan piring saji, letakkan daging yang telah matang, tuangkan mentega panas di atasnya, beri hiasan jeruk lemon dan peterseli. Sajikan segera selagi panas.

188. BISTIK DAGING SAUS BAWANG



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam

RENDAMAN:

5 siung bawang putih, haluskan
6 sdm kecap asin beraroma
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
2 sdm mentega/margarin
1 buah bawang bombai, iris
150 ml air
50 ml krim kental
200 gram jamur kancing, iris

PELENGKAP:

Pure Kentang: 500 gram kentang, kukus, kupas dan haluskan,
Tumis Bayam: 1 ikat bayam, siangi, cuci bersih
½ sdm mentega/ margarin, ¼ sdt garam, dan ¼ sdt merica bubuk
Hiasan:
Daun selada dan tomat segar

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging dari lemak yang menempel, potong 4 bagian berlawanan serat, memarkan.
2. **Rendaman:** Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamannya, masak hingga berubah warna. Tuang air, masak hingga daging lunak. Tambahkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Pure Kentang:** Campur kentang yang dihaluskan dengan mentega dan garam, aduk rata dan panaskan sebentar. Angkat.
6. **Tumis Bayam:** Panaskan mentega, masukkan bayam, garam, dan merica, masak sebentar, angkat.
7. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata *beef cube* dan sausnya, lengkapi dengan pure kentang, tumis bayam, dan irisan tomat.
8. Sajikan hangat.

189. BUNTUT MASAK PEDAS

BAHAN:

750 gram buntut sapi, rebus matang
100 gram bumbu dasar merah
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdm air asam jawa pekat
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
500 ml santan dari 1 butir kelapa
10 buah cabai rawit merah
5 buah tomat sayur, iris



CARA MEMBUAT:

1. Buntut sapi setelah direbus matang, gunakan kaldunya sebanyak 250 ml. Tambahkan bumbu dasar merah, kecap manis, garam, air asam jawa, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak kembali hingga kuah menyusut.
2. Tuangkan santan, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Tambahkan cabai rawit dan tomat. Angkat.
3. Sajikan hangat.

190. DAGING PEDAS GURIH



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
150 gram bumbu dasar merah
100 gram cabai rawit merah, tumbuk kasar
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun pandan, potong-potong
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
300 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Masak daging bersama bumbu dasar merah, cabai rawit tumbuk, daun jeruk, serai, dan daun pandan, masak hingga daging berubah warna.
2. Masukkan garam, gula pasir, dan air, masak hingga daging lunak dan mengering. Angkat.
3. Sajikan.

191. GULAI IGA NANAS

BAHAN:

1 kg iga sapi
1 ½ liter air
150 gram bumbu dasar merah
3 lembar daun jeruk
1 batang kecombrang, iris
2 mata asam gelugur
1 sdm gula merah, sisir
500 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
½ buah nanas, iris



CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga hingga setengah matang, tambahkan bumbu dasar merah, daun jeruk, kecombrang, asam gelugur, dan gula merah. Aduk rata.
2. Masukkan santan, garam, dan merica, masak hingga iga lunak dan kuah mengental. Tambahkan nanas, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat.

192. DAGING MASAK BUMBU KUNING



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, iris memotong serat
100 gram bumbu dasar kuning
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
2 cm kencur, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
250 gram buncis, iris
3 buah cabai merah besar, iris

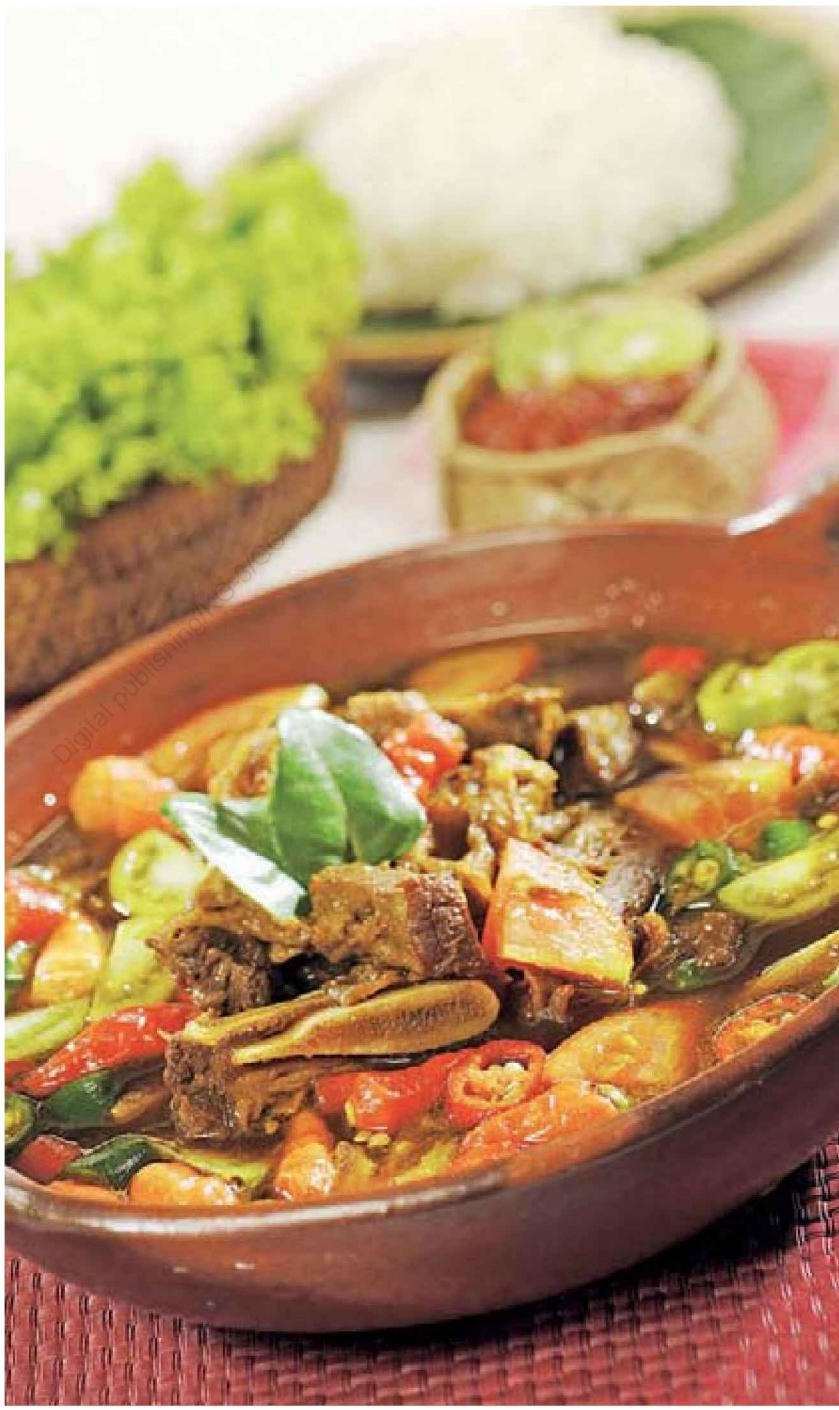
CARA MEMBUAT:

1. Masak daging bersama bumbu dasar kuning, santan, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, kencur, garam, merica, dan gula pasir. Masak dengan api sedang hingga matang dan kuah menyusut.
2. Masukkan buncis dan cabai merah, masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan.

193. PINDANG IGA SAPI

BAHAN:

750 gram iga sapi
1 ½ liter air
50 gram bumbu dasar kuning
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
10 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm air asam jawa
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
2 buah tomat segar, potong-potong
8 buah belimbing sayur
12 buah cabai rawit merah



CARA MEMBUAT:

1. Potong iga sapi menurut ruasnya.
2. Rebus iga bersama bumbu dasar kuning, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, dan jahe, masak hingga lunak.
3. Masukkan kecap manis, garam, asam jawa, dan merica bubuk, masak sebentar. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, tomat, belimbing sayur, dan cabai rawit merah, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

194. OPOR DAGING SAPI



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam
150 gram bumbu dasar putih
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
300 ml air
1 sdm air asam jawa
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
500 ml santan dari 1 butir kelapa
6 butir telur rebus

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging melawan serat, lumuri dengan bumbu dasar putih hingga rata.
2. Masak daging bersama daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk hingga berubah warna.
3. Masukkan air, santan, air asam jawa, gula pasir, dan garam, masak hingga daging matang. Tambahkan telur, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.

195. BABAT GONGSO

BAHAN:

750 gram babat sapi, rebus matang
50 gram bumbu dasar putih
250 ml air
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm air asam jawa
2 sdm gula merah sisir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk



CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong babat rebus sesuai selera.
2. Masak babat bersama bumbu dasar putih, air, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum. Tambahkan air asam jawa, gula merah, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu rata dan air menyusut, angkat.
3. Sajikan.

196. DAGING SAPI LADA HITAM



BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam
3 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
7 siung bawang putih, cincang
2 sdm merica hitam butiran, memarkan
100 ml air

SAUS PERENDAM:

3 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
5 sdm saus tiram
1 sdm madu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging dengan memotong serat.
2. **Saus Perendam:** Campur kecap manis, kecap asin, saus tiram, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan daging sapi, aduk rata dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, masukkan bawang putih, tumis hingga harum. Masukkan daging dan bumbu perendam, masak hingga daging berubah warna. Tambahkan air dan masak hingga daging lunak dan mengering, masukkan merica hitam, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

197. BISTIK HAMBURGER

BAHAN:

500 gram daging sapi cincang
2 sdm bawang bombai cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ buah biji pala, parut
2 sdm tepung roti
1 butir telur
1 sdt peterseli cincang
4 sdm margarin, untuk menggoreng

SAUS:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
1 sdm tepung terigu
1 sdm tomat pasta
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
1sdm kecap beraroma
150 ml kaldu sapi
150 gram jamur kancing kalengan, iris

PELENGKAP:

Kentang goreng
Telur mata sapi
Setup sayuran



CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi, bawang bombai, garam, merica, pala, tepung roti, dan telur, aduk rata. Tambahkan peterseli cincang, aduk dan bagi adonan menjadi 4 bagian, bentuk bulat pipih.
2. **Saus:** Panaskan 1 sdm margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat, tiriskan. Sisihkan bawang bombai. Panaskan kembali sisa margarin, masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan tomat pasta, garam, merica, kecap manis, kecap beraroma, dan kaldu, didihkan. Masukkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
3. **Penyajian:** Panaskan margarin, goreng daging hingga berwarna kecokelatan dan matang kedua sisinya, angkat. Tempatkan daging burger dalam piring, sajikan dengan telur mata sapi di atasnya. Lengkapi dengan kentang goreng dan setup sayuran.

198. IGA SAPI LADA HITAM



BAHAN:

750 gram iga sapi
2 cm jahe, memarkan
500 ml air
1 buah bawang bombai, iris
5 siung bawang putih, memarkan

RENDAMAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin pekat
2 sdm madu
4 sdm saus sambal
1 sdm tepung sagu

TABURAN:

3 sdm merica hitam butiran, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga sapi bersama jahe dan air, gunakan panci bertekanan selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. **Rendaman:** Campur minyak goreng, minyak wijen, saus tiram, kecap asin, madu, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, aduk. Masukkan iga dan ratakan bumbu.
3. Tempatkan dalam wajan dan masak hingga bumbu meresap dan iga menjadi lebih lunak. Taburi merica hitam, aduk rata dan angkat.
4. Sajikan hangat.

199. EMPAL GENTONG



BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
500 gram daging sandung lamur
2 liter air
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe
3 cm kayu manis
6 biji cengkih
2 biji kapulaga
300 gram paru sapi
300 gram babat sapi
3 sdm minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

12 butir bawang merah
5 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
4 cm kunyit, bakar

TABURAN:

Kucai, iris
Daun bawang, iris
Bawang goreng

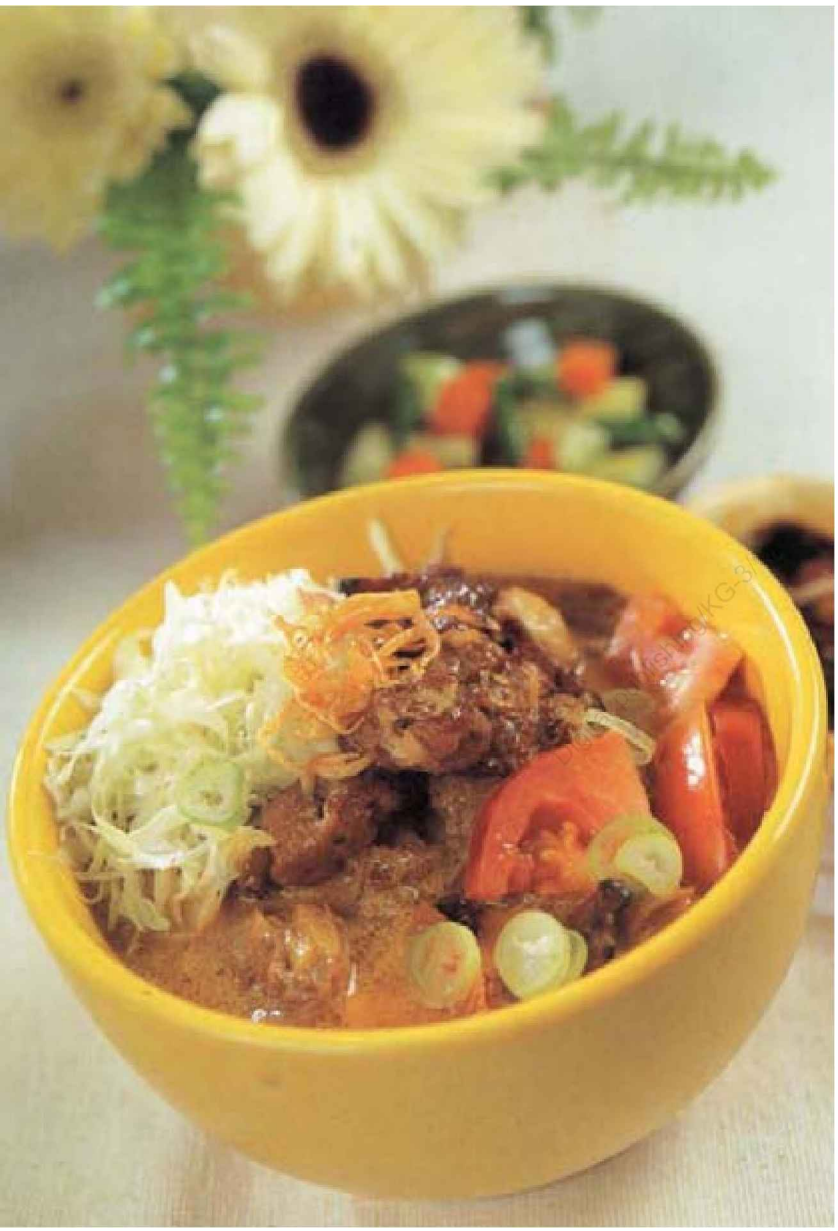
PELENGKAP:

Kerupuk kulit, sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 12 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, haluskan bersama 1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, parut memanjang dan sangrai hingga berwarna kecokelatan, angkat.
2. Rebus daging sapi sandung lamur bersama daun salam, lengkuas, daun jeruk, serai, jahe, kayu manis, cengkih, dan kapulaga, rebus hingga daging lunak. Angkat, potong-potong.
3. Rebus paru sapi dan babat sapi, secara terpisah hingga lunak, setelah lunak, angkat, tiriskan. Potong-potong, masukkan ke dalam kaldu daging sapi.
4. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, bila air kaldu berkurang tambahkan air panas hingga jumlahnya tetap 2 liter.
5. Didihkan kembali kaldu, masukkan potongan daging, paru, babat, dan kelapa sangrai, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
6. Sajikan hangat, taburi dengan kucai, irisan daun bawang, dan bawang goreng. Lengkapi dengan sambal rebus dan kerupuk kulit.

200. TONGSENG



BAHAN:

500 gram daging kambing, potong dadu 2 cm
2 sdm minyak, untuk menggoreng
2 buah cabai merah besar, iris serong
6 buah cabai rawit merah, iris
6 butir bawang merah, iris
50 gram bumbu gulai basah, siap pakai
2 lembar daun jeruk
1 liter santan dari 1 butir kelapa
6 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
5 lembar kol, iris
2 buah tomat segar, potong menurut selera

TABURAN:

Irisan daun seledri dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit merah, bawang merah, dan bumbu gulai hingga harum.
2. Masukkan daun jeruk dan daging kambing, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan santan, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga daging empuk. Tambahkan kol dan tomat, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan daun seledri dan bawang goreng.

201. GULAI KAMBING



BAHAN:

1 kg daging kambing bertulang
2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
750 ml santan encer dari 1 butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 buah wortel, potong menurut selera
4 buah kentang, potong dadu

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
4 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga bubuk
3 biji adas manis, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam

PELENGKAP:

Bawang goreng dan emping goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu hingga harum.
2. Masukkan daging kambing, daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan santan encer, masak hingga daging empuk. Tambahkan santan kental, masak sebentar, angkat.
4. Rebus wortel dan kentang secara terpisah hingga matang. Angkat, masukkan ke dalam gulai.
5. Sajikan gulai kambing hangat, taburi bawang goreng dan emping goreng.

202. GULAI TUNJANG



BAHAN:

750 gram tunjang/kikil sapi
2 lembar daun kunyit
2 biji pala
4 batang serai, memarkan
8 lembar daun jeruk
4 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
300 gram rebung
1 liter santan dari 2 butir kelapa
2 buah asam kandis
4 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
2 cm lengkuas
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong tunjang/kikil sapi, dan rebus bersama daun kunyit, pala, serai, daun jeruk, jahe, dan lengkuas dengan menggunakan panci bertekanan selama 30 menit, setelah lunak, tiriskan.
2. Iris tipis rebung dan rebus dengan air kelapa agar mempunyai aroma yang prima.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan tunjang, daun kunyit, serai, jahe, santan, dan asam kandis, masak hingga kuah mengental dan berminyak, masukkan rebung, masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng.

203. GULAI OTAK SAPI



BAHAN:

1 potong otak sapi
5 lembar daun mangkukan
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
750 ml santan dari 1½ butir kelapa
3 buah asam kandis
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan otak sapi, buang selaput dan urat darah di permukaannya, cuci bersih, tiriskan dan kukus hingga matang. Angkat.
2. Cuci bersih daun mangkukan, iris, beri sedikit garam, remas-remas dan cuci hingga bersih kembali.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun mangkukkan, daun jeruk, daun kunyit, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum.
4. Masukkan santan, asam kadis, gula pasir, garam, merica bubuk, dan otak sapi, masak hingga kuah mengental dan menyusut. Angkat.

204. KARE DAGING SAYURAN



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
150 gram daging sapi, potong-potong
3 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan encer dari 1 butir kelapa
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
2 buah wortel, potong menurut selera
3 buah kentang, potong menurut selera
10 buncis, potong menurut selera
4 lembar kol, potong-potong
1 buah tomat, potong-potong

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
5 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

Bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi, daun salam, lengkuas, dan santan encer, didihkan dan masak hingga daging empuk.
2. Masukkan kentang, masak hingga setengah matang. Tambahkan wortel, buncis, dan kol, masak hingga sayuran matang dan kuah berkurang. Masukkan irisan tomat, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

205. PINDANG IGA SAPI

BAHAN:

750 gram iga sapi
1½ liter air
2 sdm minyak, untuk menumis
8 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
5 buah cabai hijau besar, iris
3 cm jahe, iris
3 cm kunyit, bakar, iris
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
10 sdm kecap manis
2 buah tomat segar, potong-potong
15 buah cabai rawit merah



CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga sapi hingga lunak, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu.
3. Tuangkan ke dalam kaldu, masukkan jahe, kunyit, serai, daun jeruk, daun salam, garam, merica, dan kecap manis. Masak hingga bumbu rata.
4. Masukkan potongan tomat dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih

206. BAKSO ASAM MANIS



BAHAN:

12 butir bakso ikan
12 butir bakso udang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
½ buah nanas, potong bentuk kipas
3 buah jeruk manis, kupas

SAUS:

250 ml sari jeruk manis/ jus orange
3 sdm saus tomat
3 sdm gula pasir
5 cm jahe, memarkan
2 sdm tepung maizena, larukan dengan sedikit air

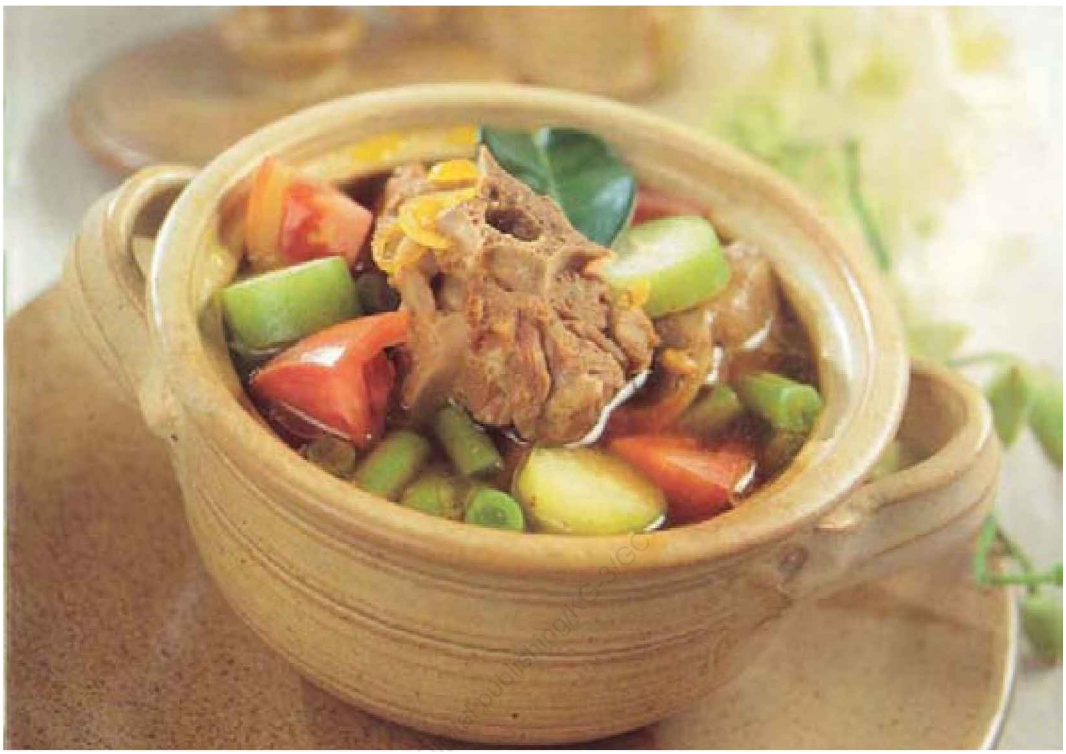
PELENGKAP:

Irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat dan gula pasir, aduk rata. Masak bersama jahe hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, masukkan nanas dan jeruk. Angkat.
2. Panaskan minyak, masukkan bakso ikan dan bakso udang, goreng sebentar. Angkat dan tiriskan.
3. Siapkan pinggan, tata bakso, tuangkan saus dan isiannya. Tambahkan irisan daun bawang.
4. Sajikan.

207. ASEM-ASEM BUNTUT



BAHAN:

750 gram buntut sapi
1½ liter air
2 sdm minyak, untuk menumis
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar
3 buah cabai hijau besar
8 sdm kecap manis
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm air asam jawa pekat/kental
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
150 gram buncis
10 buah belimbing sayur
2 buah tomat segar
10 buah cabai rawit merah

PELENGKAP:

Nasi putih dan emping goreng

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong buntut sapi, cuci bersih, dan rebus hingga empuk. Takar kaldunya hingga cukup 1 liter, bila kurang tambahkan air.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu. Angkat, dan masukkan ke dalam kaldu buntut.
3. Masak kembali, tambahkan kecap manis, garam, merica, air asam jawa, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan jahe, masak hingga bumbu meresap.
4. Tambahkan buncis, belimbing sayur, tomat, dan cabai rawit merah, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan emping goreng.

208. RAWON



BAHAN:

750 gram daging sapi sandung lamur, potong dadu 2 cm
1½ liter air
2 batang daun bawang, potong 2 cm
2 batang serai, memarkan
6 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdm gula merah, iris
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

15 buah keluak
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
4 butir kemiri, sangrai
2 buah cabai merah besar
1 sdm garam

PELENGKAP:

Nasi putih
Sambal terasi
Taoge pendek
Telur asin
Daung kemangi
Kerupuk udang

CARA MEMBUAT:

1. Pilih keluak yang tidak pahit, ambil dagingnya, rendam dalam air panas selama 10 menit, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging sapi, serai, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, masak hingga daging sapi berubah warna.
3. Masukkan air dan gula merah, masak hingga daging lunak. Masukkan irisan daun bawang, masak sebentar, tambahkan air panas secukupnya bila menyukai rawon yang cair.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan sambal terasi, taoge pendek, telur asin, daun kemangi, dan kerupuk udang.

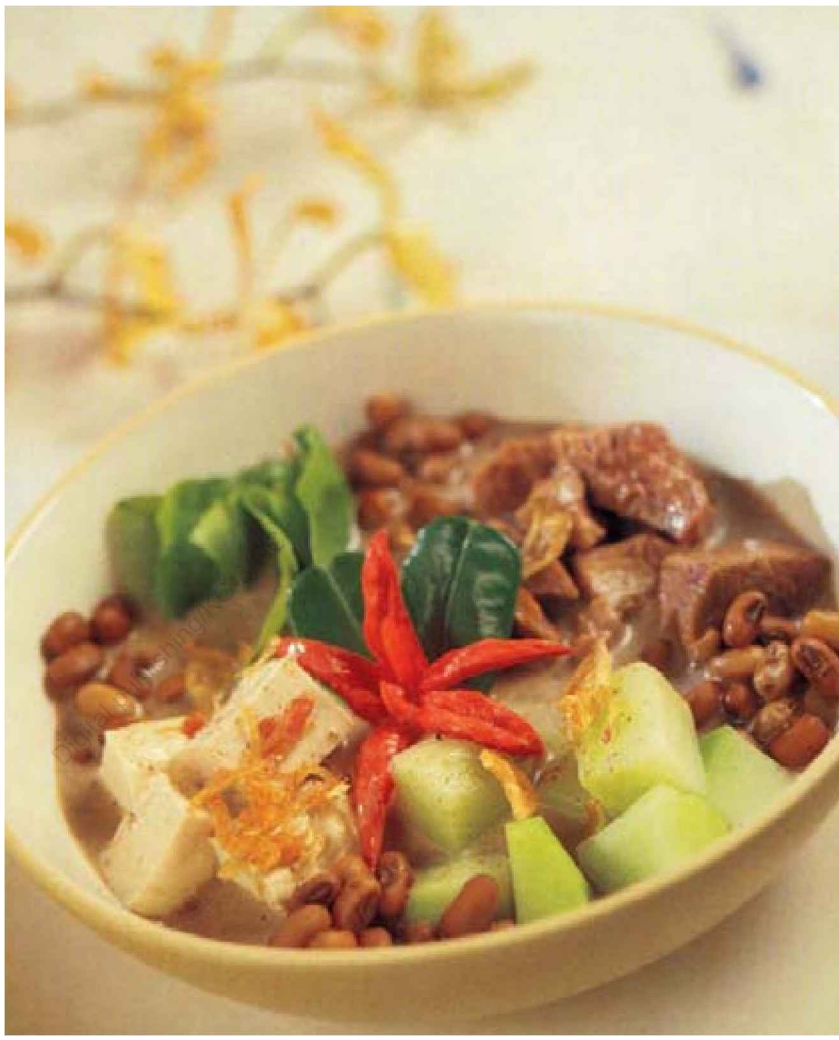
209. BRONGKOS SPESIAL

BAHAN:

150 gram kacang tolo
100 gram daging sapi, potong dadu
500 ml air
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
750 ml santan dari 1 butir kelapa
6 buah tahu putih ukuran 6 x 6 cm
1 buah labu siam, potong dadu
50 gram daun melinjo, cuci bersih
12 buah cabai rawit merah
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah keluak
2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
1 sdt gula pasir



CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo dalam air selama 1 jam, tiriskan dan rebus setengah matang, angkat, dan tiriskan kembali.
2. Pilih keluak yang tidak pahit, ambil dagingnya, rendam air panas selama 10 menit, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan air, didihkan.
4. Setelah mendidih masukkan kacang tolo, tahu, labu siam, dan santan, masak hingga sayuran matang. Tambahkan daun melinjo dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan dengan nasi hangat.

210. ROLLADE SAUS NANAS



BAHAN:

2 sdm margarin • 8 butir bawang merah, cincang • 250 gram daging sapi cincang • 250 gram daging ayam cincang • 1 kaleng *liver paste* (pasta hati sapi) • 2 sdm tepung roti • 2 butir telur • 2 sdm susu bubuk • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • ½ buah biji pala, parut

ISI:

6 butir telur rebus

OLESAN:

1 sdm margarin, lelehkan, campur dengan 2 sdm kecap manis

SAUS:

1 buah nanas, parut • 2 sdm margarin • ½ buah bawang bombai, cincang • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 2 sdm saus tomat • 50 gram gula pasir • 2 buah jeruk manis, kupas

PELENGKAP:

Kentang goreng dan setup sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi, daging ayam, dan *liver paste* menjadi satu. Tambahkan garam, merica, pala, telur, susu bubuk, dan tepung roti, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, angkat. Campurkan ke dalam adonan daging, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian, ambil selembar kertas *aluminium foil*, ratakan adonan daging di atasnya, beri 2 butir telur rebus, lalu bungkus bentuk lontong. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Olesi dengan olesan, panggang hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan nanas parut, garam, merica, saus tomat, dan gula pasir, masak hingga mengental. Angkat, tambahkan jeruk manis, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng dan setup sayuran.

TIPS:

Selain dipanggang, untuk pematangan rollade dapat juga digoreng dengan campuran minyak dan margarin hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

211. DAGING BUMBU PEDAS

BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
300 ml air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

15 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging sapi has dalam, memotong serat 1 cm.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan air, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga menyusut dan daging matang. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi uduk.



212. SAMBAL GORENG SPESIAL



BAHAN:

300 gram daging cincang, buat bentuk kelereng
300 gram hati sapi, rebus sebentar, potong dadu 1 cm
300 gram udang, kupas belah punggungnya, sisakan ekornya
12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas
100 gram kapri
1 papan petai
1 buah cabai merah besar, iris serong tipis
500 ml santan encer dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
5 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 sdm air asam jawa
2 sdm gula merah, sisir
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

16 buah cabai merah besar
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
4 butir kemiri, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng telur puyuh rebus hingga berwarna cokelat keemasan, angkat. Tumis kapri dan petai, angkat. Tumis cabai merah iris, angkat. Goreng udang hingga berubah warna, angkat.
2. Panaskan kembali 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, daun salam, serai, air asam jawa, dan gula merah. Masukkan 500 ml santan encer, didihkan.
3. Masukkan bola-bola daging, masak hingga mengapung. Masukkan hati, masak hingga kuah mengental. Tambahkan santan kental, masak hingga santan kelihatan berminyak. Masukkan udang, telur puyuh, kapri, dan petai, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi kuning, taburi dengan cabai merah goreng.

213. DAGING BUMBU REMPAH

BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 butir cengkih
1 biji pala, memarkan
1 sdm tepung beras
250 ml air
250 ml santan kental
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
1 sdt terasi matang
2 cm kencur
3 cm kunyit
1 sdt gula merah
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

5 butir bawang merah, iris
2 buah cabai merah, iris



CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong daging menurut selera.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun salam, jahe, lengkuas, daun jeruk, cengkih, dan pala hingga harum.
3. Masukkan potongan daging, masak hingga daging berubah warna. Masukkan tepung beras, aduk rata. Tuang air masak hingga mendidih, tambahkan santan, masak hingga kuah menyusut dan bumbu meresap, angkat. Taburi dengan irisan bawang merah dan cabai merah.
4. Sajikan hangat.

214. BISTIK KASIH SAYANG



BAHAN:

300 gram daging sapi cincang
2 sdm bawang bombai cincang, tumis
50 gram pasta hati sapi, siap beli
1 sdm susu bubuk
6 sdm kecap asin beraroma
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
3 butir telur
4 lembar keju lembaran
3 sdm margarin

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kentang goreng

SAUS:

2 sdm margarin, 1 buah bawang bombai, iris, 1 sdm tepung terigu, 500 ml air, 8 sdm kecap manis, 3 sdm saus tomat, 4 sdm kecap asin beraroma, 1 sdt kecap inggris, 1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk, dan 1 biji pala, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging sapi cincang, bawang bombai, pasta hati, kecap asin beraroma, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata. Tambahkan telur, aduk.
2. **Penyelesaian:** Gunakan cetakan pemotong bentuk jantung hati, isi setengah bagian cetakan, letakkan keju lembaran, tutup dengan adoanan, padatkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan air, aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, garam, merica, dan pala, masak hingga mendidih dan mengental. Angkat.
4. **Penyajian:** Panaskan margarin, masak daging hingga matang kedua sisinya, angkat. Tata dalam pinggan, lengkapi dengan setup sayuran, dan tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan hangat.

215. SATE MANIS



BAHAN:

750 gram daging sapi has dalam, potong dadu 3 cm
6 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

9 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 cm jahe
1 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula merah, sisir

CARA MEMBUAT:

1. Campur bumbu halus dengan kecap manis, air asam jawa, dan minyak. Aduk rata.
2. Lumuri irisan daging dengan bumbu dan diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Tusuk dengan tusukan sate 3-4 potong daging, panggang sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan.

216. BISTIK SAPI



BAHAN:

750 gram daging sapi has dalam
5 siung bawang putih, haluskan
100 ml kecap asin beraroma
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
500 ml air

SAUS:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
Saus sisa memasak bistik
50 ml krim kental atau
100 ml susu cair
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Pure Kentang Bayam:
500 gram kentang, kukus, kupas, dan haluskan
1 ikat bayam, siangi dan kukus matang, cincang kasar
1 sdm margarin dan ½ sdt garam
Setup wortel dan jagung kecil/putren, tomat

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging dari lemak yang menempel, dengan menggunakan 2 garpu tusuk-tusuk hingga lunak.
2. Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging dengan campuran bawang putih, diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan wajan antilengket, matangkan daging hingga seluruh bagian luar berwarna kecokelatan. Masukkan air dan masak hingga daging matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan saus sisa memasak, krim kental atau susu cair, garam, dan merica bubuk, setelah mendidih, angkat.
5. **Pure Kentang Bayam:** Campur kentang yang telah dihaluskan dengan bayam, margarin, dan garam, aduk rata dan panaskan sebentar. Angkat.
6. **Penyajian:** Iris bistik, tata di pinggan. Tuangkan sausnya dan lengkapi dengan pure kentang bayam, setup wortel, dan jagung.
7. Sajikan hangat.

217 . BISTIK LIDAH

BAHAN:

1 buah lidah sapi, bersihkan dan rebus matang
2 sdm margarin
½ buah bawang bombai, cincang
750 ml air
8 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, memarkan
2 buah tomat, potong menurut selera

SAUS KEJU:

1 sdm margarin, 1 sdm bawang bombai cincang, 1 sdm tepung terigu, 300 ml susu cair, 50 gram keju *cheddar* parut, ½ sdt garam, ½ sdt merica bubuk, dan 1 sdt peterseli cincang

PELENGKAP:

Kentang kecil/rendang, kukus matang, kupas dan setup sayuran (potong wortel, kacang polong, dan jagung manis)
Tomat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih lidah sapi, celupkan dalam air mendidih selama 5 menit, angkat dan kerok kulitnya. Cuci bersih kembali dan rebus hingga lunak, angkat dan tiriskan.



2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, dan pala, aduk rata. Tuangkan air, masak hingga bumbu meresap, lunak, dan kuah mengental. Angkat.
3. **Saus Keju:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, keju parut, garam, dan merica, masak hingga mengental. Angkat.
4. **Penyajian:** Potong lidah menurut selera. Siapkan pinggan, tata kentang, tomat, dan setup sayuran. Letakkan irisan lidah dan sausnya, taburi peterseli cincang.
5. Sajikan hangat.

218. STEAK CREAM SAUCE





BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam

RENDAMAN:

6 sdm kecap asin beraroma
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
1 sdm madu, bila suka
2 sdm mentega/margarin
1 buah bawang bombai, iris
150 ml air
50 ml krim kental
200 gram jamur kancing, iris

PELENGKAP:

Wortel, buncis, kembang kol rebus, kentang goreng, daun selada, dan tomat

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan daging dari lemak yang menempel, potong 8 bagian memotong serat, memarkan.
2. **Rendaman:** Campur bawang bombai, kecap asin beraroma, garam, merica, pala, dan madu, aduk rata. Lumuri daging, diamkan selama15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamannya, masak hingga berubah warna dan matang. Tambahkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata bistik dan sausnya. Lengkapi dengan wortel, buncis, kembang kol, kentang goreng, daun selada, dan irisan tomat.
6. Sajikan hangat.

219. BISTIK SIRLOIN



BAHAN

SAUS:

500 gram tulang sapi
2 batang daun bawang, potong-potong
2 batang daun seledri, potong-potong
1 batang wortel, potong-potong
1 bawang bombai, potong-potong
30 gram tepung terigu
2 sdm tomat pasta
1 lembar daun salam
2 sdt garam
1 sdt merica butiran, memarkan
1 liter air

SAUS JAMUR:

1 sdm margarin
1 sdm kecap asin beraroma
8 sdm saus tomat
100 gram jamur, iris

BISTIK:

4 potong daging sapi sirloin berat @ 200 gram
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm *mustard*

MENTEGA BERBUMBU:

{150 gram mentega
3 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt peterseli cincang}, aduk rata
Ambil kertas *aluminium foil*, taruh mentega dan bungkus bentuk lontong diameter 3 cm dan bekukan di *freezer*

PELENGKAP:

Kentang kukus/panggang dan setup sayuran

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Campur daun bawang, seledri, wortel, bawang bombai, dan tulang sapi. Panggang dalam oven hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat. Tempatkan di wajan, tambahkan tepung terigu, tomat pasta, daun salam, garam, dan merica, aduk rata. Tuang air, masak dengan api kecil hingga mengental, angkat dan saring.
2. **Saus Jamur:** Panaskan margarin, masukkan saus, kecap asin beraroma, saus tomat, dan jamur, masak hingga mendidih. Angkat.
3. **Bistik:** Olesi daging sirloin dengan garam, merica bubuk, dan *mustard*, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Panggang di atas bara api atau wajan antilengket hingga kematangan sesuai yang dikehendaki. Angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata daging, tuang saus jamur, taruh irisan mentega berbumbu di atasnya dan lengkapi dengan kentang kukus/ panggang bersama setup sayuran.

220. BISTIK JAWA



BAHAN:

750 gram daging sapi has dalam, potong 1 cm
3 sdm margarin
500 ml air

RENDAMAN:

7 butir bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
8 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ biji pala, parut

SELADA TELUR:

5 butir telur rebus, pisahkan kuningnya haluskan
1 sdm margarin, cairkan
3 sdm *mayonnaise*
1 sdm *mustard*
1 sdm susu kental manis
1 sdm air jeruk nipis
1 buah mentimun, buang isinya, iris halus
1 buah apel, potong menurut selera

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kripik kentang

CARA MEMBUAT:

1. **Rendaman:** Campur bawang merah, bawang putih, kecap manis, pala, garam, dan merica bubuk menjadi satu, aduk rata.
2. Masukkan irisan daging sapi dalam rendaman dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan margarin, masukkan daging bersama rendamannya, tambahkan air dan masak hingga daging lunak dan kuah mengental. Angkat.
4. **Selada Telur:** Haluskan kuning telur rebus bersama margarin cair. Masukkan *mayonnaise*, *mustard*, susu kental manis, dan air jeruk nipis, aduk rata. Masukkan irisan putih telur rebus, mentimun, dan apel, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan hangat dengan kripik kentang, setup sayuran, dan selada telur.

221. DAGING BUMBU MANIS TABUR WIJEN



BAHAN:

700 gram daging sapi has dalam, iris tipis
2 sdm wijen, sangrai

SAUS PERENDAM:

2 cm jahe, parut
3 siung bawang putih, haluskan
2 sdm bawang bombai, iris serong halus
6 sdm *dark soy sauce*/ kecap asin pekat
8 sdm kecap manis
2 sdm madu
1 sdt merica hitam bubuk
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm minyak wijen
1 sdm minyak goreng

TUMIS SAYURAN:

2 batang wortel, kupas, iris bentuk korek api
3 lembar kol, iris
1 ikat bayam, siangi
2 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap ikan
3 sdm wijen, sangrai

CARA MEMBUAT:

1. **Saus Perendam:** Campur jahe dengan bawang putih, bawang bombai, *dark soy sauce,* kecap manis, merica hitam bubuk, minyak wijen, dan minyak goreng, aduk rata.
2. Lumuri irisan daging dengan saus perendam, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Siapkan wajan pipih antilengket, masukkan daging bersama saus perendamnya, masak hingga matang. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang.
4. **Tumisan Sayuran:** Rebus wortel, kol, dan bayam hingga setengah matang secara terpisah. Angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan wortel, kol, bayam, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan kecap ikan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
6. Siapkan pinggan, tata daging manis dan tumisan sayuran, taburi dengan wijen sangrai.

222. LOAF BUNGKUS FILO


Digital publishing/KG-3/GC

BAHAN:

450 gram filo/*puff pastry* • 1 butir telur, untuk olesan

ISI:

350 gram daging sapi cincang • 350 gram daging ayam cincang • 140 gram pasta hati sapi • 100 gram bawang bombai, cincang, tumis • 2 sdm tepung roti • 1 sdm susu bubuk • 1 butir telur • 1 sdt garam • 1 sdt merica bubuk • 1 sdt pala bubuk • 1 sdt kecap beraroma

SAUS:

2 sdm margarin • 1 buah bawang bombai, cincang • 2 sdm tepung terigu • 500 ml kaldu • 5 sdm saus tomat • 3 sdm kecap manis • 2 sdm kecap beraroma • 100 gram jamur kancing, iris Peterseli secukupnya

TABURAN:

Peterseli cincang secukupnya

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kentang goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Campur daging sapi dengan daging ayam, pasta hati sapi, bawang bombai tumis, tepung roti, susu bubuk, telur, garam, merica, pala, dan kecap beraroma, aduk rata.
2. Pipihkan adonan *puff pastry*, dan taruh adonan daging di tengahnya. Tutup seluruh adonan daging, olesi dengan telur dan panggang dalam oven dengan suhu 180°C hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, masak sebentar, tambahkan kaldu, saus tomat, kecap manis, dan kecap beraroma. Masak hingga mendidih dan mengental. Tambahkan irisan jamur kancing, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi saus dengan peterseli cincang, lengkapi dengan setup sayuran dan kentang goreng.

223. IGA PENYET

BAHAN

IGA:

1 kg iga sapi
2 liter air
10 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 sdt garam
6 siung bawang putih, haluskan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAMBAL:

6 buah cabai merah besar
15 buah cabai rawit merah
3 siung bawang putih
2 sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Jeruk limau, mentimun, daun kemangi, kol, dan tomat



CARA MEMBUAT:

1. Rebus iga sapi bersama jahe, daun jeruk, serai, garam, dan bawang putih hingga iga empuk dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Sambal:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, terasi, garam, dan gula pasir, ulek kasar. Tumis dengan 3 sdm minyak hingga harum dan matang, angkat.
3. Panaskan minyak, goreng iga sebentar. Angkat dan tiriskan.
4. Penyet iga goreng di atas sambal, sajikan dengan lalap sayuran.

224. SERUNDENG DAGING



BAHAN:

1 butir kelapa setengah tua
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis
500 gram daging sapi has dalam, iris 1 cm
250 ml air
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
3 sdm gula merah
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa dan cuci bersih. Tiriskan dan parut memanjang.
2. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, masak hingga daging berubah warna. Masukkan air dan air asam jawa, masak hingga daging matang dan mengering. Tambahkan kelapa sangrai, aduk rata bersama bumbu. Angkat.
4. Sajikan dengan nasi hangat.

IKAN & SEAFOOD

Digital Publishing by KOMUNIC

225. IKAN PARI PENYET



BAHAN:

300 gram ikan pari panggang/iwak pe
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAMBAL:

3 buah cabai merah besar
7 buah cabai rawit merah
2 sdt terasi matang
½ sdt garam
½ buah tomat merah

PELENGKAP:

Jeruk limau, mentimun, tomat, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ikan sebentar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Sambal:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, dan garam, setelah halus, tambahkan tomat, ulek kasar.
3. Penyet ikan pari di atas sambal, lengkapi dengan perasan air jeruk limau, mentimun, tomat, dan daun kemangi.
4. Sajikan.

Catatan:
Sambal, bila suka dapat ditambahkan 2 sdm minyak sisa menggoreng ikan pari.

226. SEAFOOD PEDAS SAUS SANTAN



BAHAN:

300 gram kentang beku
350 gram udang sedang, buang kulit dan kepala
150 gram daging ikan kakap, iris
1 ekor cumi, potong bentuk cincin
150 gram jamur kancing
1 buah tomat segar, iris
1 batang daun bawang
300 ml santan dari 1 butir kelapa
5 butir telur
5 lembar daun jeruk, iris
1 batang serai, iris halus
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

TABURAN:

Peterseli cincang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan tahan panas. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Tata kentang beku di dasar pinggan, lalu beri atasnya dengan udang, cumi, ikan, jamur, tomat, daun bawang, irisan daun jeruk, dan serai.
3. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Angkat, campur dengan santan dan telur, aduk rata.
4. Tuangkan saus ke pinggan, kukus selama 30 menit atau hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

227. PEPES KEPITING



BAHAN:

2 ekor kepiting telur
1 cm jahe
1 buah mangga muda, kupas, serut
1 ikat daun kemangi, siangi
6 lembar daun jeruk
Daun pisang secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

12 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Nasi putih, irisan tomat, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kepiting bersama jahe hingga matang. Angkat dan potong-potong, sisihkan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan mangga muda serut, aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh daun kemangi, potongan kepiting, bumbu yang dihaluskan, dan 1 lembar daun jeruk. Bungkus bentuk tum, kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Panggang di atas bara api hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih, irisan tomat, dan daun kemangi.

228. BOTOK LAMTORO IKAN ASIN

BAHAN:

1 butir kelapa setengah tua, kupas, iris memanjang
100 gram teri asin
150 gram lamtoro
3 buah cabai hijau besar, iris
5 lembar daun jeruk, iris
2 cm jahe, iris
18 buah cabai rawit merah
12 lembar daun salam

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 cm kencur
1 sdt terasi matang
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
2 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang, lidi, dan nasi merah

CARA MEMBUAT:

1. Campur kelapa parut, teri asin, lamtoro, dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan irisan cabai hijau, jahe, dan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun salam, adonan botok, dan cabai rawit, bungkus bentuk tum.



3. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi merah.

229. BOTOK TUNA



BAHAN:

300 gram ikan tuna segar, potong-potong
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
8 mata petai, iris
2 cm jahe, iris
1 batang serai, iris
2 lembar daun jeruk, iris
8 lembar daun salam
16 buah cabai rawit merah

ADONAN SANTAN:

3 butir telur
300 ml santan dari 1 butir kelapa
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Potong ikan tuna bentuk dadu, cuci bersih, tiriskan, dan bagi 6 bagian.
2. **Adonan Santan:** Campur telur bersama santan, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Masukkan irisan cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, petai, jahe, daun jeruk, dan serai, aduk rata, bagi 8 bagian.
4. Ambil dua lembar daun pisang lalu tumpuk, taruh daun salam di dasarnya. Letakkan ikan tuna, tuangkan adonan santan dan isiannya serta cabai rawit, bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

230. PEPES UDANG

BAHAN:

350 gram udang sedang, buang kepala
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 buah mangga muda, serut
1 buah tomat, iris
5 lembar daun jeruk, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

15 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 sdt garam
½ sdt gula pasir
1 sdt terasi matang

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan mangga muda, tomat, dan irisan daun jeruk, aduk rata, tambahkan udang, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh 2 sdm udang, bungkus, dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih.



231. PEPES CUMI



BAHAN:

500 gram cumi, bersihkan
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 cm jahe, iris
2 batang serai, iris
3 lembar daun jeruk
2 buah tomat sayur, iris
20 lembar daun kemangi

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
2 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya.
2. Campur bumbu halus, jahe, serai, daun jeruk, tomat sayur, dan daun kemangi, aduk rata. Masukkan cumi, aduk hingga tercampur rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh 2 ekor cumi dan bumbunya, bungkus.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih atau nasi merah.

232. PEPES TERI BASAH

BAHAN:

350 gram teri basah
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
½ ikat daun singkong, rebus matang, peras dan iris
4 cm jahe, iris
2 batang serai, iris
2 cm lengkuas, iris
5 lembar daun jeruk, iris
6 lembar daun salam
100 ml santan kental
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
10 buah cabai rawit, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
2 sdt garam

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih teri basah, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali. Tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan daun singkong, jahe, serai, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan santan kental, aduk rata. Masukkan teri basah, irisan cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit, aduk rata dengan bumbu.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sdm adonan teri, bungkus.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
5. Sajikan hangat.

233. PEPES PEDA DAUN SINGKONG



BAHAN:

2 ekor ikan asin peda
1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
1 buah tomat, iris
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
10 buah cabai rawit hijau
½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt terasi matang
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm gula merah sisir

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan peda, buang kepala dan ambil dagingnya.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan kelapa parut, aduk rata. Tambahkan irisan tomat dan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, tata daun singkong, taruh bumbu kelapa dan daging peda. Beri daun salam, serai, dan cabai rawit hijau, bungkus, lalu kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi merah atau putih.

234. PEPES PEDA MANGGA MUDA



BAHAN:

2 ekor ikan peda asin, cuci bersih
1 buah mangga muda, kupas dan serut
4 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk, iris
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 butir kemiri
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan peda, sisihkan.
2. Campur mangga muda dengan bumbu halus dan minyak, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Siapkan daun pisang, taruh 2 lembar daun salam, peda, bumbu, tambahkan daun kemangi di atasnya. Bungkus bentuk lontong, sematkan lidi dan kukus selama 20 menit hingga matang. Setelah dingin, panggang di atas bara api hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan dengan nasi putih.

235. PEPES BANDENG



BAHAN:

1 ekor ikan bandeng berat @ 450 gram
1 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis
2 sdm minyak goreng
4 lembar daun jeruk
1 buah tomat, iris
6 buah belimbing sayur, potong-potong
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
25 lembar daun kemangi

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

16 buah cabai merah besar
12 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt irisan gula merah

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Siangi bandeng, buang isi perutnya, potong menjadi 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan tomat iris, belimbing sayur, garam, gula, dan daun kemangi, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun jeruk dan 3 sdm adonan bumbu, letakkan sepotong bandeng, tambahkan bumbu dan bungkus bentuk lontong, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan panggang hingga daun mengering. Angkat.
5. Sajikan dengan nasi putih.

236. SUP SEAFOOD

BAHAN:

1½ liter air
50 gram bumbu dasar merah
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
200 gram udang, buang kulit, belah punggung
1 ekor kepiting, potong-potong
2 ekor cumi, siangi, potong-potong
250 gram daging ikan kakap
200 gram jamur kancing, iris
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 buah jeruk nipis, peras
1 sdm kecap ikan
10 buah cabai rawit merah/hijau
5 batang daun ketumbar, iris


Digital publishing/KG-3/GC

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air bersama bumbu dasar merah, serai, daun jeruk, dan jahe.
2. Setelah mendidih, masukkan udang, kepiting, dan cumi, masak sebentar. Masukkan ikan, jamur kancing, garam, dan merica, masak hingga ikan matang.
3. Masukkan air jeruk nipis, kecap ikan, cabai rawit, dan daun ketumbar, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

237. IKAN GORENG MASAK SAPO



BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat ± 600 gram
5 cm jahe, parut, ambil airnya, campur dengan 2 sdm kecap asin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 siung bawang putih, memarkan
1 buah bawang bombai, potong–potong
2 cm jahe, memarkan
200 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
5 sdm saus tiram
1 sdm saus tomat
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
100 gram rebung, potong–potong
100 gram jamur *shiitake* segar
1 batang daun bawang, potong–potong
2 batang wortel, potong serong
6 potong tahu telur, potong–potong, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan gurami dan cuci bersih. Lumuri dengan campuran air jahe dan kecap asin, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang dan kering dengan minyak panas sedang. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, kaldu, garam, merica, gula, saus tiram, dan saus tomat, aduk dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutkan tepung maizena, aduk rata.
3. Masukkan rebung, jamur, daun bawang, dan wortel, masak hingga matang, tambahkan tahu goreng, aduk rata.
4. Siapkan pinggan, masukkan ikan gurami goreng, tuangkan saus isinya di atas ikan.
5. Sajikan hangat.

238. EGG TOFU DAN SEAFOOD

BAHAN:

1 bungkus *egg tofu* rasa udang, potong 8 bagian
3 sdm tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 siung bawang putih, memarkan
250 gram cumi, potong menurut selera
250 gram udang sedang, belah punggungnya
250 gram daging kakap, potong menurut selera
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 cm jahe, memarkan
5 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
2 sdm saus tomat
1 sdm minyak wijen
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
250 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
8 buah jamur kancing, kalengan
200 gram brokoli, siangi dan cuci bersih



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, lumuri potongan *egg tofu* dengan tepung maizena hingga rata. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi, udang, kakap, daun bawang, jahe, saus tiram, kecap manis, kecap asin, saus tomat, minyak wijen, garam, dan merica bubuk. Masak hingga bumbu tercampur rata. Masukkan air dan masak hingga *seafood* matang.
3. Masukkan larutan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan brokoli dan jamur, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

239. IKAN TIM



BAHAN:

2 ekor ikan kerapu berat @ 400 gram, siangi
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 batang daun bawang, potong 6 cm, iris halus
3 cm jahe, iris bentuk korek api halus
1 buah cabai merah besar, iris serong

RENDAMAN:

3 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
5 sdm kecap asin
1 sdm saus tiram
1 sdt jahe, parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Rendaman:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat bersama minyak sisa menggoreng, campur dengan kecap asin, saus tiram, jahe, garam, dan merica, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap. Siapkan pinggan tahan panas, taruh ikan bersama bumbu rendamannya, taburi dengan irisan daun bawang, jahe, dan cabai. Kukus selama 15 menit atau hingga matang serta bumbu meresap. Angkat, sajikan hangat dengan ditaburi daun ketumbar.

240. KEPITING BUMBU PEDAS

BAHAN:

4 ekor kepiting telur atau rajungan, ukuran sedang
5 sdm minyak, untuk menumis
8 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, iris
2 cm jahe, cincang
10 sdm saus sambal
2 sdm madu
3 sdm saus tomat
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 ml air
2 sdm kecap ikan
3 sdm air jeruk nipis



PELENGKAP:

Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kepiting atau rajungan hingga matang, angkat. Potong menjadi 2 bagian dan memarkan sapitnya.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih bersama bawang bombai dan jahe hingga harum.
3. Masukkan saus sambal, madu, saus tomat, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Tambahkan air, masak hingga mendidih, masukkan kepiting, kecap ikan, dan air jeruk nipis, masak sebentar lalu angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi daun ketumbar.

241. BOKCHOY DAN JAMUR ISI UDANG



BAHAN:

1 ikat bokchoy/sawi sendok, cuci bersih
120 gram (12 buah) jamur *shiitake* segar
150 gram udang, haluskan
1 putih telur
1 sdm tepung sagu
1 sdt irisan daun bawang
1 sdt bawang putih cincang, tumis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir

SAUS:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, memarkan
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin jepang
1 cm jahe, memarkan
50 ml air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang bersama putih telur, tepung sagu, daun bawang, bawang putih tumis, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Buang tangkai jamur *shiitake*. Cuci bersih, isi dengan adonan udang, dan kukus hingga matang selama 15 menit. Angkat.
3. **Saus:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan saus tiram, kecap asin, jahe, air, garam, dan merica, didihkan dan kentalkan dengan larutkan tepung maizena. Angkat.
4. Rebus bokchoy hingga matang, angkat dan tiriskan.
5. **Penyajian:** Siapkan pinggan, susun bokchoy di atasnya. Tuangkan saus bersama jamur isi. Sajikan hangat.

242. SATE BAKSO IKAN

BAHAN:

30 butir bakso ikan, siap beli
3 sdm minyak, untuk menumis
3 sdm kecap manis
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
1 sdm air jeruk nipis

SAMBAL (TUMBUK SETENGAH HALUS):

5 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 buah tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus bakso ikan dalam air mendidih selama 5 menit, angkat, tiriskan. Tusuki dengan tusuk sate, setiap satu tusuk berisi 3 bakso ikan, sisihkan.
2. **Sambal:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus, kecap manis, daun jeruk, dan serai, masak hingga harum dan matang. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
3. Lumuri sate bakso dengan sambal hingga rata.



243. OTAK-OTAK GORENG



BAHAN:

400 gram daging ikan tenggiri
175 gram tepung sagu
50 ml santan kental
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
5 butir bawang merah, haluskan
2 sdm irisan daun bawang
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, santan, gula pasir, garam, dan merica, aduk rata.
2. Masukkan bawang merah, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan telur, aduk rata.
3. Ambil adonan sesendok makan, bentuk lonjong memanjang, runcingkan kedua ujungnya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panaskan air, rebus otak-otak hingga matang mengapung. Angkat, masukkan ke dalam air es, diamkan selama 5 menit, angkat, tiriskan.
5. Panaskan minyak, goreng otak–otak hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

244. KEMBANG TAHU ISI SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

2 lembar kembang tahu, ukuran 20 x 12 cm
aluminium foil

ISI:

350 gram udang, haluskan
250 gram daging ayam cincang
50 gram tepung sagu
1 butir telur ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm saus tiram
5 butir bawang merah, cincang dan tumis
1 sdm minyak wijen
1 buah wortel, serut atau iris halus
Minyak secukupnya, untuk menggoreng



SAUS:

200 ml air jeruk manis
1 cm jahe, memarkan
1 sdm gula pasir
5 sdm saus tomat
1 sdt cuka masak
½ sdt garam
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dengan ayam, tepung sagu, dan telur, aduk rata. Masukkan garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk rata, tambahkan tumisan bawang merah, minyak wijen, dan wortel, aduk rata. Bagi menjadi 2 bagian, sisihkan.
2. Rendam kembang tahu dalam air selama 15 menit hingga lunak, angkat dan tiriskan.
3. Ambil selembar kembang tahu, bentangkan, isi dengan adonan dan gulung bentuk lontong. Ambil selembar *aluminium foil*, bungkus kembang tahu isi dan kukus selama 30 menit. Angkat dan dinginkan.
4. **Saus:** Rebus air jeruk manis bersama jahe, gula pasir, saus tomat, cuka masak, dan garam, setelah mendidih kentalkan dengan larutkan tepung sagu, angkat.
5. Panaskan minyak, goreng kembang tahu isi hingga berwarna kecokelatan. Angkat, dan potong menurut selera. Sajikan hangat dengan saus asam manis.

245. SIOMAY UDANG AYAM



BAHAN:

350 gram udang ukuran sedang, cincang
250 gram ayam cincang
3 butir bawang merah cincang dan tumis
3 sdm tepung sagu
1 butir telur ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm saus tiram
1 sdm minyak wijen
3 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris
2 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan daun ketumbar
25 lembar kulit siomay, siap beli

HIASAN:

1 kuning telur = 2 sdm tepung sagu + sedikit garam, dan sedikit pewarna merah, aduk rata.

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang dan ayam, aduk rata. Masukkan tumisan bawang merah, tepung sagu, telur ayam, garam, merica, gula pasir, saus tiram, dan minyak wijen, aduk rata.
2. Masukkan jamur *hioko*, daun bawang, dan daun ketumbar, aduk rata.
3. Kulit siomay bila berbentuk segi empat, potong bentuk bulat dengan ukuran diameter 7 ½ cm.
4. Ambil selembar kulit, beri dengan 1 sdm adonan isi, beri hiasan adonan kuning telur di atasnya dan kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

246. FRITTERS IKAN

BAHAN:

500 gram ikan tenggiri, haluskan
1 butir telur
2 sdm tepung sagu
2 sdm tepung roti
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm irisan daun bawang, iris halus
1 sdm irisan daun jeruk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

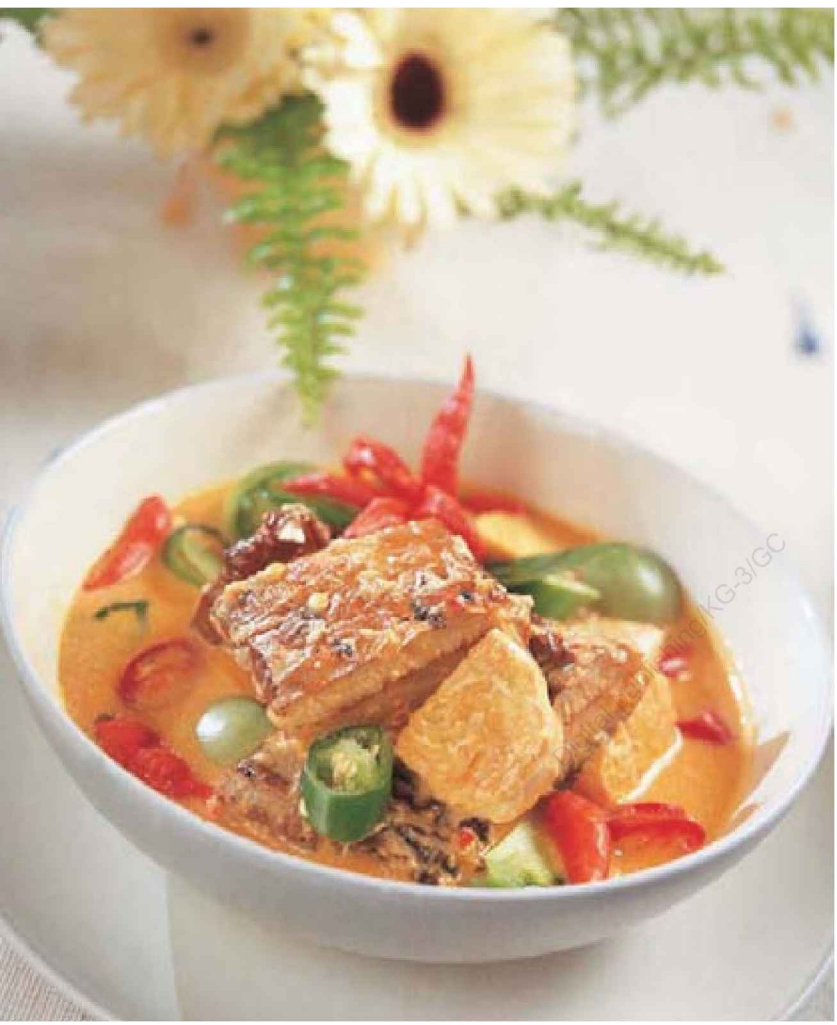
Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri, telur, tepung sagu, tepung roti, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan daun jeruk, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil setiap kali 1 sdm adonan, bentuk bulat dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan *fritters* ikan hangat bersama saus sambal.



247. MANGUT IKAN PARI



BAHAN:

10 iris daging ikan pari panggang atau tongkol
2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
1 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 cm jahe, memarkan
300 ml santan encer dari ½ buah kelapa
400 ml santan kental dari 1 butir kelapa
250 gram tempe, potong menurut selera
3 potong tahu putih kecil, potong dua bagian
6 buah belimbing sayur, belah dua
4 buah tomat sayur, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
2 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 cm kencur
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan pari panggang atau pindang tongkol, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu yang diiris, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan santan encer, ikan panggang, tempe, dan tahu, masak hingga kuah menyusut.
4. Masukkan santan kental, belimbing sayur, dan tomat sayur, masak sebentar dan angkat.

248. PINDANG SERANI

BAHAN:

1 ekor bandeng pindang berat 600 gram
1 sdm air jeruk nipis
Sedikit garam
2 sdm minyak, untuk menumis
2 batang daun bawang, potong-potong
3 buah cabai hijau besar, potong menurut selera
3 buah cabai merah besar, potong menurut selera
2 buah tomat, potong menurut selera
6 buah belimbing sayur, potong menurut selera
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
5 cm kunci, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
500 ml air
50 ml kecap manis



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt garam
3 cm kunyit, bakar

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan bandeng, potong 3 atau 4 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.Masukkan daun bawang, aduk rata. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, serai, kunci, lengkuas, dan jahe, aduk rata.
3. Masukkan air dan kecap manis, didihkan.
4. Masukkan ikan bandeng, masak hingga matang dan bumbu meresap. Tambahkan tomat dan belimbing sayur, masak sebentar dan angkat.
5. Sajikan hangat.

249. GULAI CUMI



BAHAN:

500 gram cumi basah
3 sdm air kapur sirih
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

12 buah cabai merah keriting
3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, buang kulit dan tintanya. Masukkan kepala cumi ke dalam perutnya dan semat dengan lidi agar tidak keluar saat dimasak, rendam dalam air kapur sirih selama 15 menit, kemudian cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, daun kunyit, serai, jahe, lengkuas, dan santan, didihkan.
3. Setelah mendidih, masukkan cumi, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan hangat.

250. UDANG PANGGANG

BAHAN:

8 ekor udang besar
100 gram mentega
10 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt peterseli cincang
½ sdt air jeruk nipis

PELENGKAP:

Nasi putih dan setup sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Belah punggung udang, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Campur mentega dengan bawang putih, garam, merica bubuk, dan peterseli cincang, aduk rata.
3. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
4. Panaskan oven, tata udang, taruh mentega berbumbu di punggung udang dan panggang hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan setup sayuran.



251. IKAN PANGGANG MANIS



BAHAN:

4 potong daging ikan gindara berat @ 150 gram

SAUS PERENDAM:

2 cm jahe, parut
3 siung bawang putih, haluskan
6 sdm kecap asin jepang
3 sdm kecap manis
2 sdm madu
1 sdm saus tomat

PELENGKAP:

Kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran

CARA MEMBUAT:

1. **Saus Perendam:** Campur jahe parut, bawang putih, kecap asin jepang, kecap manis, madu, dan saus tomat, aduk rata.
2. Panaskan wajan antilengket atau bara api, panggang hingga ikan matang kedua sisinya. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran.

252. UDANG GORENG GURIH



BAHAN:

500 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit
2 cm jahe, parut
2 cm lengkuas, parut
1 sdm garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, aduk rata, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan mengering. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat.

253. LONTONG KARE SEAFOOD



BAHAN:

Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
300 gram udang sedang, kupas, belah punggung
3 ekor cumi, potong bentuk cincin
200 gram kerang hijau
250 gram daging ikan kakap, potong dadu
1 liter santan dari 1 ½ butir kelapa
1 batang kecombrang, iris
2 buah cabai merah, iris serong
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga
3 biji adas manis, sangrai
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Lontong, kerupuk, bawang goreng, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan udang dan cumi, masak hingga berubah warna. Masukkan kerang dan ikan kakap, aduk rata, masak hingga ikan matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan kembali 3 sdm minyak, tumis bumbu halus bersama kecombrang, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan santan dan masak hingga santan mendidih.
3. Masukkan tumisan *seafood* dan irisan cabai merah ke dalam kuah, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan pinggan, tata lontong, tuangkan kuah dan isiannya. Taburi dengan bawang goreng dan kerupuk, hias dengan daun kemangi.
5. Sajikan.

254. IKAN SAUS SELADA



BAHAN:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
2 potong ikan kakap
Garam dan merica bubuk secukupnya
½ buah bawang bombai, cincang
2 siung bawang putih, cincang
1 buah terung ungu, potong-potong
1 buah zukini, potong-potong
1 batang wortel, potong-potong
2 buah tomat segar, buang isinya, potong-potong
1 buah paprika hijau, potong-potong
2 sdm minyak zaitun
10 lembar daun kemangi

SAUS:

1 buah jeruk lemon, peras airnya
Gula pasir dan garam secukupnya
10 sdm minyak zaitun
3 siung bawang putih cincang
1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Taburi ikan dengan garam dan merica bubuk secukupnya.
2. **Saus:** Campur air jeruk lemon dengan gula pasir dan garam, aduk rata. Masukkan minyak zaitun, bawang putih, dan peterseli, aduk rata. Sisihkan.
3. Panaskan minyak, masak ikan hingga kedua sisinya matang. Angkat.
4. Panaskan kembali 2 sdm minyak, masukkan bawang bombai dan bawang putih, tumis hingga harum. Masukkan terung, zukini, wortel, tomat, dan paprika, masak hingga matang. Tuangkan minyak zaitun, aduk rata, tambahkan daun kemangi, aduk. Angkat.
5. Siapkan pinggan, tuangkan tumisan sayuran, taruh ikan di atasnya. Siramkan sausnya.
6. Sajikan.

255. SZECHUAN SHRIMP



BAHAN:

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
2 sdt soda kue
150 gram rebung, iris
1 batang wortel, iris
6 buah jamur *shiitake* segar, potong-potong
6 buah cabai kering, potong 1 cm

SAUS:

1 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
2 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, iris bentuk korek api

RENDAMAN:

3 sdm saus sambal
2 sdm saus plum
1 sdm saus tomat
2 sdm madu
50 ml air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm tepung maizena

CARA MEMBUAT:

1. Rendam udang dengan campuran air dan soda kue selama 30 menit hingga rata dan siram dengan air mengalir dari kran selama 15 menit agar udang mempunyai cita rasa renyah.
2. Campur semua bahan rendaman, kecuali tepung maizena, aduk rata. Lumuri udang dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 10 menit. Masukkan tepung maizena, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang berbumbu, jamur *shiitake*, dan wortel, masak hingga udang matang. Masukkan potongan cabai merah kering, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

256. TENGGIRI PANGGANG SAUS KEMIRI



BAHAN:

2 potong ikan tenggiri, berat @100 gram
Air jeruk nipis dan garam secukupnya

OLESAN:

Kecap manis dan minyak goreng secukupnya

SAUS:

2 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
1cm jahe, memarkan
1 cm lengkuas
10 cm kecombrang, iris
200 ml santan dari ½ butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir kemiri goreng
2 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
3 butir bawang merah
2 siung bawang putih

PELENGKAP:

Nasi putih, tomat, mentimun, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, daun salam, jahe, lengkuas, dan kecombrang hingga harum. Masukkan santan, masak hingga santan mengental, angkat, sisihkan.
2. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, ratakan, diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
3. Olesi ikan dengan olesan dan panggang hingga matang kedua sisinya, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan pinggan dengan nasi putih, tata ikan, tuangkan sausnya, lengkapi dengan irisan tomat, mentimun, dan daun kemangi.
5. Sajikan.

257. IKAN PANGGANG SAMBAL IRIS



BAHAN:

2 potong daging ikan tenggiri berat @150 gram
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

OLESAN:

Minyak goreng secukupnya
Haluskan: 5 butir kemiri goreng, 5 siung bawang putih, 3 cm kunyit
Garam, dan merica bubuk

SAMBAL IRIS SEGAR:

3 buah cabai merah besar, iris
10 buah cabai rawit merah, iris
5 butir bawang merah, iris
3 buah tomat sayur, iris
Garam, gula pasir, dan 2 sdm air jeruk nipis
Minyak goreng secukupnya

PELENGKAP:

Nasi putih, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali, dan tiriskan.
2. **Olesan:** Campur bumbu halus dan minyak goreng menjadi satu, aduk rata.
3. **Sambal Iris Segar:** Campur irisan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tomat sayur, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata, tambahkan minyak goreng, aduk rata.
4. Lumuri ikan dengan bumbu olesan, panggang di atas bara api hingga matang kedua sisinya, selama memanggang olesi dengan bumbu. Angkat.
5. Siapkan pinggan, tata nasi putih, ikan, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi.
6. Sajikan.

258. UDANG PANGGANG MAYONES

BAHAN:

6 ekor udang besar belah punggungnya
Garam dan merica bubuk secukupnya
50 gram keju *mozzarella,* iris-iris

SAUS:

3 sdm mayones
1 sdm saus sambal
1 sdt susu kental manis

PELENGKAP:

Pure Kentang:
300 gram kentang, kukus, haluskan
150 ml susu cair
50 ml krim kental
Garam, merica, dan 1 sdm mentega tawar
Brokoli dan buncis rebus

TABURAN:

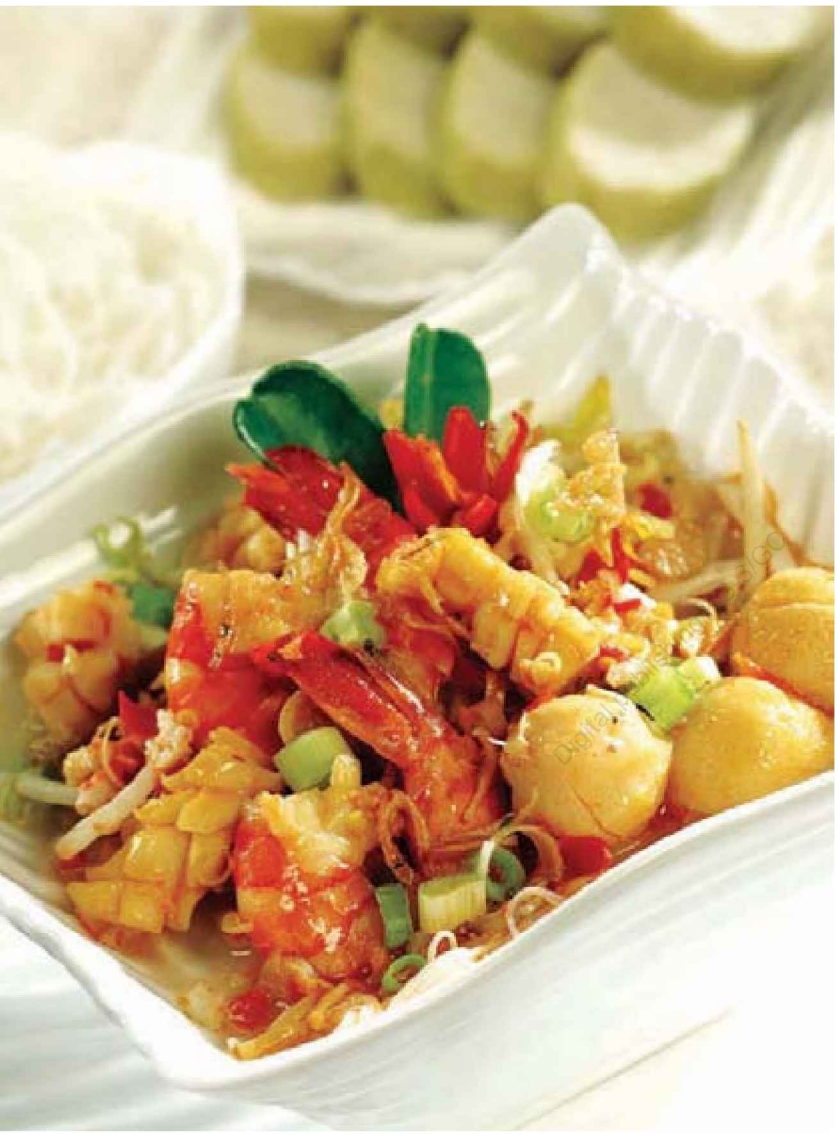
Peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, tiriskan. Taburi dengan garam dan merica bubuk.
2. **Pure Kentang:** Campur kentang kukus yang telah dihaluskan, tambahkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, masak hingga lembut. Tambahkan mentega tawar, angkat.
3. **Saus:** Campur mayones dengan saus sambal dan susu kental manis, aduk rata.
4. Panggang udang setengah matang, tuangkan saus di atasnya dan taburi keju *mozzarella,* panggang kembali hingga keju meleleh, taburi peterseli cincang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan pure kentang, buncis, dan brokoli.

259. LAKSA SEAFOOD



BAHAN:

200 gram bihun
2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, iris
1 batang kecombrang, iris
2 cm jahe, memarkan
250 gram udang sedang
250 gram cumi, potong menurut selera
12 buah bakso ikan
1½ liter santan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
50 gram taoge, siangi
2 sdm kecap ikan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 sdt terasi matang

TABURAN:

Irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Seduh bihun dengan air hangat hingga lunak, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, lengkuas, serai, kecombrang, dan jahe, tambahkan cumi, dan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan santan, didihkan, tambahkan bakso ikan, garam, merica, dan gula pasir, didihkan kembali masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh bihun dan taoge, tuangkan kuah panas dan isiannya, taburi dengan irisan daun bawang.
4. Sajikan hangat.

260. BUBUR SAMBAL UDANG



BAHAN:

250 gram beras
1400 ml santan dari 1½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun salam
1 sdt garam

SAUS/SAMBAL UDANG:

2 sdm minyak, untuk menumis
350 gram udang sedang
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
300 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm gula merah sisir
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdm ebi, rendam air panas

TABURAN:

Bawang goreng dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun jeruk, jahe, dan serai, aduk rata, masukkan santan, gula merah, dan air asam jawa, masak hingga kuah mengental, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan pinggan, taruh bubur, beri sambal udang di atasnya, taburi dengan bawang goreng dan beri daun kemangi.

261. KEPITING SAUS LADA HITAM



BAHAN:

2 ekor kepiting telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
2 cm jahe, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
5 siung bawang putih, memarkan
1 sdm minyak wijen
5 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin pekat
2 sdm madu
3 sdm saus sambal
2 butir telur, kocok lepas

TABURAN:

3 sdm merica hitam butiran, memarkan

PELENGKAP:

Mantau goreng dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Potong empat bagian kepiting, cuci bersih dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng kepiting hingga berubah warna, angkat.
3. Panaskan kembali 2 sdm minyak sisa menggoreng dan minyak wijen, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan saus tiram, kecap asin, madu, dan saus sambal, aduk rata. Masukkan kepiting, aduk rata, kentalkan dengan telur kocok, aduk rata, tambahkan merica hitam dan irisan daun ketumbar aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat bersama mantau.

262. SALMON PANGGANG SAUS BAWANG



BAHAN:

2 potong daging ikan salmon berat @150 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 siung bawang putih, haluskan
1sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm mentega tawar

SAUS:

1 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai, iris
3 lembar daun basil segar, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 ml krim

PELENGKAP:

Pure kentang bayam (lihat resep **Udang Mayones** ditambah dengan 1 ikat bayam rebus, iris), wortel, dan brokoli rebus

TABURAN:

Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan salmon dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Campur bawang putih halus dengan garam, merica bubuk, dan mentega tawar, aduk rata, bagi dua bagian dan oleskan di atas ikan salmon.
3. **Saus:** Panaskan mentega tawar, tumis bawang bombai hingga layu, masukkan daun basil, garam, merica, dan krim, masak hingga mendidih, angkat.
4. Panggang ikan salmon di atas bara api hingga matang kedua sisinya, angkat, taburi dengan peterseli cincang.
5. Sajikan hangat dengan sayuran rebus dan pure kentang bayam.

263. KEPITING SANTAN PEDAS



BAHAN:

2 ekor kepiting telur, rebus matang
2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun salam
2 batang jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
300 ml santan dari 1 butir kelapa
2 butir telur, kocok lepas

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
3 butir bawang putih
1 sdt garam
½ sdt merica butiran
1 sdm gula pasir
1 sdt terasi

PELENGKAP:

Daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Rebus kepiting hingga matang, potong dua bagian.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan santan dan kepiting, masak hingga bumbu merata dan mendidih.
3. Masukkan telur kocok, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan daun kemangi.

264. KENTANG UDANG PANGGANG

BAHAN:

4 buah kentang besar
80 gram keju cheddar parut

ISI:

2 sdm margarin
½ buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
16 ekor udang sedang
8 buah *scallop*
1 sdm tepung terigu
50 ml krim kental
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
100 gram keju *mozzarella* parut

TABURAN:

1 sdt peterseli cincang

PELENGKAP:

Saus sambal dan *mayonnaise*


Digital publishing/KG-3/GC

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kentang dan kukus hingga matang, angkat. Bungkus dalam *aluminium foil*, selagi panas potong memanjang, rekahkan.
2. Taburi keju *cheddar* parut pada potongan kentang.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan *scallop*, masak hingga berubah warna. Beri krim, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Angkat.
4. Tata tumisan di atas potongan kentang, taburi dengan keju *mozzarella* parut dan peterseli cincang. Panggang dalam oven panas selama 20 menit atau hingga keju meleleh. Angkat.
5. Sajikan hangat.

265. SELADA UDANG SAYURAN



BAHAN:

SAUS:

6 sdm air jeruk nipis
2 sdm gula pasir
½ sdt garam
2 sdm minyak zaitun
3 butir bawang merah, cincang
½ buah paprika merah, potong dadu kecil
2 sdm saus ikan

ISI:

300 gram udang sedang, buang kulit dan kepala
2 batang wortel, serut
1 buah mentimun, buang isi, serut
1 buah mangga manalagi mengkal, serut
1 batang daun bawang, iris halus
1 kaleng jeruk manis, tiriskan

TABURAN:

Kacang mete goreng, cincang kasar, dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Campur air jeruk nipis dengan gula, aduk rata, tambahkan garam, minyak zaitun, bawang merah, paprika merah, dan saus ikan. Aduk rata, sisihkan.
2. Rebus udang hingga matang, angkat, tiriskan.
3. Siapkan pinggan, tata wortel, mentimun, mangga, daun bawang, jeruk manis, dan udang, tuangkan saus di atasnya.
4. Sajikan dingin, taburi dengan kacang mete dan daun ketumbar.

266. IKAN PANGGANG BUMBU PETIS

BAHAN:

1 ekor ikan bawal berat 400 gram
1 sdm air jeruk nipis dan garam

SAUS KECAP:

2 sdm minyak, untuk menggoreng
1 buah bawang bombai, iris
50 ml kecap manis
100 ml air
2 sdm air jeruk nipis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 buah cabai rawit merah
5 siung bawang putih
½ sdt garam
1 sdm petis udang

TABURAN:

Potongan tomat



CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan bawal, kerat kedua sisinya, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan panggang di atas bara api atau oven hingga matang.
2. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai bersama bumbu halus hingga harum. Masukkan kecap manis dan air, setelah mendidih. Masukkan air dan jeruk nipis, aduk rata. Angkat.
3. Tata ikan di pinggan dan siramkan saus di atasnya, taburi potongan tomat. Sajikan hangat.

267. SATE IKAN



BAHAN:

500 gram daging ikan tenggiri, haluskan
5 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng
3 sdm tepung sagu
1 putih telur
2 lembar daun jeruk, iris halus

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 cm jahe
1 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula merah sisir
20 tusukan sate dari bambu pipih lebar 1 cm, panjang 15 cm

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, angkat.
2. Campur bumbu halus dengan kecap manis, aduk rata. Masukkan ikan, aduk rata, bagi menjadi 20 bagian.
3. Ambil tusukan sate, ambil satu bagian adonan, bentuk lonjong adonan di tusukan sate.
4. Panggang sate hingga matang. Sajikan.

268. CUMI PANGGANG BUMBU MANIS

BAHAN:

500 gram cumi, buang kulitnya, masukkan kepala ke dalam badan
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

SAUS RENDAMAN:

2 sdm minyak goreng
2 sdm kecap manis
2 sdm madu

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
5 siung bawang putih, cincang
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
2 cm jahe, parut
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi, lalap, dan sambal



CARA MEMBUAT:

1. **Saus Rendaman:** Campur minyak goreng dengan bumbu halus, kecap manis, dan madu, aduk rata.
2. Lumuri cumi dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali, kerat badan cumi dengan 3-4 sayatan.
3. Lumuri cumi dengan rendaman dan diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
4. Panggang cumi dengan bara api atau dalam oven hingga setengah matang, olesi dengan bumbu perendam kedua sisinya, dan panggang kembali hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Tata cumi di pinggan saji. Sajikan hangat.

269. BANDENG BUMBU CABAI PEDAS



BAHAN:

1 ekor ikan bandeng ukuran 750 gram
2 sdt air jeruk nipis
1 sdt garam

BUMBU CABAI:

12 buah cabai merah besar, tumbuk kasar
20 buah cabai rawit merah, tumbuk kasar
15 butir bawang merah, tumbuk kasar
3 cm jahe, tumbuk kasar
1 sdt garam
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
8 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm air jeruk nipis

PELENGKAP:

Nasi putih dan lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Siangi bandeng, belah dua bagian tidak putus, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Bumbu Cabai:** Panaskan minyak, tumis bumbu hingga matang, tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata, masak sebentar. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata, angkat, sisihkan.
3. Siapkan bara api, panggang ikan hingga matang kedua sisinya. Angkat.
4. Siapkan pinggan, taruh ikan dan tuangkan bumbu cabai di atasnya, sajikan hangat bersama nasi putih dengan lalap sayuran.

270. BAWAL PANGGANG SAMBAL MANGGA

BAHAN:

1 ekor ikan bawal berat 500 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis

OLESAN (CAMPUR JADI SATU):

3 sdm kecap manis
1 sdm margarin, lelehkan
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

SAMBAL MANGGA:

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

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
12 buah cabai rawit merah
3 butir bawang merah
1 sdt terasi
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

PELENGKAP:

Jeruk limau dan daun kemangi



CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan bawal, kerat kedua sisinya, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Olesi ikan dengan olesan dan panggang hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan mangga serut dan tomat, aduk rata. Angkat.
4. Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan sambal, lengkapi dengan jeruk limau dan daun kemangi. Sajikan hangat.

271. UDANG PANGGANG BUMBU BAWANG



BAHAN:

8 ekor udang besar
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 sdm kecap manis
3 sdm minyak goreng

BUMBU BAWANG (HALUSKAN):

8 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nasi putih, lalap, dan sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Belah udang jadi dua tidak putus, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Bumbu Bawang:** Campur bumbu halus dengan kecap manis dan minyak goreng, aduk rata.
3. Lumuri udang dengan bumbu bawang dan panggang di atas bara api hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih, lalap, dan sambal kecap.

272. SATE IKAN SPESIAL

BAHAN:

250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
2 sdm tepung sagu
1 kuning telur
Garam, merica, dan gula pasir secukupnya
3 lembar daun jeruk, iris halus
2 batang serai, memarkan
2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
2 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
2 cm kencur
1 sdt terasi matang

PELENGKAP:

Sambal kacang (lihat resep **Sate Ayam Bumbu Kacang**)



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk dan serai hingga harum, angkat.
2. Campur daging ikan tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan sagu, kuning telur, dan tumisan bumbu, bubuhi garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
3. Ambil satu tusukan sate, rekatkan dan padatkan adonan pada tusukan sate, bentuk bulat lonjong memanjang. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Panaskan minyak, goreng sate hingga matang, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kacang.

273. SATE CUMI



BAHAN:

500 gram cumi
2 sdm air kapur sirih

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
Garam dan merica secukupnya

CELUPAN:

100 ml kecap manis
2 sdm margarin, lumerkan

PELENGKAP:

Sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, cuci kembali, tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya.
2. Tusuk cumi dengan tusukan sate, dan masak hingga matang, angkat.
3. **Celupan:** Campur kecap manis dengan margarin cair, aduk rata.
4. Siapkan bara api, celupkan cumi dalam celupan dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

274. SATE UDANG BUMBU KUNYIT

BAHAN:

12 ekor udang besar
3 sdm minyak goreng

OLESAN (HALUSKAN):

6 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdt ketumbar, sangrai
8 cm kunyit, bakar
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Sambal Kecap: Kecap manis, irisan bawang merah, cabai rawit merah, tomat, dan jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Belah punggung dan kepala udang tidak putus, cuci bersih dan tiriskan.
2. **Olesan:** Campur bumbu yang dihaluskan dengan minyak goreng, aduk rata. Lumuri udang dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Ambil tusukan sate, satu tusuk satu udang, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan dengan sambal kecap.



275. SATE UDANG MANIS



BAHAN:

12 ekor udang besar, belah sedikit punggungnya

OLESAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
5 sdm kecap manis
2 sdm madu
2 sdm air asam pekat

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
½ sdt jintan
Garam dan merica secukupnya

PELENGKAP:

Sambal Kecap: Kecap manis, irisan bawang merah, cabai rawit, tomat, daun jeruk, dan air jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dengan daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis, madu, dan air asam, masak hingga mendidih, angkat.
3. Lumuri udang dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk satu ekor udang dengan satu tusukan sate. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kecap.

276. SALMON PANGGANG TUMIS SAYURAN

BAHAN:

2 potong ikan salmon berat @150 gram
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 sdm saus *teriyaki*, siap beli

TUMIS SAYURAN:

1 sdm mentega
½ buah bawang bombai, potong-potong
3 siung bawang putih, cincang
½ buah paprika hijau
½ buah paprika merah
1 buah wortel, potong-potong
1 buah lobak, potong-potong
1 buah terung ungu, potong-potong
50 gram keju *feta cow/* sapi, potong-potong
50 gram keju *cheddar,* parut
100 ml krim kental
Garam dan merica bubuk secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Ikan salmon, taburi dengan garam dan merica bubuk, olesi dengan saus *teriyaki*, diamkan sebentar dan panggang hingga matang kedua sisinya.
2. **Tumis Sayuran:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan potongan paprika, wortel, lobak, terung, keju *feta cow,* dan keju *cheddar,* aduk rata. Masukkan krim kental masak hingga sayuran matang. Bubuhi garam dan merica, aduk.
3. Sajikan ikan salmon panggang dengan tumis sayuran.

277. NUGGET UDANG PEDAS



BAHAN:

300 gram udang, haluskan
100 ml santan
2 butir telur
50 gram tepung sagu
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 lembar daun jeruk
1 sdt irisan batang serai

PANIR:

1 butir telur
100 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Kentang goreng, saus tomat, atau mayones

CARA MEMBUAT:

1. Campur udang yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata.
2. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
3. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan minyak goreng, tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan bersama kentang goreng, saus tomat, dan *mayones*.

278. NUGGET CUMI RASA KARI

BAHAN:

350 gram cumi, haluskan
100 ml santan
2 butir telur
50 gram tepung sagu
3 sdm bumbu kare basah, siap pakai
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

PANIR:

1 butir telur
100 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus tomat dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Campur cumi yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, bumbu kare, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Siapkan loyang atau pinggan tahan panas, olesi dengan minyak goreng. Tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
3. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.



4. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan bersama saus tomat dan saus sambal.

279. BOLA IKAN



BAHAN:

300 gram daging ikan tenggiri, haluskan
200 gram udang, haluskan
5 siung bawang putih, haluskan
80 gram bangkuang, potong dadu kecil atau serut
3 sdm tepung sagu
1 butir telur
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

PANIR:

2 butir telur
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Mayones secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri, udang, bawang putih, bangkuang, tepung sagu, dan telur, aduk rata. Tambahkan daun bawang, garam, merica, dan gula, aduk. Bentuk bola-bola.
2. **Panir:** Celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti hingga rata.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan mayones.

280. LUMPIA UDANG

BAHAN

KULIT:

2 lembar kembang tahu kering, potong 15 x 15 cm

ISI:

2 siung bawang merah, cincang
350 gram udang cincang
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt minyak wijen
2 sdm tepung sagu
1 putih telur

PEREKAT:

1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS SAMBAL:

10 buah cabai rawit merah, iris, 1 buah cabai merah besar, potong dadu kecil, 2 siung bawang putih cincang, 150 ml air, 2 sdm madu, ¼ sdt garam, 1 sdm kecap ikan, air jeruk nipis, dan 1 sdm ketumbar cincang

CARA MEMBUAT:

1. Kembang tahu kering setelah dipotong, rendam dalam air hingga lunak, tiriskan.



2. **Campur Rata:** Bawang merah, udang, saus tiram, garam, merica, gula, minyak wijen, tepung sagu, dan putih telur, aduk rata.
3. Ambil satu lembar kulit tahu, bentangkan isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk amplop. Rekatkan ujung kulit dengan telur.
4. **Saus Sambal:** Campur cabai rawit, cabai merah, bawang putih, madu, dan garam, masak sebentar, angkat. Masukkan kecap ikan, air jeruk nipis, dan daun ketumbar, aduk rata.
5. Goreng lumpia dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

281. PERKEDEL TAHU IKAN UDANG



BAHAN:

200 gram tahu, tiriskan dan haluskan
1 butir telur
1 lembar daun jeruk, iris halus
3 sdm tepung roti warna putih
100 gram ikan tenggiri cincang
100 gram udang kupas, cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
2 sdm irisan daun bawang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu dengan telur, daun jeruk, dan tepung roti menjadi satu. Aduk rata.
2. Masukkan ikan tenggiri, udang, garam, merica, gula pasir, dan irisan daun bawang, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian.
3. Panaskan sedikit minyak, goreng perkedel hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan selagi hangat dengan saus kacang.

282. FISH BITES

BAHAN:

350 gram daging ikan kakap, potong 8 x 1 x 1 cm
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

PANIR:

1 putih telur, kocok lepas
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

3 sdm mayones
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdm air jeruk lemon
2 sdm susu kental manis
2 sdm bawang bombai, cincang
2 sdm acar mentimun cincang
1 sdt peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daging ikan kakap, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur mayones, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.
3. Panaskan minyak goreng, celupkan ikan ke dalam putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga seluruh ikan tertutup. Goreng hingga matang berwarna kuning kecokelatan, angkat.
4. Sajikan ikan selagi hangat bersama sausnya.

283. CALAMARY RING



BAHAN:

500 gram cumi, potong bentuk cincin
1 sdt air kapur sirih dan 1 liter air
50 gram tepung terigu
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok lepas, saring
200 gram tepung roti
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS TARTAR:

100 gram mayones
1 sdt peterseli cincang
1 sdm irisan acar mentimun
1 sdt *mustard*

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, tiriskan, rendam dalam air kapur sirih dan air. Diamkan selama 15 menit, bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri dengan campuran tepung terigu, garam, dan merica, celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
3. **Saus Tartar:** Campur semua bahan menjadi satu, simpan dalam lemari pendingin.
4. Goreng cumi dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan cumi goreng dengan saus tartar.

284. TENGGIRI TUSUK SERAI

BAHAN:

250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
3 sdm tepung sagu
1 kuning telur
1 sdm saus tiram
2 siung bawang putih, cincang dan tumis
1 sdm irisan daun bawang
5 batang kucai, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
12 batang serai
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan tepung sagu, kuning telur, saus tiram, bawang putih tumis, irisan daun bawang, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. Ambil satu batang serai dan satu bagian adonan, bentuk bulat lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.



285. NUGGET IKAN



BAHAN:

400 gram daging ikan tenggiri, haluskan
100 ml susu cair
2 butir telur
50 gram tepung sagu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdm bawang goreng, remas-remas

PEMBUNGKUS:

1 butir telur, kocok
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal dan saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Campur daging ikan tenggiri dengan susu cair, telur, tepung, garam, merica, gula pasir, dan bawang goreng, aduk rata.
2. Siapkan loyang segi empat panjang, ukuran 15 x 6 x 5 cm, olesi dengan minyak seluruh bagian dalam loyang, tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
3. Potong menurut selera, celupkan potongan *nugget* ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak, goreng *nugget* hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan saus tomat.

286. UDANG KUPU-KUPU

BAHAN:

500 gram udang ukuran sedang, buang kulit, sisakan ekornya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

CELUPAN:

40 gram tepung terigu
10 gram tepung sagu
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
100 ml air
1 putih telur

PANIR:

150 gram tepung roti kasar

PELENGKAP:

Saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Cuci udang hingga bersih dan tiriskan, belah punggungnya hingga membentuk seperti kupu-kupu, sisihkan.
2. **Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, merica, air, dan putih telur, aduk rata.
3. Celupkan udang ke dalam adonan dan lumuri dengan tepung roti kasar, padatkan dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.



287. UDANG POP CORN



BAHAN:

350 gram udang kupas
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

ADONAN CELUPAN:

1 butir telur
3 sdm tepung terigu
150 ml air
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

TEPUNG BUMBU (ADUK RATA):

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram tepung sagu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt cabai bubuk
½ sdt *baking powder*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal dan mayones

CARA MEMBUAT:

1. Kupas udang, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur telur, tepung terigu, air, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Masukkan udang ke dalam celupan, angkat, lumuri dengan tepung bumbu, ratakan. Simpan dalam lemari es selama 1 jam hingga bumbu meresap.
4. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan mayones.

288. BUBUR KUAH SAMBAL UDANG

BAHAN:

200 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1200 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun salam
1 sdt garam

SAUS/SAMBAL UDANG:

3 sdm minyak, untuk menumis
300 gram udang sedang
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
300 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm gula merah sisir
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
5 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdm ebi, rendam air panas

TABURAN:

Bawang goreng dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun jeruk, jahe, dan serai, aduk rata. Tambahkan santan, gula merah, air asam, dan masak hingga kuah mengental, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan pinggan, taruh bubur, beri sambal udang di atasnya, taburi dengan bawang goreng dan daun kemangi.



289. BUBUR SEAFOOD



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
100 gram bawang bombai, cincang
250 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya
2 ekor cumi, kupas, potong menurut selera
200 gram daging ikan kakap, potong dadu
2 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 batang daun bawang, iris

BUBUR:

200 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1400 ml air
3 cm jahe
2 batang serai, memarkan

TABURAN:

Daun ketumbar

PELENGKAP:

Kaldu ayam taburi dengan irisan daun bawang, irisan cakue, saus sambal, dan acar mentimun

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur setengah matang, angkat.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang dan cumi, masak hingga berubah warna. masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, daun bawang, dan gula pasir, masak hingga bumbu merata dan seafood matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan bubur, tuangkan tumisan di atasnya, lengkapi dengan cakue.
4. Sajikan hangat dengan kaldu ayam, saus sambal, dan acar mentimun.

290. IKAN PANGGANG BUMBU KUNING

BAHAN:

700 gram ikan gurami
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit
1 sdm garam
1 sdt merica butiran

PELENGKAP:

Lalap sayuran, sambal kecap, dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. Ikan siangi, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Angkat.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, dan panggang hingga matang kedua sisinya. Angkat.
4. Sajikan hangat bersama lalap sayuran, kecap manis, dan sambal terasi.



291. IKAN PANGGANG BUMBU KECAP



BAHAN:

1 ekor ikan bawal, berat ± 500-700 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
100 ml kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
2 sdt garam

PELENGKAP:

Lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Ikan bawal siangi, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum dan matang, angkat. Tambahkan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu kecap dan panggang hingga matang kedua sisinya.
4. Sajikan hangat bersama lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap.

292. IKAN GORENG CABAI

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat 500 – 700 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

SAMBAL (TUMBUK KASAR):

10 buah cabai merah besar atau cabai hijau besar
15 buah cabai rawit merah atau cabai rawit hijau
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk, bila suka

PELENGKAP:

Jeruk limau, irisan tomat merah atau tomat hijau



CARA MEMBUAT:

1. **Sambal:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu tumbuk bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga layu dan matang. Angkat.
2. Siangi ikan, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. Tata ikan dipinggan, tuangkan sambal di atasnya. Lengkapi irisan tomat dan perasan jeruk limau.

293. OTAK-OTAK CUMI



BAHAN:

300 gram daging cumi, haluskan
150 gram daging ikan tenggiri, haluskan
100 gram tepung sagu
1 batang daun bawang, iris halus
50 ml santan kental
1 putih telur
1 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun jeruk

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 buah cabai merah besar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt terasi matang
Janur kelapa secukupnya
Lidi secukupnya, untuk penyemat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum. Aduk rata, angkat, dan sisihkan daun jeruknya.
2. Campur daging cumi, ikan tenggiri, tepung sagu, daun bawang, santan, telur, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
3. Potong janur kelapa 25 cm, ambil 2 buah, buka satu bagian, taruh 2 sdm adonan di tengahnya, tutupkan satu bagian janur, dan sematkan lidi, agar tidak lepas, atau dapat menggunakan daun pisang untuk membungkus.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan panggang di atas bara api sebentar.

294. OTAK-OTAK TENGGIRI



BAHAN:

300 gram daging ikan tenggiri, haluskan
50 gram tepung sagu
50 ml santan kental
2 putih telur
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
8 butir bawang merah, haluskan
10 batang kucai, iris
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

SAMBAL KACANG:

2 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
150 gram selai kacang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdm cuka masak
200 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Daging ikan tenggiri setelah dihaluskan campur dengan tepung sagu dan santan, aduk rata.
2. Masukkan putih telur, garam, merica, gula pasir, dan bawang merah, aduk rata. Tambahkan irisan kucai, aduk rata.
3. Ambil selembar daun, isi dengan 2 sdm adonan, gulung bentuk lontong, sematkan dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Letakkan otak-otak dalam loyang dan panggang dalam oven panas selama 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Panggang otak-otak di atas bara api hingga matang dan kecokelatan. Angkat.
6. **Sambal:** Campur semua bahan menjadi satu dan masak hingga mendidih dan mengental. Angkat.
7. Sajikan otak-otak hangat dengan sausnya.

295. SIOMAY IKAN TENGGIRI



BAHAN:

500 gram ikan tenggiri, haluskan
50 gram tepung sagu
3 butir bawang merah, cincang dan tumis
1 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 batang daun bawang, iris
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

PELENGKAP:

Kulit siomay, kentang, tahu, telur, kol, pare, dan jeruk limau,
Saus Kacang: 250 gram kacang tanah, goreng dan haluskan, 200 ml air, 5 sdm saus tomat, 2 sdm saus sambal, 2 sdm kecap manis, 1 sdm cuka masak, dan 1 sdm gula pasir, aduk rata dan rebus hingga mendidih, angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, tumisan bawang merah, telur, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
2. Tambahkan irisan daun bawang dan kaldu bubuk instan rasa ayam, aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar kulit siomay, isi dengan 1 sdm adonan, bentuk siomay. Kentang potong menurut selera, kerok bagian tengahnya, isi dengan 1 sdm adonan isi. Tahu/pare, kerok bagian tengahnya isi dengan 1 sdm isian. Telur rebus matang potong dua bagian, olesi dengan 1 sdm isian. Kol kukus setengah matang, taruh isian di tengahnya dan gulung.
4. Kukus dalam dandang panas selama 10 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus kacang, kecap manis, saus tomat, dan jeruk limau.

296. SARDEN BANDENG

BAHAN:

1 kg ikan bandeng, isi 2 ekor
2 sdm air jeruk nipis
1 sdm garam
250 ml saus tomat
250 ml air
3 butir bawang merah, memarkan
2 siung bawang putih, memarkan
5 cm jahe, memarkan
1 kg tomat, haluskan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
2 sdm minyak goreng
Daun pisang secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Ikan bandeng siangi, bagi menjadi 3 bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Siapkan panci presto/ bertekanan, alasi dengan daun pisang. Masukkan bandeng, saus tomat, air, irisan bawang merah, bawang putih, jahe, tomat yang telah diblender, garam, merica, gula, dan minyak goreng, tutup dengan daun pisang.
3. Tutup panci presto, masak dengan api besar, bila telah terdengar suara mendesis, kecilkan api dan masak selama 60 menit hingga matang.
4. Diamkan sebentar hingga uapnya habis, buka tutup panci presto.
5. Sajikan hangat.

297. IKAN SAUS ASAM MANIS



BAHAN:

1 ekor ikan gurami
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

CELUPAN:

1 putih telur
100 gram tepung sagu
campur ½ sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS ASAM MANIS:

250 ml sari jeruk manis/ jus jeruk manis
50 ml saus tomat
3 cm jahe, memarkan
3 sdm gula pasir
2 sdm tepung maizena

PELENGKAP:

Mentimun, mangga serut, dan cabai merah besar iris

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan gurami, ambil dagingnya, iris. Celupkan ke dalam putih telur dan taburi atau lumuri dengan tepung sagu, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
2. **Saus Asam Manis:** Campur sedikit air jeruk dan tepung maizena, aduk rata. Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan larutan maizena, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Masukkan mentimun, mangga serut, dan cabai.
3. Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan saus di atasnya, sajikan.

298. IKAN PANIR SAUS MAYO

BAHAN:

350 gram daging ikan kakap, potong 8 x 1 x 1 cm
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PANIR DAN CELUPAN:

1 sdm tepung terigu
5 sdm air
1 putih telur
150 gram tepung roti kasar

SAUS:

3 sdm *mayonnaise*
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdm air jeruk lemon
2 sdm susu kental manis
2 sdm bawang bombai, cincang
2 sdm acar mentimun cincang
1 sdt peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Daging ikan kakap cuci bersih. Lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit, cuci kembali, dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise*, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.
3. Panaskan minyak, celupkan ikan ke dalam adonan putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga rata. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat bersama sausnya.

299. IKAN PANGGANG SAMBAL MANGGA



BAHAN:

1 ekor ikan gurami, siangi
3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis

SAMBAL MANGGA:

2 buah mangga muda, serut
2 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris
1 sdm air jeruk nipis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah
5 buah cabai rawit
1 sdt garam
1 sdt terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Campur bawang putih, garam, merica,dan kecap manis, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu, diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. **Sambal Mangga:** Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, matikan api. Masukkan mangga, irisan bawang merah, dan air jeruk nipis, aduk rata.
3. Panggang ikan hingga matang, angkat. Letakkan dipinggan, tuangkan sambal di atasnya, sajikan.

300. TUMIS UDANG PETAI

BAHAN:

8 buah hati ayam, potong-potong
250 gram udang sedang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
100 gram bumbu dasar merah
3 lembar daun jeruk
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 papan petai



CARA MEMBUAT:

1. Goreng hati ayam dan udang hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan bumbu dasar merah bersama daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan hati ayam, udang, dan petai, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan.

301. GURAMI ACAR MERAH



BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat 500 – 750 gram
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
100 gram bumbu dasar merah
500 ml air
3 sdm cuka masak
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 batang daun bawang, iris
12 buah cabai rawit merah
1 buah tomat, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ikan gurami hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar merah bersama air hingga mendidih. Masukkan cuka masak, gula pasir, garam, jahe, dan daun jeruk, didihkan. Setelah mendidih masukkan daun bawang, cabai rawit, dan irisan tomat, masak sebentar. Angkat.
3. Siramkan di atas ikan goreng.
4. Sajikan hangat.

302. TENGGIRI KUAH PEDAS

BAHAN:

150 gram bumbu dasar merah
300 ml air
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 mata asam kandis
4 potong ikan tenggiri berat @ 125 gram
5 buah tomat sayur, iris
5 buah belimbing sayur, iris
10 buah cabai rawit merah
20 lembar daun kemangi



CARA MEMBUAT:

1. Masak bumbu dasar merah dengan air, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, dan asam kandis, masak hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, masukkan ikan tenggiri, masak hingga ikan matang dan kuah menyusut. Tambahkan irisan tomat, belimbing sayur, cabai rawit, dan daun kemangi, masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan hangat.

303. SAMBAL GORENG FAVORIT



BAHAN:

500 buah kentang, kupas, potong dadu kecil
250 gram udang sedang, kupas. belah punggung
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
150 gram bumbu dasar merah
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa pekat
300 ml santan dari ¾ butir kelapa
100 gram buncis, potong-potong
2 buah cabai merah, buang bijinya, iris

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong dadu kentang lalu goreng hingga matang. Angkat, goreng udang hingga berubah warna, angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar merah dengan daun salam, daun jeruk, kecap manis, air asam jawa, dan santan, masak hingga santan menyusut.
3. Masukkan kentang, udang, dan buncis, masak sebentar, tambahkan cabai merah, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng.

304. GULAI IKAN MAS

BAHAN:

1 ekor ikan mas berat 600 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
150 gram bumbu dasar kuning
5 buah cabai merah besar, haluskan
10 utas kacang panjang
2 batang kecombrang, iris
3 cm lengkuas, memarkan
5 batang serai, memarkan
5 cm jahe, memarkan
8 lembar daun jeruk
2 buah asam gelugur
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
600 ml santan dari 1 butir kelapa



CARA MEMBUAT:

1. Setelah ikan disiangi dan dicuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 10 menit, cuci bersih kembali, tiriskan. Lumuri kembali dengan bumbu dasar kuning dan cabai merah yang telah dihaluskan.
2. Potong-potong kacang panjang, isikan ke dalam perut ikan.
3. **Tata Di Wajan:** Letakkan serai dan irisan kecombrang, taruh ikan mas berbumbu di atasnya, lengkuas, jahe, daun jeruk, asam gelugur, garam, merica, dan gula pasir. Tuangkan santan, masak dengan api kecil hingga ikan lunak dan kuah menyusut, angkat.
4. Tata ikan di pinggan dan sajikan hangat.

305. UDANG PANGGANG GURIH



BAHAN:

8 ekor udang besar, belah punggungnya
1 sdt air jeruk nipis
1 sdt garam
50 gram bumbu dasar kuning

PELENGKAP:

NASI MENTEGA:

Campur 2 sdm mentega dengan
3 piring nasi putih, ½ sdt garam, dan ½ sdt merica bubuk
Daun selada, tomat, dan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu dasar kuning, panggang dalam oven atau di atas bara api, panggang hingga matang. Angkat.
3. **Nasi Mentega:** Panaskan mentega, masukkan nasi, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu merata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan selada, tomat, dan mentimun.

306. IKAN BAKAR

BAHAN:

1 ekor ikan gurami berat @ 800 gram, siangi
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
100 gram bumbu dasar kuning
5 sdm kecap manis

PELENGKAP:

Sambal terasi matang dan lalap sayuran

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ikan gurami hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu dasar kuning dengan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, panggang di atas bara api atau oven, selama memanggang olesi dengan bumbu. Panggang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal terasi matang dan lalap sayuran.



307. ACAR IKAN



BAHAN:

2 ekor ikan bandeng berat @ 500 gram atau 4 potong daging ikan tenggiri berat @ 125 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
50 gram bumbu dasar kuning
300 ml air
1 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
1 sdm cuka masak
2 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 buah wortel, potong bentuk korek api
1 buah mentimun, buang isi, potong serasi
10 batang buncis, potong serasi
12 butir bawang merah kecil
2 buah cabai merah besar
2 buah cabai hijau besar

CARA MEMBUAT:

1. Cuci ikan bandeng atau tenggiri hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit. Panaskan minyak, goreng ikan hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar kuning bersama air, serai, dan daun jeruk, setelah mendidih, masukkan cuka masak dan gula pasir. Kentalkan dengan larutan maizena, masukkan wortel, mentimun, buncis, bawang merah, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan saus dan isiannya.
4. Sajikan.

308. SATE IKAN BUMBU KUNYIT

BAHAN:

350 gram daging ikan tenggiri, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
3 sdm tepung sagu
1 butir telur
50 gram bumbu dasar kuning
3 cm kencur, haluskan
2 buah cabai merah besar, haluskan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
3 lembar daun jeruk, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan tepung sagu, telur, bumbu dasar kuning, kencur, cabai merah halus, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. Ambil satu tusuk sate, bentuk adonan lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna cokelat keemasan dan matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.



309. BOTOK IKAN PARI



BAHAN:

3 potong ikan pari panggang berat @ 150 gram
1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
6 lembar daun salam
2 batang serai, iris
1 batang daun bawang, iris
3 lembar daun jeruk, iris
200 ml santan kental
3 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 buah cabai merah besar, iris
1 buah cabai hijau besar, iris
12 buah cabai rawit merah
100 gram bumbu dasar putih
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong ikan pari, sisihkan.
2. Campur bumbu dasar putih dengan daun bawang iris, santan, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, alasi dengan daun salam, serai, dan daun singkong secukupnya. Letakkan ikan pari, cabai merah, dan cabai hijau. Tuangkan adonan santan secukupnya, irisan daun jeruk, dan cabai rawit, bungkus bentuk tum.
4. Kukus selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

310. MARLIN TERIYAKI

BAHAN:

4 potong daging ikan marlin berat @ 150 gram
4 sdm minyak, untuk menggoreng

SAUS PERENDAM:

50 ml kecap asin jepang
3 sdm *mirin*
2 sdm *sake*
2 sdm madu
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt jahe parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

ACAR SAYURAN (CAMPUR JADI SATU):

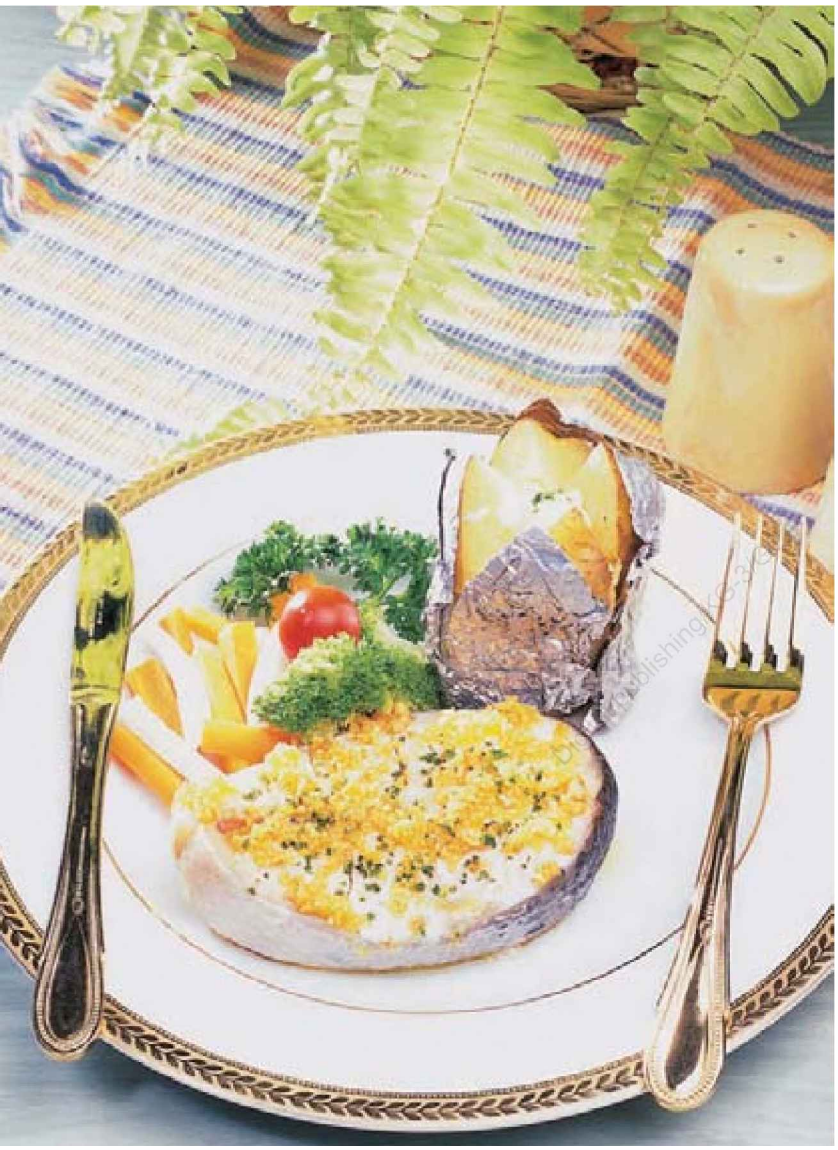
3 sdm air jeruk nipis
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 batang wortel, iris halus
1 buah mentimun hijau, iris halus
2 lembar kol, iris halus



CARA MEMBUAT:

1. **Saus Perendam:** Aduk rata kecap asin bersama *mirin*, *sake*, madu, bawang putih, jahe, garam, dan merica. Lumuri ikan marlin dengan saus perendam dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. **Acar Sayuran:** Campur air jeruk nipis bersama gula pasir, garam, wortel, mentimun, dan kol. Aduk rata, simpan dalam lemari pendingin.
3. Panaskan minyak, goreng ikan hingga kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan. Tuangkan sisa saus perendam, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Sajikan ikan marlin selagi hangat dengan acar sayuran, tuangkan sausnya.

311. SALMON KUKUS



BAHAN:

4 potong salmon berat @ 150 gram
2 sdm mentega
4 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
4 lembar *aluminium foil*, untuk membungkus
2 batang wortel, potong
100 gram brokoli, potong perkuntum
4 buah kentang, bungkus dengan *aluminium foil*

PELENGKAP:

Mayonnaise dan sayuran kukus

TABURAN:

Poppy seed (sejenis biji-bijian berwarna hitam), jika ada

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.Masukkan garam dan merica, aduk rata. Angkat.
2. Siapkan selembar *aluminium foil*, letakkan salmon. Beri tumisan bawang, wortel, dan brokoli, bungkus, kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Panggang kentang atau kukus selama 1 jam hingga matang.
4. Sajikan ikan salmon dengan kentang kukus atau panggang dan sayuran kukus. Olesi *mayonnaise,* taburi *poppy seed*.

312. SUP TOMAT MARINARA

BAHAN:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
300 ml kaldu ayam
500 gram tomat segar, haluskan
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
2 buah cumi kupas, cuci bersih, potong bentuk cincin
200 gram daging ikan kakap, potong dadu kecil
200 gram kerang hijau, kupas
12 ekor udang, kupas kulitnya dan sisakan ekornya

TABURAN:

1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu dan tomat halus, didihkan.
2. Masukkan jahe, garam, merica, kaldu bubuk, cumi, kakap, kerang hijau, dan udang, masak hingga matang.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi peterseli cincang.



313. CUMI GORENG TEPUNG



BAHAN:

500 gram cumi
1 sdm air kapur sirih, larutkan dalam 500 ml air

ADONAN CELUPAN:

200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
25 gram tepung sagu
200 ml air
1 butir telur
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt *baking powder*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Saus sambal atau saus asam manis

CARA MEMBUAT:

1. Cuci cumi hingga bersih, siangi, potong bentuk cincin, cuci bersih kembali. Rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, angkat, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, dan air, aduk rata. Masukkan telur, garam, merica, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak, celupkan cumi ke dalam adonan dan goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal atau saus asam manis.

314. UDANG MAYONNAISE

BAHAN:

500 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

ADONAN CELUPAN:

150 gram tepung terigu
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
150 ml air
1 butir telur
½ sdt *baking powder*
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS MAYONNAISE:

10 sdm *mayonnaise*
3 sdm susu kental manis

TABURAN:

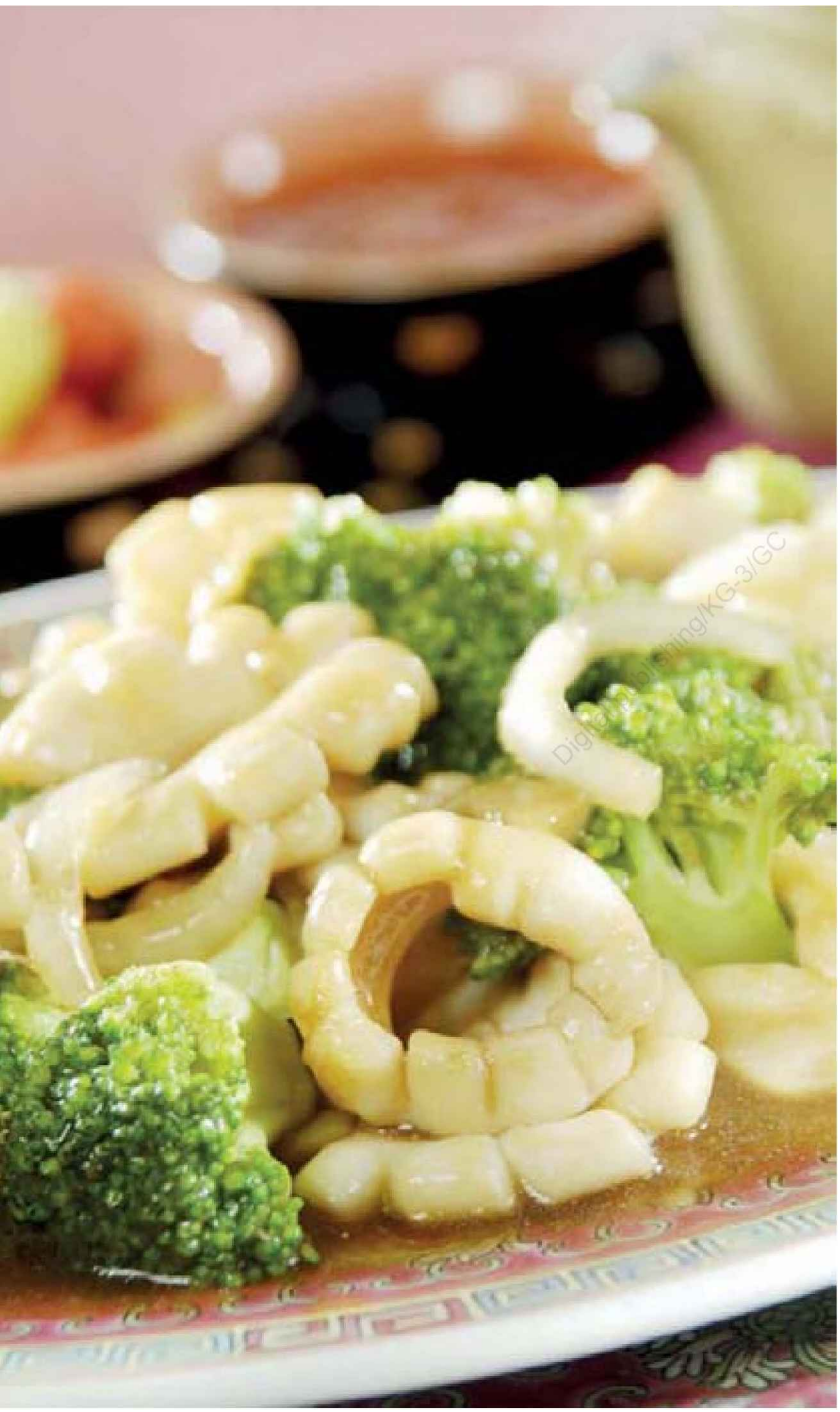
1 sdm wijen sangrai



CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit udang, sisakan ekornya, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, garam, merica, air, dan telur, aduk rata. Tambahkan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak, celupkan udang ke dalam adonan dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Saus Mayonnaise:** Campur *mayonnaise* dengan susu kental manis, aduk rata.
5. Siapkan pinggan, taruh udang goreng, tuangkan saus di atasnya dan taburi wijen sangrai, sajikan.

315. CUMI BROKOLI SAUS TIRAM



BAHAN:

350 gram cumi, cuci bersih, buang kulitnya
1 sdm air kapur sirih
2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
3 sdm saus tiram
1 sdm saus sambal
1 sdm madu
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
250 gram brokoli
1 batang daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi, buang kulitnya, potong bentuk cincin dan iris satu sisinya beri jarak, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit. Angkat, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe dan cumi, masak hingga cumi berbentuk kembang, masukkan saus tiram, saus sambal, madu, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masak hingga cumi matang, tambahkan brokoli dan daun bawang, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

316. KEPITING SAUS PEDAS

BAHAN:

2 ekor kepiting telur, rebus matang
3 sdm minyak, untuk menumis
½ buah bawang bombai, iris
5 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, memarkan
150 ml air
150 ml saus sambal
3 sdm madu
3 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok lepas

TABURAN:

Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kepiting, rebus matang dan potong menjadi 2 bagian.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan jahe, air, saus sambal, madu, saus tomat, kecap manis, garam, gula pasir, merica bubuk, dan kepiting, masak hingga mendidih. Masukkan telur dan masak hingga kuah mengental, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan daun ketumbar.



317. UDANG GORENG TELUR ASIN



BAHAN:

350 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
2 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
5 kuning telur asin, haluskan

BUMBU IRIS:

25 buah cabai rawit merah, iris
10 butir bawang merah, iris
8 siung bawang putih, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang kering, angkat.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang goreng dan kuning telur asin, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

318. GULAI IKAN

BAHAN:

1 ekor ikan kakap berat @600 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk
4 buah tomat sayur
8 buah belimbing sayur
2 buah asam kandis
½ buah nanas, potong bentuk kipas
1.5 liter santan dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
5 butir kemiri
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan santan dan asam kadis, setelah mendidih, masukkan ikan dan masak hingga matang. Tambahkan tomat sayur, nanas, dan belimbing sayur, masak sebentar. Angkat dan sajikan hangat.



319. PINDANG IKAN PATIN



BAHAN:

1 ekor patin berat @700 gram, siangi
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
2 cm lengkuas, memarkan
3 cm kunyit, bakar, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
1 liter air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
5 sdm kecap manis
4 buah tomat sayur atau tomat ceri merah, potong-potong
10 buah belimbing sayur, belah dua
10 buah cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga harum.
2. Masukkan lengkuas, kunyit, serai, daun salam, air, garam, merica, dan kecap manis, didihkan.
3. Setelah mendidih masukkan ikan patin, dan masak hingga ikan lunak.
4. Tambahkan tomat sayur atau tomat ceri merah, belimbing sayur, dan cabai rawit merah, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

320 . TENGGIRI SAUS BUAH

BAHAN:

4 potong ikan tenggiri
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

RENDAMAN:

3 sdm kecap manis
1 sdm madu
1 sdm kecap asin jepang
1 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, haluskan

SAUS:

1 buah mangga arumanis, haluskan
½ buah nanas, parut
1 sdm air jeruk lemon
2 cm jahe, memarkan
5 cm kayu manis
100 gram gula pasir
100 ml air
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Kentang goreng
Wortel
Bayam
Tomat



CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Campur mangga arumanis dengan nanas dan air jeruk lemon, aduk rata. Masukkan jahe, kayu manis, gula pasir, garam, dan air, aduk rata. Lalu masak dengan api sedang hingga mengental, angkat.
2. Cuci bersih ikan tenggiri, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali, tiriskan.
3. **Rendaman:** Campur kecap manis, kecap asin jepang, madu, minyak goreng, dan bawang putih, aduk rata. Lumuri ikan dengan rendaman dan diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
4. Siapkan bara api atau wajan antilengket. Panggang ikan hingga matang kedua sisinya, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan sausnya. Lengkapi dengan kentang goreng, wortel, bayam, dan tomat.
6. Sajikan hangat.

321. UDANG PANGGANG SAUS JERUK



BAHAN:

4 ekor udang besar
5 siung bawang putih, haluskan, untuk olesan
Garam dan merica bubuk secukupnya

SAUS:

100 ml minyak zaitun
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm madu
5 butir bawang merah, cincang

PELENGKAP:

Pure kentang, tomat segar, mentimun, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Belah dua udang, lumuri dengan bawang putih, garam, dan merica hingga rata. Panggang dalam oven atau di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun dengan air jeruk nipis, garam, merica, madu, dan irisan bawang merah, aduk rata.
3. Sajikan udang hangat dengan saus, pure kentang, irisan tomat, mentimun, dan daun kemangi.

322. KARE KEPITING MANGGA MUDA



BAHAN:

2 ekor kepiting, potong 2 bagian, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 butir cengkih
4 cm kayu manis
500 ml air
500 ml santan
2 butir telur
1 buah mangga manalagi muda, serut
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga, haluskan
3 biji adas manis, sangrai
1 sdt merica bubuk
½ sdm garam halus

PELENGKAP:

Mantau goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, jahe, serai, cengkih, dan kayu manis, masak hingga kepiting berubah warna. Tambahkan air, masak hingga kepiting lunak.
2. Masukkan santan kental, masak hingga kuah mengental dan berminyak. Tambahkan telur kocok, aduk rata. Masukkan mangga, aduk rata, angkat.
3. Sajikan selagi hangat dengan mantau goreng.

323. REMPEYEK UDANG



BAHAN:

250 gram tepung beras
1 sdm tepung sagu
1 butir telur
400 ml santan encer dari ½ butir kelapa
1 sdm air kapur sirih
15 lembar daun jeruk, iris halus
350 gram udang sedang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

1 sdm ketumbar
3 siung bawang putih
3 butir kemiri sangrai
1 cm kencur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung beras, tepung sagu, telur, santan encer, dan air kapur sirih, aduk rata. Tambahkan daun jeruk dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Untuk menggoreng gunakan 2 wajan, pertama gunakan wajan kecil pipih ukuran 12 cm, tuangkan adonan, beri 1 ekor udang. Bila telah mengeras dan mudah lepas segera pindahkan ke wajan yang lebih besar dan goreng hingga matang serta kering. Angkat.
3. Setelah dingin, simpan rempeyek dalam stoples kedap udara.

324. ANEKA BARBEQUE

BAHAN:

4 ekor cumi besar
4 ekor udang besar, belah punggung
4 potong daging ikan kakap berat @ 150 gram

SAUS PERENDAM:

2 sdm saus sambal
8 sdm kecap manis
6 sdm saus tomat
6 sdm saus *barbeque* dalam botol, siap beli
5 siung bawang putih, haluskan
2 sdm madu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Kentang goreng atau kentang panggang

CARA MEMBUAT:

1. **Saus Perendam:** Campur semua bumbu menjadi satu, saus sambal, kecap manis, saus tomat, saus *barbeque*, bawang putih, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
2. Lumuri udang dan ikan, diamkan selama 15 menit. Panggang hingga matang. Panggang cumi sebentar agar airnya keluar, kemudian celupkan ke rendaman dan panggang kembali hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan kentang goreng atau kentang kukus dan setup sayuran.



325. SALMON BUNGKUS FILO



BAHAN:

Adonan kulit filo, setengah bagian dari resep
4 potong daging ikan salmon berat @ 200 gram
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 butir telur, kocok lepas, untuk olesan

PELENGKAP:

Kentang goreng atau kukus
Setup sayuran
Mayones dan saus tomat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan filo, pipihkan dan tata ikan di atasnya. Taburi dengan garam dan merica bubuk, bungkus. Rapatkan dengan telur, taruh di loyang pipih, diamkan selama 15 menit.
3. Buat sayatan menurut selera, olesi telur dan panggang selama 30 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan kentang goreng atau kukus, setup sayuran, mayones, dan saus tomat.

326. BANDENG BUMBU BALI

BAHAN:

1 ekor bandeng berat @ 400 gram, siangi
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm air asam jawa
2 sdm kecap manis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

300 gram cabai merah besar
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
1 sdt garam
2 sdm gula merah sisir



CARA MEMBUAT:

1. Siangi bandeng, buang isi perutnya, potong menjadi 4 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng ikan bandeng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, air asam jawa, dan kecap manis, masak hingga sambal matang.
4. Masukkan bandeng goreng, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan hangat.

327. IKAN BAKAR SAMBAL IRIS



BAHAN:

2 ekor ikan bawal @ 350 gram atau jenis ikan lain menurut selera

RENDAMAN:

3 siung bawang putih, haluskan
2 sdt garam
2 sdm minyak goreng
1 sdm kecap manis

SAMBAL IRIS MENTAH:

10 buah cabai rawit merah, iris
8 butir bawang merah, iris
1 buah tomat merah, buang biji, iris
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt gula pasir
½ sdt garam
1 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ikan, kerat 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan bumbu rendaman hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Bakar/panggang sambil dibolak-balik sambil diolesi sisa bumbu hingga kedua sisinya matang.
3. **Sambal Iris Mentah:** Campur semua bahan menjadi satu. Aduk rata.
4. Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan sambal di atasnya.
5. Sajikan.

SAYURAN

Digital publishing KG-2.3

328. KANGKUNG MASAK SANTAN



BAHAN:

1 sdm minyak, untuk menumis
200 gram daging ayam, iris
5 lembar daun jeruk
3 batang serai, memarkan
100 ml santan kental
2 butir telur, kocok sebentar
200 gram kangkung, siangi, cuci bersih
10 buah cabai rawit

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt ketumbar, sangrai
3 butir kemiri, sangrai
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan santan kental, masak hingga ayam empuk. Tambahkan telur, aduk rata, setelah mengental masukkan kangkung, masak sebentar.Masukkan cabai rawit, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan hangat.

329. SELADA SAUS KACANG

BAHAN:

1 buah nanas, kupas, potong dadu
2 buah apel, potong dadu
3 butir telur rebus matang, pisahkan putih dan kuningnya
2 buah mentimun, potong dadu
2 batang wortel, potong dadu, rebus
2 buah tomat, potong
Daun selada secukupnya

SAUS:

100 gram selai kacang
3 kuning telur rebus
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
5 sdm *mayonnaise*
2 sdm saus sambal
4 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Campur nanas, apel, mentimun, dan wortel, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
2. **Saus:** Campur selai kacang, kuning telur, gula, garam, *mayonnaise*, saus sambal, dan air jeruk nipis, aduk rata. Campur dengan buah dan sayuran, aduk rata dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan pinggan, tata daun selada, campuran selada, irisan putih telur, dan potongan tomat. Sajikan dingin.



330. GADO-GADO EXPRESSO



BAHAN:

150 gram kol, iris
1 ikat bayam, siangi
50 gram taoge, siangi
6 utas kacang panjang, potong 4 cm
1 buah tahu putih, goreng
150 gram tempe, goreng
1 buah mentimun, potong dadu

BUMBU KACANG:

200 gram selai kacang
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun jeruk
4 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
2 sdm saus sambal
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 cm kencur, memarkan

PELENGKAP:

Nanas, potong bentuk kipas
Daun selada secukupnya
Tomat secukupnya
Kerupuk secukupnya

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Bumbu Kacang:** Campur selai kacang dengan santan, saus tomat, kecap manis, garam, merica, kencur, dan saus sambal, aduk rata. Masukkan serai, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat dan tiriskan.
3. Siapkan pinggan, tata sayuran, tahu, tempe, daun selada, nanas, dan tomat. Tuangkan bumbu kacang atau sajikan terpisah. Taburi bawang goreng, lengkapi dengan kerupuk, sajikan.

TIPS:
Merebus sayuran agar terlihat segar: Didihkan air, tambahkan garam, masukkan sayuran hijau, masak sebentar. angkat, masukkan dalam air es selama 5 menit, tiriskan.

331. GULAI DAUN SINGKONG

BAHAN:

250 gram daun singkong muda
400 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm udang kering/ebi
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm jahe
1 sdt garam

PELENGKAP:

50 gram teri asin goreng

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daun singkong hingga matang dan lunak, tiriskan, peras, dan iris, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan ebi hingga harum. Tuang santan, didihkan sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
3. Masukkan irisan daun singkong, masak hingga bumbu meresap dan santan menyusut, angkat, taburi dengan teri goreng.
4. Sajikan hangat.



332. GADO – GADO SIRAM



BAHAN:

150 gram kol, iris
1 ikat bayam, siangi
50 gram taoge, buang ekornya
6 utas kacang panjang, potong 4 cm
1 buah tahu putih, goreng
150 gram tempe, goreng
1 buah mentimun, potong dadu
2 butir telur, rebus matang
5 sdm bawang goreng
Emping goreng secukupnya

BUMBU KACANG:

200 gram selai kacang
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun jeruk
4 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Bumbu Kacang:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum, angkat. Campur tumisan bumbu dengan selai kacang, santan, serai, daun jeruk, saus tomat, dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat, dan tiriskan.
3. Siapkan pinggan, tata sayuran, tahu, dan tempe. Tuangkan bumbu kacang atau sajikan secara terpisah, taburi dengan bawang goreng, lengkapi dengan emping goreng, sajikan.

333. KANGKUNG HOT – PLATE

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
1 buah bawang bombai, iris
2 siung bawang putih, memarkan
300 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
4 sdm kecap manis
3 sdm saus tiram
2 sdm saus tomat
50 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
300 gram kangkung akar, siangi
1 buah paprika merah, potong dadu 1cm
12 butir telur puyuh rebus, kupas dan goreng



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu dan harum.
2. Masukkan irisan daging, kecap manis, saus tiram, saus tomat, masak hingga berubah warna, tuang air, masak hingga daging matang.
3. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, masukkan kangkung, paprika, masak sebentar, tambahkan telur puyuh, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Panaskan *hot–plate* (pinggan saji dari besi), panaskan di atas kompor, setelah panas, angkat, taruh tumisan di atasnya, sajikan segera.

334. SELADA UDANG



BAHAN:

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya

SAUS:

8 sdm *mayonnaise*
3 sdm susu kental manis
2 sdm air jeruk nipis
Lettuce secukupnya, untuk pelengkap
Peterseli cincang secukupnya, untuk taburan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, rebus udang hingga berubah warna dan matang, angkat dan tiriskan. Simpan dalam lemari pendingin.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise*, susu kental manis, dan air jeruk nipis menjadi satu, aduk rata. Dinginkan saus dalam lemari pendingin.
3. Campur udang dengan sausnya. Tempatkan di wadah saji yang sudah di alasi lettuce, taburi peterseli cincang dan sajikan dingin.

Catatan: *udang selain direbus dapat juga digoreng, lumuri dengan tepung bumbu siap pakai, goreng hingga matang dan campur dengan mayonnaise, dan taburkan kacang mete goreng.*

335. URAP SAYURAN

BAHAN:

1 ikat bayam, siangi
8 utas kacang panjang, potong 3 cm
5 lembar kol, iris
1 ikat kangkung, siangi
2 batang wortel, potong bentuk korek api, rebus
50 gram taoge, buang ekornya
1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
3 lembar daun jeruk, iris halus
2 buah jeruk limau, ambil airnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
2 cm kencur
1 sdt terasi bakar
1 sdt garam
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur bumbu yang telah dihaluskan dengan kelapa dan daun jeruk, aduk rata. Sangrai hingga matang, angkat.
2. Cuci bersih sayuran dan rebus hingga matang, tiriskan.
3. Siapkan wadah, tata sayuran rebus beserta kelapa berbumbu dalam wadah atau sayuran dicampur dengan kelapa muda berbumbu. Lengkapi dengan perasan jeruk limau.
4. Sajikan.



336. LODEH REBUNG KACANG TOLO



BAHAN:

400 gram rebung, iris bentuk korek api
800 ml air kelapa
250 gram kacang tolo, cuci bersih, rebus matang
1 liter santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
250 gram udang sedang, buang kepala dan kulit, belah punggung
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica butiran
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rebung setelah dicuci bersih, rebus dengan air kelapa hingga lunak, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun salam, dan lengkuas, masak hingga berubah warna, tuang santan dan didihkan.
3. Masukkan irisan rebung dan kacang tolo matang, masak hingga bumbu meresap, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat.

337. ASINAN SAYUR

BAHAN:

3 lembar kol, iris
1 buah mentimun, iris
5 lembar daun selada, iris
2 buah tomat, iris
Kerupuk merah goreng
Kacang goreng secukupnya
Irisan cabai merah

SAUS:

500 ml air
2 sdm cuka masak
2 sdm gula pasir
3 sdm ebi, rendam air dan haluskan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

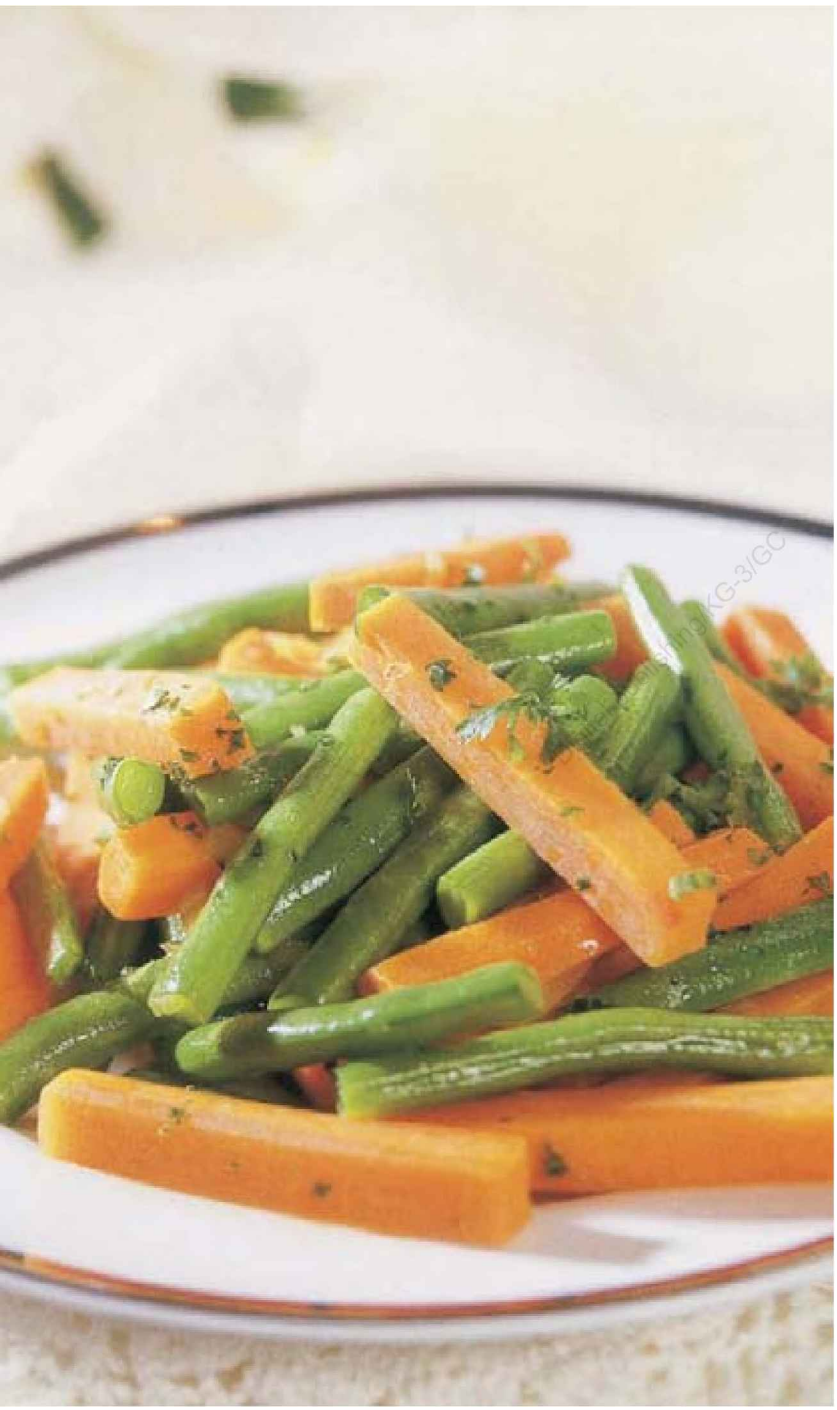
3 buah cabai merah besar
5 buah cabai merah keriting
5 buah cabai rawit merah
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus air, setelah mendidih masukkan bumbu halus, cuka, gula, dan ebi. Setelah mendidih kembali, angkat dan dinginkan.
2. Masukkan irisan sayuran ke dalam saus, beri kerupuk merah, kacang goreng, dan irisan cabai merah, aduk rata.
3. Sajikan.



338. SETUP SAYURAN



BAHAN:

300 gram buncis, siangi, potong
5 batang wortel, kupas, potong
2 sdm margarin, lelehkan
1 buah bawang bombai, cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air secukupnya, rebus buncis dan wortel setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan buncis dan wortel, aduk rata, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masak hingga bumbu meresap, angkat. Sajikan hangat.

Catatan: *Bahan lain untuk setup sayuran dapat ditambahkan jagung manis pipilan, brokoli, jagung kecil/putren, dan kapri.*

339. SAMBAL GORENG LABU SIAM

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 buah labu siam, potong bentuk korek api
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 liter santan dari 1 butir kelapa
15 buah cabai rawit merah

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan potongan labu siam, daun salam, dan lengkuas, masak sebentar hingga bumbu rata.
2. Tuang santan, masak hingga santan menyusut dan bumbu meresap. Masukkan cabai rawit, angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.



340. SAYUR BENING



BAHAN:

1 ikat bayam, siangi
1 liter air
5 butir bawang merah, iris
5 cm temu kunci, kupas, memarkan
1 lembar daun salam
2 buah jagung manis, potong menurut selera
1 sdt garam
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Masak air bersama bawang merah, temu kunci, dan daun salam hingga mendidih.
2. Masukkan jagung, masak hingga jagung matang dan lunak. Bubuhi garam dan gula pasir, aduk rata.
3. Masukkan bayam, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Catatan: jagung manis dapat juga dipipil atau menggunakan jagung manis pipilan dalam kaleng.

341. SAYUR BOBOR

BAHAN:

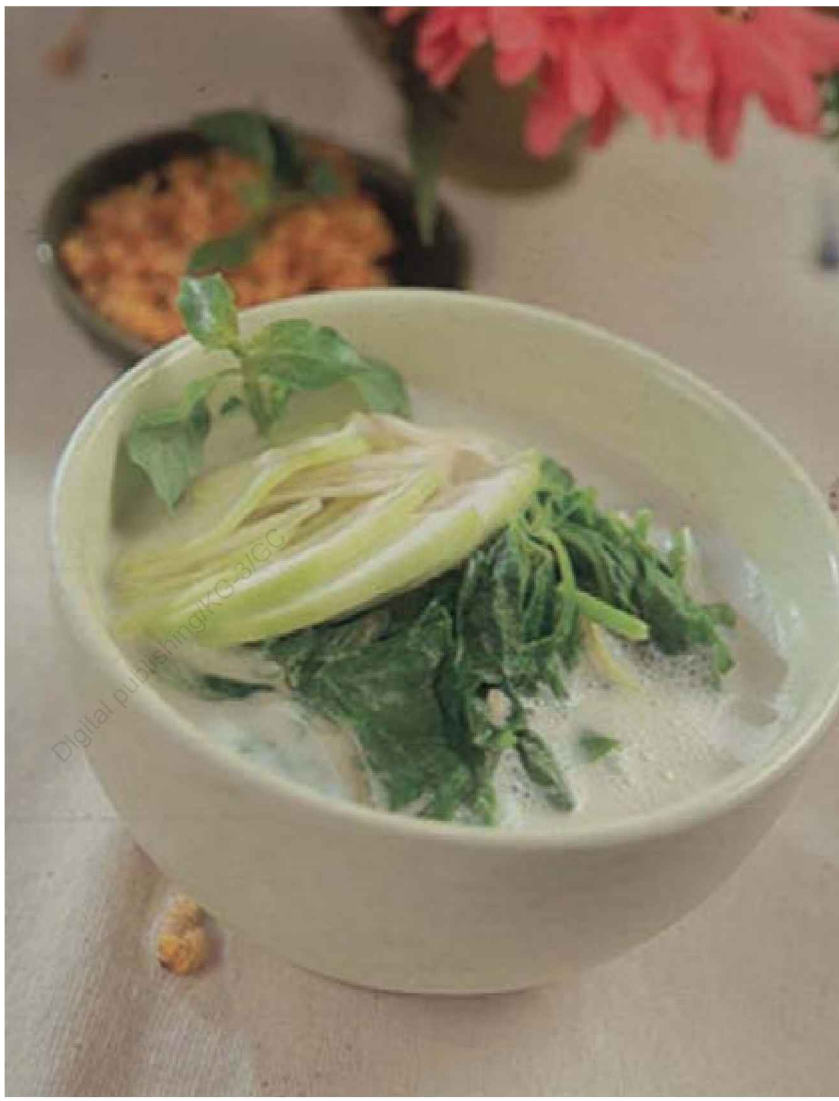
250 gram labu putih, kupas, iris tipis
1 ikat bayam, siangi
1 ikat daun kemangi
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
600 ml santan dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
1 cm kencur
1 sdt garam
1 sdm gula pasir

SAMBAL KELAPA:

2 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
2 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdt terasi goreng
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
½ buah kelapa setengah tua
100 gram tempe
3 lembar daun jeruk, iris



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan bersama bumbu halus, daun salam, dan lengkuas. Setelah mendidih, masukkan labu putih, masak hingga lunak.
2. Masukkan bayam dan daun kemangi, masak sebentar. Angkat.
3. **Sambal Kelapa:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, kencur, terasi, garam, dan gula pasir menjadi satu. Setelah halus, masukkan kelapa dan potongan tempe, aduk rata. Tambahkan daun jeruk, aduk dan kukus selama 15 menit hingga matang.
4. Sajikan sayur bobor dengan sambal kelapa selagi hangat.

342. SAYUR ASEM



BAHAN

KALDU:

250 gram daging sapi, potong dadu
1 ½ liter air
2 buah asam muda
3 sdm air asam jawa
2 sdm gula merah serut
2 lembar daun salam
1 cm lengkuas, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt garam

ISI:

2 buah jagung manis, potong-potong
150 gram biji melinjo, rebus matang
150 gram kacang tanah, rebus matang
8 utas kacang panjang, potong-potong
1 buah labu siam, potong dadu
50 gram daun melinjo muda, siangi

PELENGKAP:

Ikan asin goreng dan sambal terasi

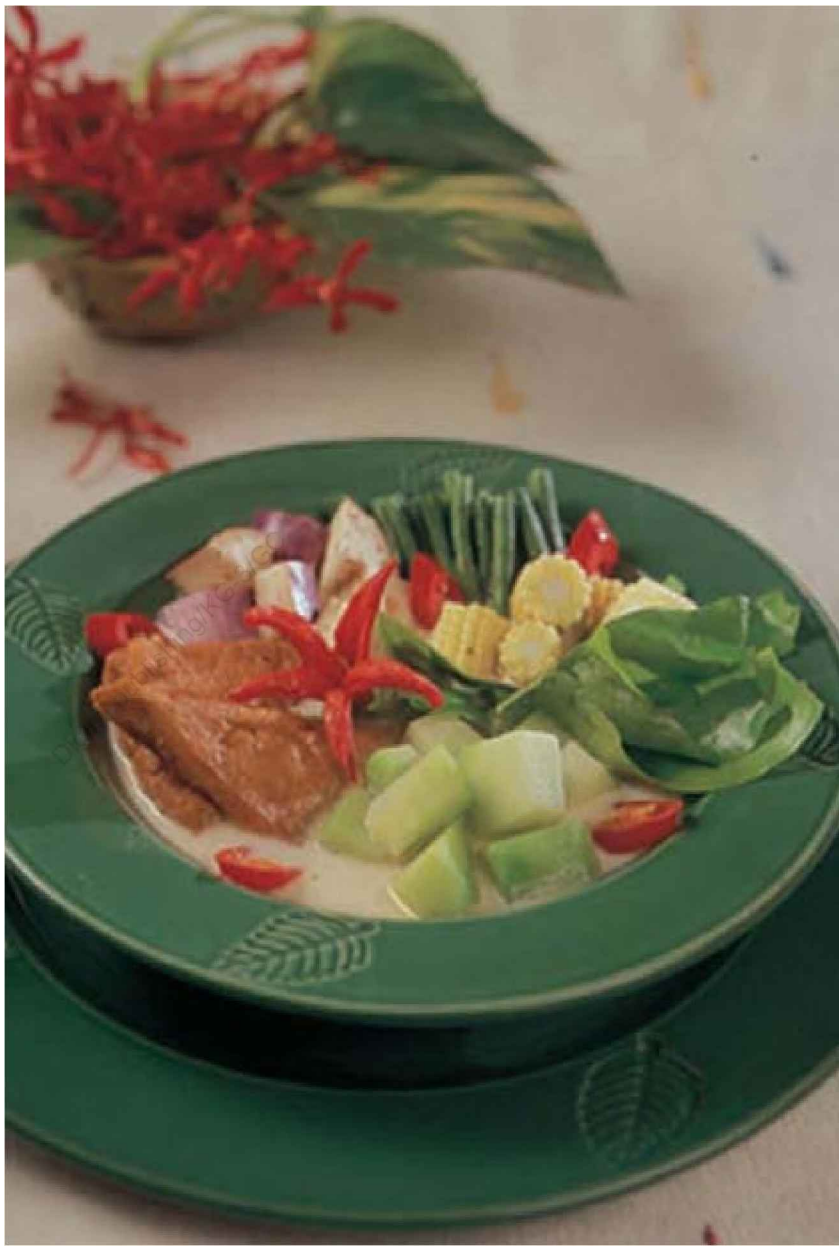
CARA MEMBUAT:

1. **Kaldu:** Rebus daging hingga lunak, masukkan asam muda, setelah asam lunak, angkat dan remas, ambil airnya dan masukkan kembali ke kaldu.
2. Didihkan kembali kaldu, bila kaldu berkurang tambahkan air, hingga jumlahnya tetap 1 ½ liter.
3. Masukkan bumbu halus, air asam jawa, gula merah, daun salam, dan lengkuas.
4. Setelah mendidih, masukkan jagung, masak hingga matang dan lunak. Masukkan melinjo, kacang tanah, kacang panjang, labu siam, dan daun melinjo, masak hingga sayuran matang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih, ikan asin, dan sambal terasi.

343. LODEH CAMPUR

BAHAN:

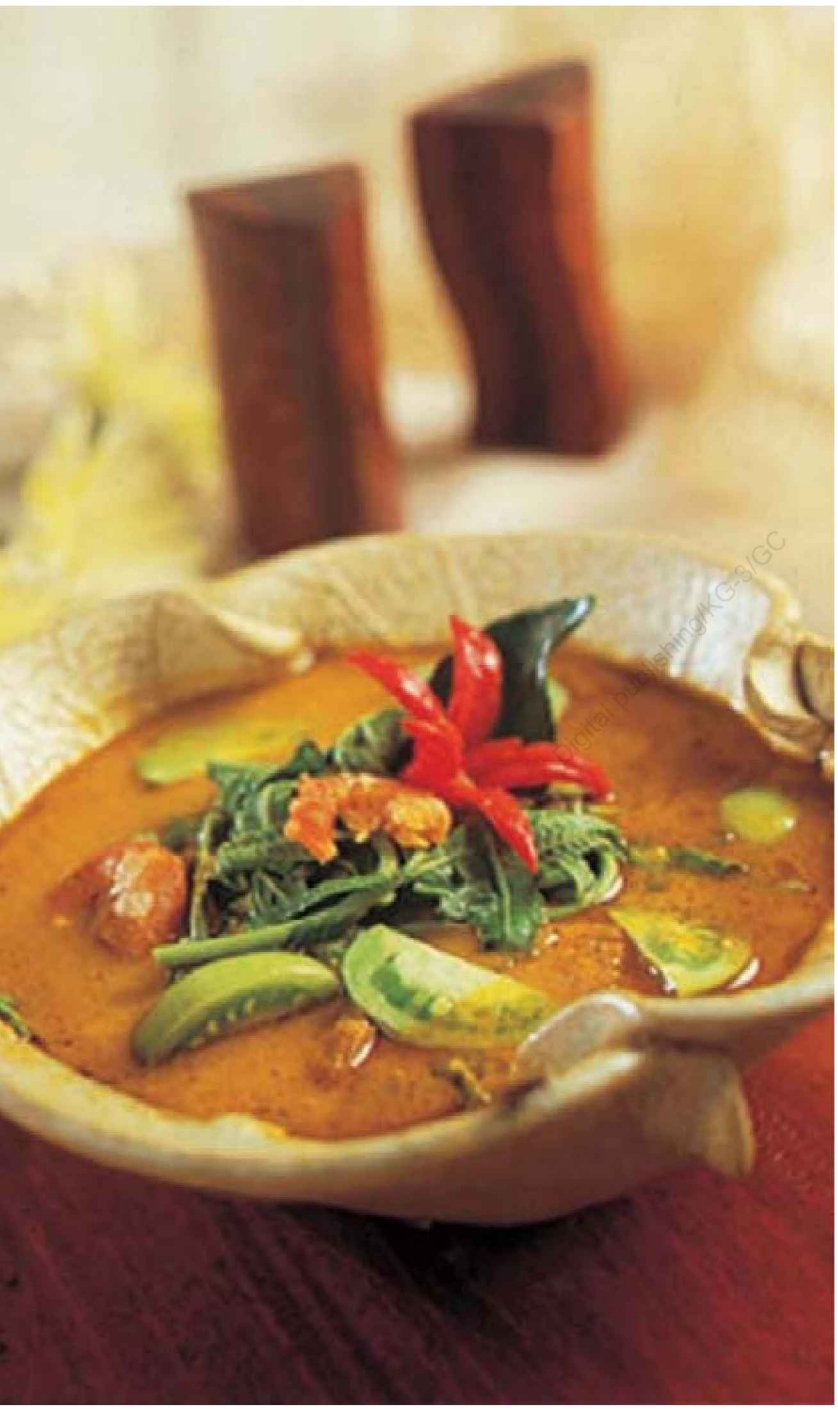
750 ml santan dari 1 butir kelapa
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 buah terung ungu, potong dadu
1 buah labu siam, kupas, potong dadu
10 utas kacang panjang, iris
8 buah putren/jagung muda, potong-potong
50 gram daun melinjo muda, siangi
10 buah tahu goreng
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa



CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan bersama bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun salam, dan lengkuas.
2. Setelah mendidih, masukkan garam, merica, gula, terung, labu siam, kacang panjang, dan putren. Masak hingga sayuran matang.
3. Masukkan santan kental, daun melinjo, dan tahu goreng, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

344. GULAI PAKIS



BAHAN:

250 gram daun pakis sayur, siangi
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm udang kering/ebi, rendam dalam air hingga lunak, tiriskan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, lengkuas, santan, dan ebi, didihkan.
2. Setelah mendidih, masukkan pakis dan masak hingga matang dan kuah menyusut serta berminyak. Angkat.
3. Sajikan hangat.

345. GULAI NANGKA MUDA

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 liter santan dari 1 butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas
3 lembar daun jeruk
350 gram nangka muda, potong-potong rebus matang
8 utas kacang panjang, potong- potong
3 lembar kol, iris
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam, lengkuas, dan daun jeruk.
2. Masukkan santan encer, nangka muda, kacang panjang, kol, dan santan kental. Tuang air asam, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.



Digital publishing IKG-gIGI

346. KANGKUNG BUMBU KEMIRI PEDAS



BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
200 gram kangkung, siangi
3 lembar daun jeruk
Garam, merica bubuk, gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir kemiri, goreng atau sangrai
2 buah cabai merah besar
7 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang merah

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga harum, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, aduk rata. Bubuhi garam, merica, dan gula pasir, masak hingga kangkung layu dan matang. Angkat.
3. Sajikan.

347. KANGKUNG TERI ASIN

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, iris
2 cm jahe, memarkan
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
50 gram teri asin goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt terasi matang
1 buah tomat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan kangkung, aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, tambahkan teri asin goreng, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan.



348. KANGKUNG BUMBU ONCOM



BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah, iris
2 buah cabai hijau, iris
2 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
200 gram oncom, remas-remas
200 gram kangkung, siangi
3 lembar daun jeruk
Garam, merica, dan gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah
5 buah cabai rawit
5 cm kencur
5 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, dan daun jeruk, masak hingga harum.
2. Masukkan oncom, aduk dan masak hingga oncom matang, aduk rata. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula, aduk dan masak hingga kangkung layu. Angkat.
3. Sajikan.

349. KANGKUNG BUMBU KECOMBRANG

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
15 cm kecombrang, iris
2 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

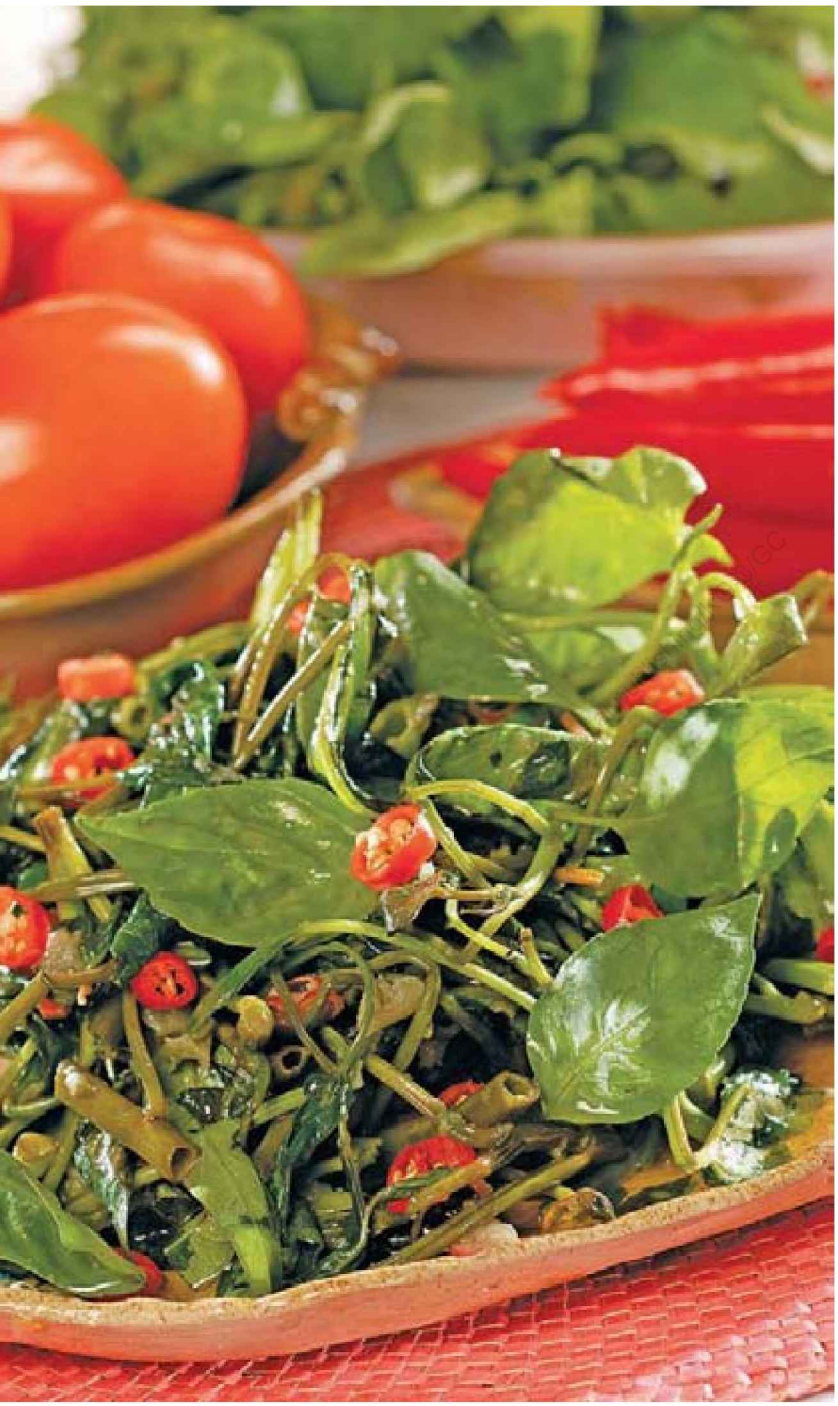
2 sdm ebi, rendam air, tiriskan
6 buah cabai merah besar
6 buah cabai rawit merah
1 sdm terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama kecombrang, daun salam, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.



350. KANGKUNG BUMBU KENCUR



BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
15 cm kecombrang, iris
200 gram kangkung, siangi
1 ikat daun kemangi, petik daunnya
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kencur

TABURAN:

10 buah cabai rawit merah, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, jahe, daun jeruk, dan kecombrang, aduk dan masak hingga harum.
2. Masukkan kangkung, daun kemangi, garam, merica, dan gula, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan dengan ditaburi irisan cabai rawit.

351. KANGKUNG BUMBU KELUAK

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 biji keluak, rendam air hangat selama 10 menit, tiriskan
3 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
5 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bawang merah, bawang putih, daun jeruk, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.



352. KANGKUNG CABAI HIJAU



BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
200 gram kangkung, siangi
1 ikat daun kemangi, petik daunnya
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

TUMBUK KASAR:

8 buah cabai hijau besar
10 buah cabai rawit hijau
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu tumbuk bersama daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan kangkung dan daun kemangi, aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir, masak hingga kangkung layu. Angkat.
3. Sajikan.

353. KANGKUNG BUMBU KELAPA

BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
½ buah kelapa setengah tua, parut memanjang, sangrai
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
1 sdm terasi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan lengkuas, aduk rata. Masak hingga harum, tambahkan kelapa sangrai, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, aduk rata. Bubuhi garam, merica, dan gula, masak hingga kangkung layu. Angkat.
3. Sajikan.



354. TUMIS BUNGA PEPAYA



BAHAN:

3 lembar daun pepaya muda,
5 lembar daun jambu biji
250 gram bunga pepaya, siangi
100 gram daun melinjo muda, siangi
2 batang serai, memarkan
6 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
50 lembar daun kemangi
5 sdm minyak, untuk menumis
250 gram daging ikan cakalang fufu/pindang tongkol, suwir
3 buah cabai merah besar, iris halus
10 buah cabai rawit merah, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai hijau besar
20 buah cabai rawit hijau
7 butir bawang merah
4 cm jahe
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Daun pepaya muda, buang tulang daunnya. Rebus bersama daun jambu biji, untuk mengurangi rasa pahit, setelah lunak. Angkat, peras, dan iris-iris.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan cakalang suwir, daun pepaya, bunga pepaya, dan daun melinjo, masak hingga sayuran layu dan bumbu tercampur rata. Tambahkan daun kemangi, cabai merah, dan cabai rawit, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan.

355. KANGKUNG BUMBU TAOCO

BAHAN:

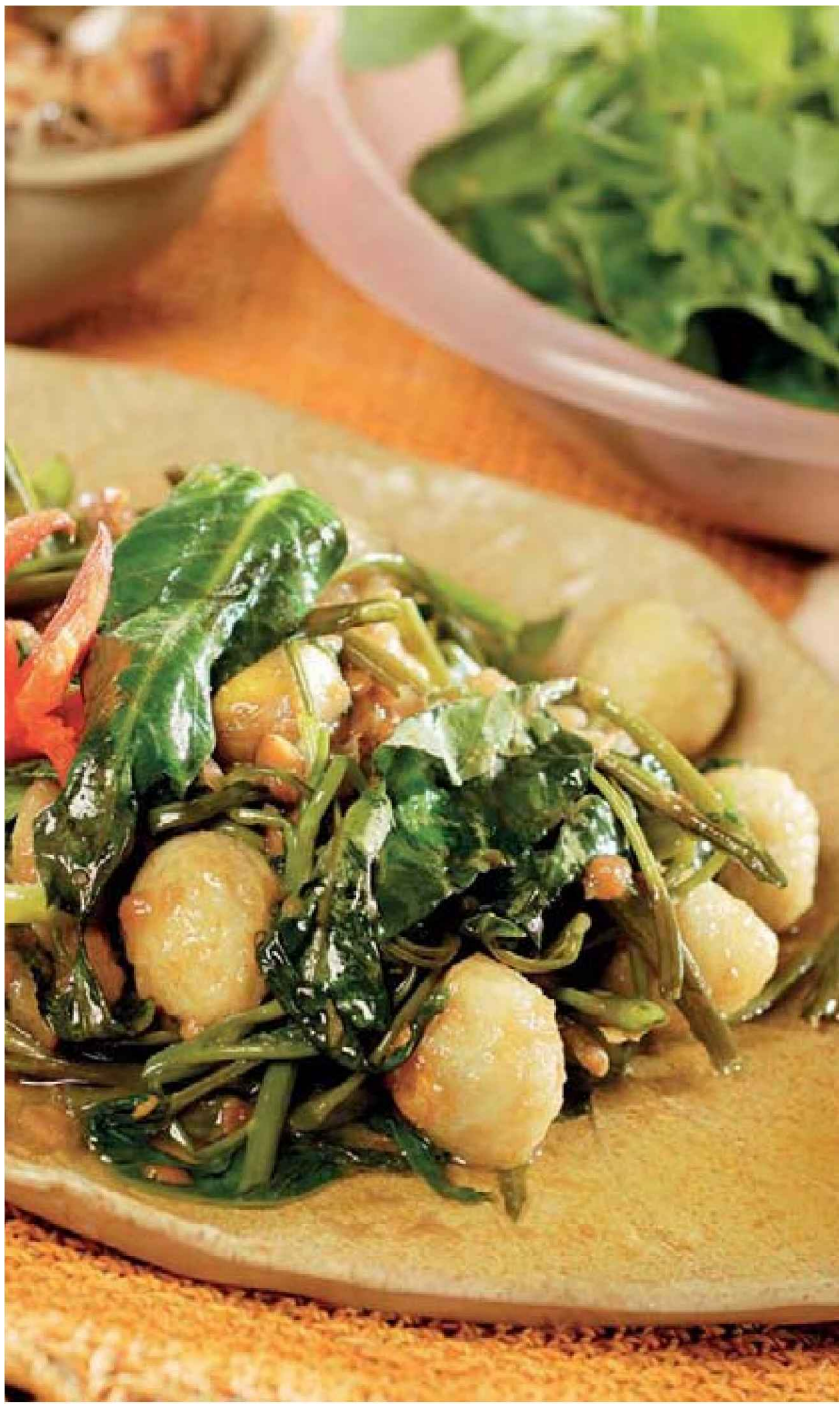
2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
3 sdm taoco
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir
12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas, goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

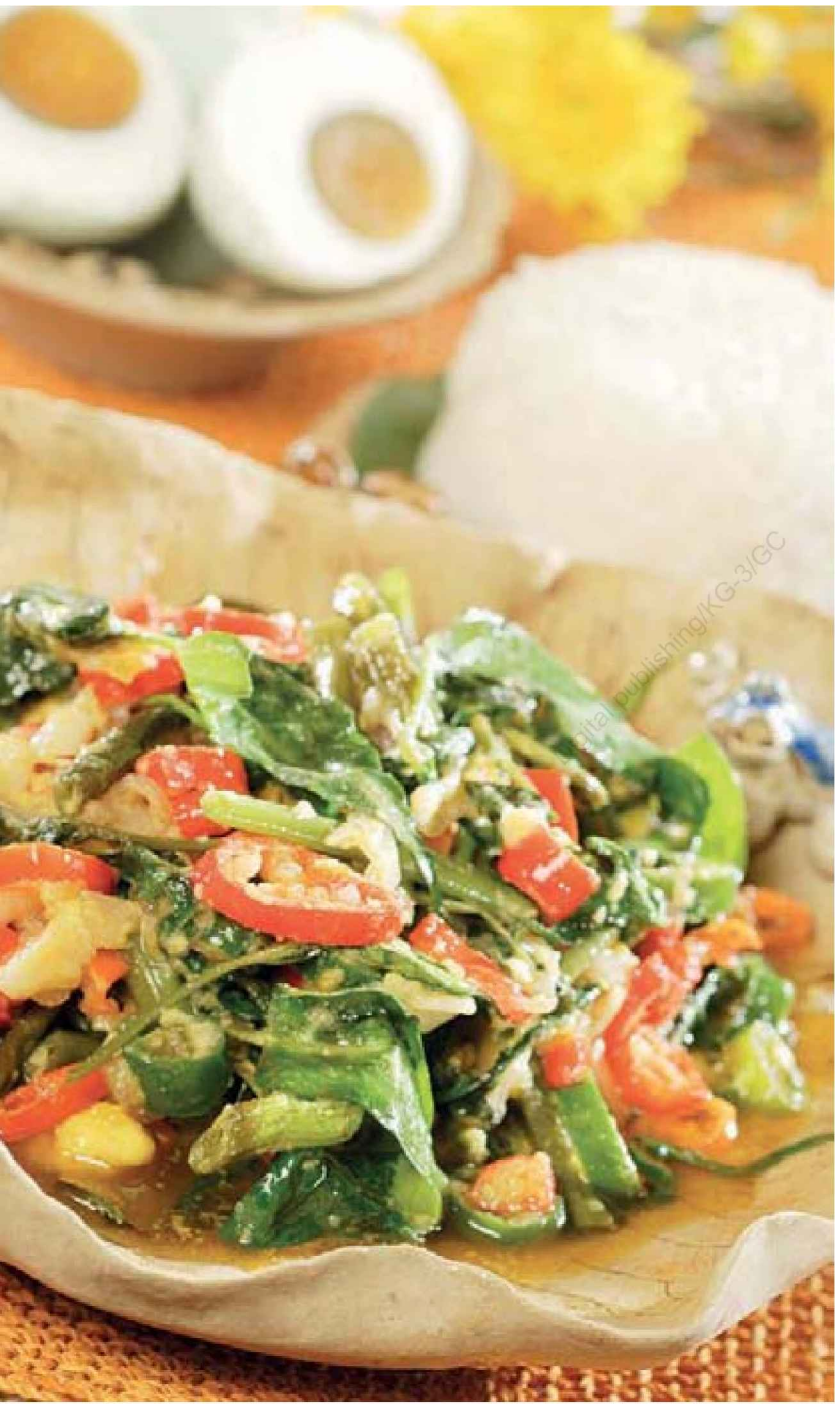
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 cm kencur

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan jahe, aduk rata. Masak hingga harum, masukkan taoco, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, aduk rata. Bubuhi garam, merica, dan gula pasir, masak hingga kangkung layu. Tambahkan telur puyuh goreng, aduk rata, angkat.
3. Sajikan.



356. KANGKUNG TELUR ASIN



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
8 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
6 buah cabai rawit merah, iris
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
5 kuning telur asin matang
200 gram kangkung, siangi
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

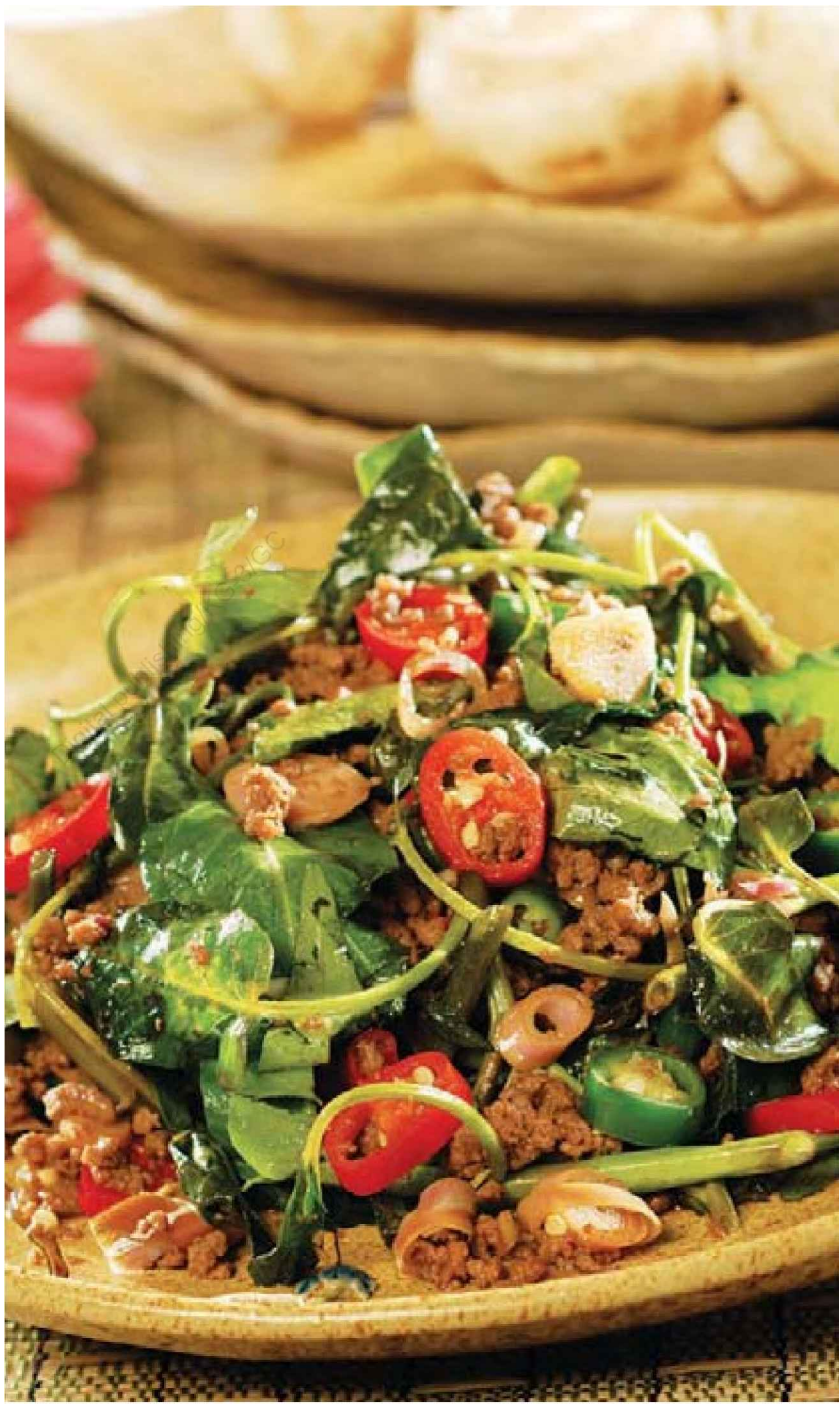
CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, cabai rawit, daun jeruk, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kuning telur asin, aduk rata. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Bubuhi garam, merica, dan gula pasir, aduk dan masak kembali hingga kangkung matang. Angkat.
3. Sajikan.

357. KANGKUNG SAPI KECAP

BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
6 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
10 cm kecombrang, iris
150 gram daging sapi cincang
200 gram kangkung, siangi
2 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 sdm kecap ikan



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, daun salam,lengkuas, serai, daun jeruk, dan kecombrang, masak hingga layu. Masukkan daging sapi cincang, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Masukkan kecap manis, garam, merica, dan kecap ikan, aduk dan masak hingga kangkung matang. Angkat.
3. Sajikan.

358. TERUNG PENYET



BAHAN:

3 buah terung ungu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAMBAL:

2 buah cabai merah besar
7 buah cabai rawit merah
3 butir bawang merah
2 sdt terasi
¼ sdt garam
½ sdt gula pasir

PELENGKAP:

Jeruk limau dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Belah terung memanjang, goreng sebentar.Angkat dan tiriskan.
2. **Sambal:** Goreng sebentar cabai merah, cabai rawit, dan terasi. Angkat, ulek kasar, tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Penyet terung di atas sambal, lengkapi dengan perasan air jeruk limau dan daun kemangi.
4. Sajikan.

359. KANGKUNG TELUR PETAI

BAHAN:

5 butir telur, kocok lepas
3 sdm minyak, untuk menumis
5 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
8 buah cabai rawit merah, iris
7 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun salam
3 papan petai
Kecap manis secukupnya
200 gram kangkung, siangi
Garam dan merica bubuk secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Kocok lepas telur, goreng hingga matang, saat menggoreng potong-potong. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, jahe, dan daun salam hingga harum.
3. Masukkan petai, aduk rata. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica, aduk. Masukkan kangkung, masak hingga kangkung layu dan matang. Tambahkan telur goreng, aduk rata, angkat.
4. Sajikan.

360. KANGKUNG CABAI TOMAT



BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
2 buah tomat segar, potong dadu
200 gram kangkung, siangi
Garam dan merica bubuk secukupnya
Gula pasir atau kecap manis secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
1 sdm terasi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan gula pasir, kecap manis, tomat, kangkung, masak sebentar, aduk rata. Tambahkan kangkung, garam, dan merica, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan.

361. KANGKUNG CAKALANG

BAHAN:

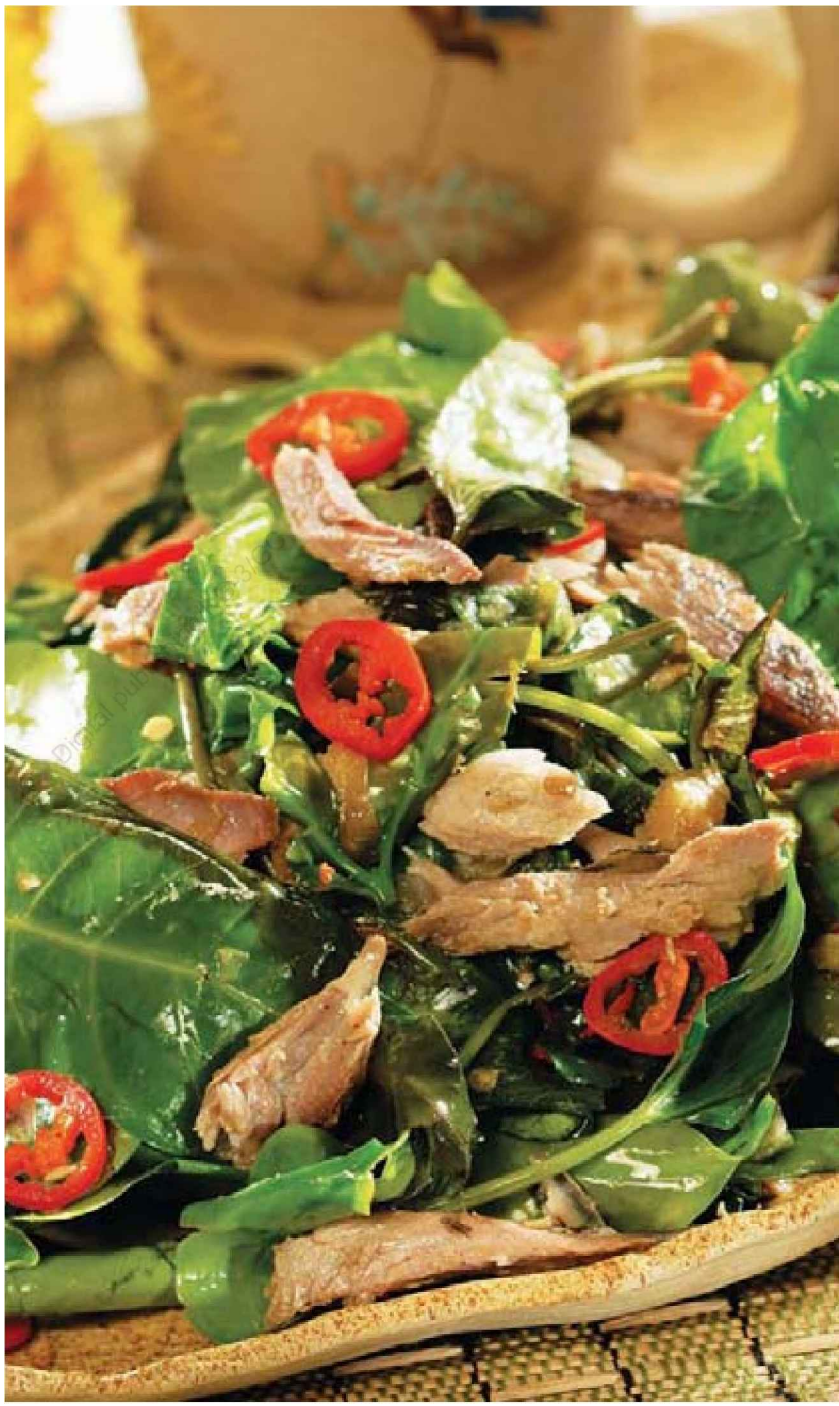
5 sdm minyak, untuk menumis
2 batang serai, memarkan
6 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
200 gram daging ikan cakalang fufu, suwir
150 gram kangkung, siangi
50 gram daun melinjo
20 lembar daun kemangi
3 buah cabai merah besar, iris halus
10 buah cabai rawit merah, iris

TUMBUK KASAR:

5 buah cabai hijau besar
20 buah cabai rawit hijau
7 butir bawang merah
4 cm jahe
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan cakalang suwir, aduk rata. Masukkan kangkung dan daun melinjo, masak hingga sayuran layu. Tambahkan daun kemangi, cabai merah, cabai rawit, aduk rata dan angkat.
2. Sajikan.



362. KANGKUNG SAUS TIRAM



BAHAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
1 buah bawang bombai, potong-potong
200 gram udang sedang, buang kulit
3 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdm madu
Garam dan merica bubuk secukupnya
100 ml air
1 sdt tepung maizena, larukan dengan sedikit air
200 gram kangkung, siangi
2 buah cabai merah besar, iris serong
12 butir telur puyuh rebus, kupas, goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan saus tiram, kecap manis, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan air, didihkan lalu kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Tambahkan cabai merah dan telur puyuh, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan.

363. BOTOK JAGUNG JAMUR

BAHAN:

5 buah jagung manis rebus, pipil
250 gram jamur *champignon*, iris
50 gram daun katuk
2 butir telur, kocok lepas
300 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm air asam jawa
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar, iris serong
2 buah cabai hijau besar, iris serong
2 cm jahe, iris
3 lembar daun jeruk, iris
12 lembar daun salam, iris
1 cm lengkuas, iris
2 cm kunyit, iris
2 batang serai, iris bagian putihnya
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
12 buah cabai rawit merah



PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

CARA MEMBUAT:

1. Campur telur dengan santan dan air asam jawa, aduk rata.
2. Masukkan jagung pipilan, jamur, daun katuk, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, jahe, daun jeruk, daun salam, lengkuas, kunyit, dan serai, aduk rata.
3. Tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
4. Ambil dua lembar daun pisang, isi dengan adonan dan 1 buah cabai rawit merah, lalu kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

364. SELADA PLATTER



BAHAN:

200 gram biskuit/*crackers*, siap beli
500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya

SAUS:

6 butir bawang merah, cincang
3 siung bawang putih, cincang halus
100 gram keju ricotta, siap beli
100 gram *garlic cheese*
1 sdm *tabasco*
2 sdm madu
50 ml krim kental
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 sdt peterseli cincang

PELENGKAP:

Wortel, batang seledri, dan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih udang, tiriskan dan rebus matang. Angkat.
2. **Saus:** Campur bawang merah, bawang putih, keju ricotta, *garlic cheese, tabasco*, madu, dan krim kental, aduk rata. Tambahkan garam, merica bubuk, dan peterseli cincang, aduk rata.
3. Siapkan pinggan, tata udang, biskuit, wortel, batang seledri, dan mentimun.
4. Sajikan dingin.

365. SELADA SAYURAN



BAHAN:

3 batang wortel, kupas, serut
6 lembar selada merah, iris halus
4 lembar selada kol, iris halus
2 batang mentimun jepang, iris halus
3 buah tomat segar, potong menurut selera

SAUS:

2 kuning telur
2 sdm *mustard*
250 ml minyak selada/minyak zaitun
2 sdm saus tomat
1 sdm *tabasco*
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wadah plastik cekung dengan tutup.
2. Tata sayuran yang telah diserut ke dalam pinggan. Simpan ke dalam lemari pendingin.
3. **Saus:** Campur kuning telur dengan *mustard*, kocok menggunakan mikser dengan kecepatan rendah. Masukkan minyak selada/zaitun sedikit-sedikit hingga menjadi emulsi atau mayones, tambahkan saus tomat, *tabasco*, gula pasir, garam, merica bubuk, dan air jeruk nipis, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
4. Siramkan saus di atas potongan sayuran.
5. Sajikan selagi dingin.

366. LODEH SAYURAN



BAHAN:

1 liter santan dari 1 butir kelapa
50 gram bumbu dasar merah
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm udang kering/ebi
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 buah terung ungu, potong dadu
1 buah labu siam, kupas, potong dadu
10 utas kacang panjang, iris
8 buah putren/jagung kecil, potong-potong
50 gram daun melinjo muda, siangi
10 buah tahu goreng
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan bersama bumbu dasar merah, daun salam, lengkuas, dan ebi.
2. Setelah mendidih, masukkan garam, merica, gula, terung, labu siam, kacang panjang, dan putren. Masak hingga sayuran matang.
3. Masukkan santan kental, tahu goreng, dan daun melinjo, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

367.TRANCAM

BAHAN:

8 utas kacang panjang, cuci bersih, iris halus
2 buah mentimun, buang isinya, potong dadu kecil
100 gram taoge pendek, cuci bersih
1 ikat daun kemangi, petik daunnya
1 buah jeruk limau, ambil airnya

SAMBAL KELAPA:

½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, sisihkan
2 lembar daun jeruk, iris halus
100 gram bumbu dasar merah
3 cm kencur ulek
1 sdm gula pasir
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Sambal Kelapa:** Campur kelapa parut, daun jeruk, bumbu dasar merah, kencur, gula pasir, dan garam, aduk rata. Sangrai hingga agak hangat, angkat.
2. **Sayuran:** Aduk rata kacang panjang, mentimun, dan taoge pendek, tambahkan sambal kelapa, aduk rata.
3. Siapkan pinggan, tata terancam dan lengkapi dengan daun kemangi dan jeruk limau.



368. OSENG KACANG PANJANG



BAHAN:

20 utas kacang panjang
100 gram bumbu dasar kuning
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm ebi/udang kering
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas
2 lembar daun salam
1 sdt garam
2 sdt gula pasir
3 buah cabai hijau besar, iris serong

CARA MEMBUAT:

1. Potong empat bagian kacang panjang, belah memanjang.
2. Masak santan bersama bumbu dasar kuning, ebi, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam, aduk rata.
3. Masukkan kacang panjang, masak hingga matang. Bubuhi garam dan gula pasir. Masak hingga kacang panjang matang dan kuah menyusut. Tambahkan irisan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan.

369. SAYUR DAUN SINGKONG

BAHAN:

2 ikat daun singkong
50 gram bumbu dasar kuning
250 ml air
1 batang kecombrang, iris
500 ml santan dari 1 butir kelapa
100 gram tekokak
12 buah cabai rawit merah

TABURAN:

2 sdm teri asin goreng

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih daun singkong, rebus matang, peras, dan iris.
2. Masak daun singkong bersama bumbu dasar kuning, air, dan kecombrang, masak hingga mendidih. Masukkan santan, masak hingga bumbu merata.
3. Masukkan tekokak dan cabai rawit, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan teri asin goreng.



370. LODEH PEPAYA MUDA



BAHAN:

500 ml air
100 gram daging sapi tetelan
100 gram bumbu dasar putih
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 buah pepaya muda berat @ 350 gram, iris bentuk korek api
6 utas kacang panjang, potong-potong
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
50 gram daun melinjo
2 buah cabai merah besar, iris

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging sapi tetelan hingga lunak. Tambahkan air hingga tetap 500 ml, masukkan bumbu dasar putih, daun salam, dan lengkuas. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan pepaya muda, kacang panjang, santan, garam, dan gula pasir, masak hingga sayuran matang.
3. Tambahkan daun melinjo dan cabai merah iris, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

371. GUDEG

BAHAN:

1 kg nangka muda, kupas dan potong-potong
500 ml air
8 butir telur, rebus matang, kupas
2 lembar daun jati
6 lembar daun salam
4 cm lengkuas, memarkan
100 gram bumbu dasar putih
150 gram gula merah, sisir
500 ml santan dari 1 butir kelapa



CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong nangka muda, cuci bersih, dan rebus sebentar, angkat.
2. Alasi panci dengan daun jati, taruh setengah bagian nangka muda, setengah bagian bumbu dasar putih, sisa setengah bagian nangka muda, telur, daun salam, lengkuas, dan sisa bumbu dasar putih, tutup daun jati.
3. Tambahkan gula merah, air, dan santan, masak hingga matang.
4. Sajikan.

372. TUMIS TAOGE IKAN ASIN



BAHAN:

150 gram ikan asin jambal
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
3 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, memarkan
100 gram taoge, siangi
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
¼ sdt merica bubuk
10 batang kucai, potong 2 cm
1 batang daun bawang, potong 1 cm

CARA MEMBUAT:

1. Goreng ikan asin jambal hingga matang, angkat. Iris atau suwir, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan jahe, taoge, saus tiram, garam, dan merica, aduk rata. Masak hingga taoge layu, masukkan kucai dan daun bawang, aduk rata. Tambahkan ikan asin, aduk rata. Angkat. Sajikan hangat.

373. MISOA

BAHAN:

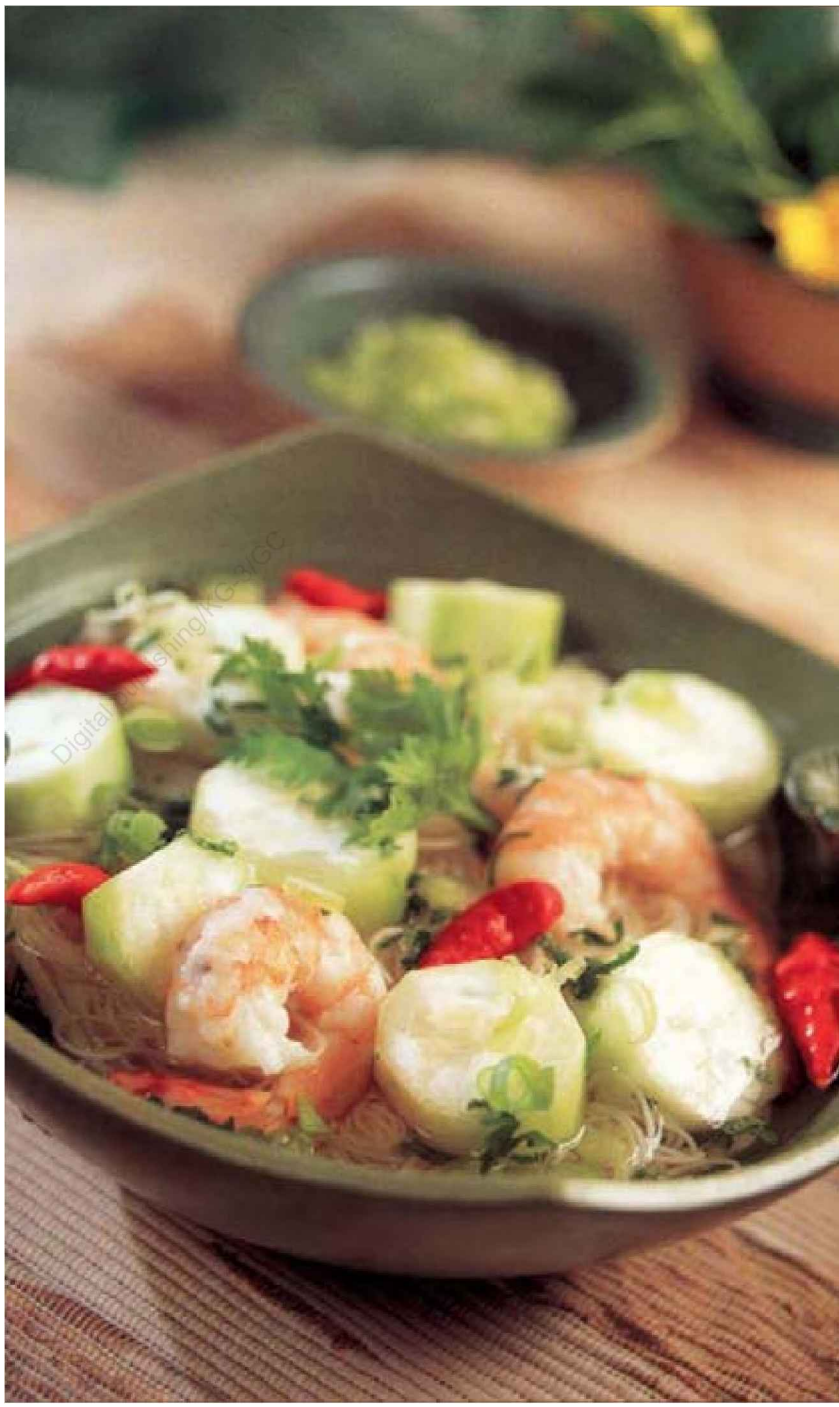
1 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
150 gram udang kecil, kupas, dan bersihkan
750 ml air
3 buah oyong, kupas, iris
2 ikat misoa
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP

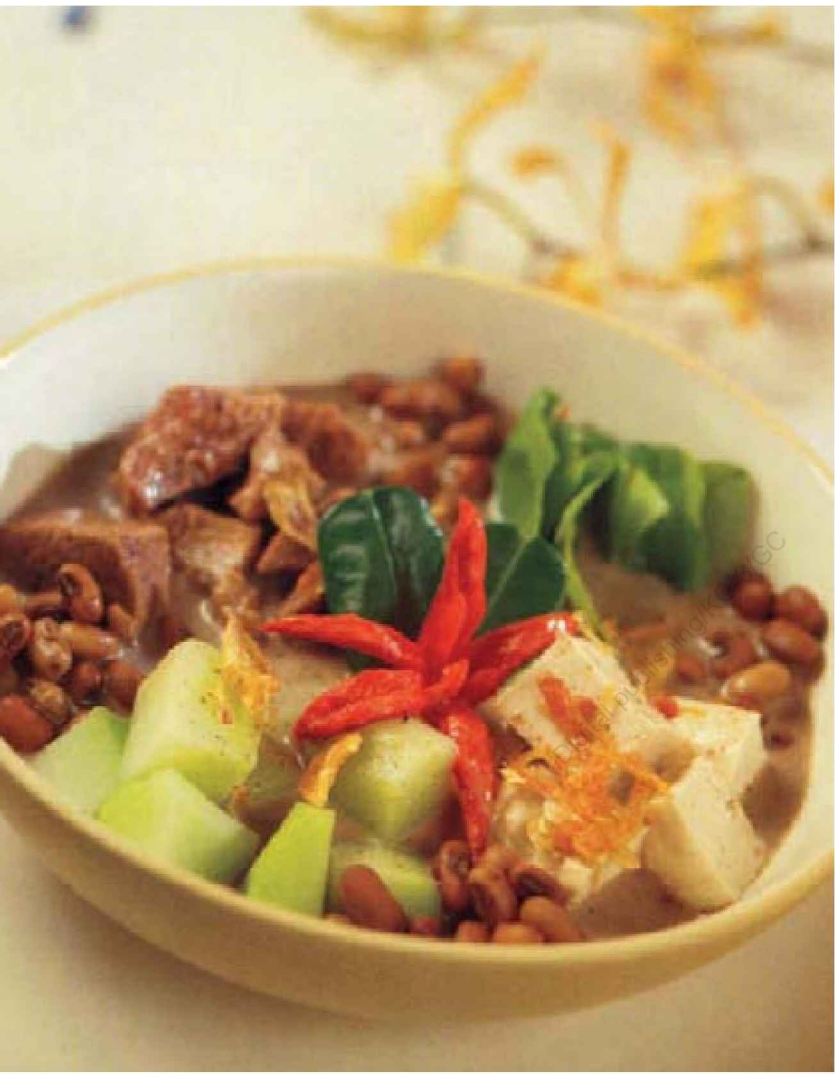
Irisan daun bawang, irisan seledri, dan cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
2. Tuangkan air, didihkan. Setelah mendidih masukkan oyong, masak sebentar, tambahkan garam dan merica bubuk.
3. Masak hingga bumbu merata, tambahkan misoa, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan bawang, seledri, dan cabai rawit merah.



374. BRONGKOS



BAHAN:

150 gram kacang tolo
500 ml air
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
750 ml santan dari 1 butir kelapa
6 buah tahu putih ukuran 6 x 6 cm
1 buah labu siam, potong dadu
50 gram daun melinjo, cuci bersih
12 buah cabai rawit merah
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah keluak
2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo dalam air selama 1 jam, tiriskan dan rebus setengah matang, angkat, dan tiriskan kembali.
2. Pilih keluak yang tidak pahit, ambil dagingnya, rendam air panas selama 10 menit, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan air, didihkan.
4. Setelah mendidih masukkan kacang tolo, tahu, labu siam, dan santan, masak hingga sayuran matang. Tambahkan daun melinjo dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan dengan nasi hangat.

375. SELADA TOMAT ISI

BAHAN:

6 buah tomat merah ukuran besar
1 sdt garam
6 ekor udang sedang, buang kulit, rebus
¼ buah nanas, iris bentuk kipas
1 buah jeruk manis, kupas

SAUS:

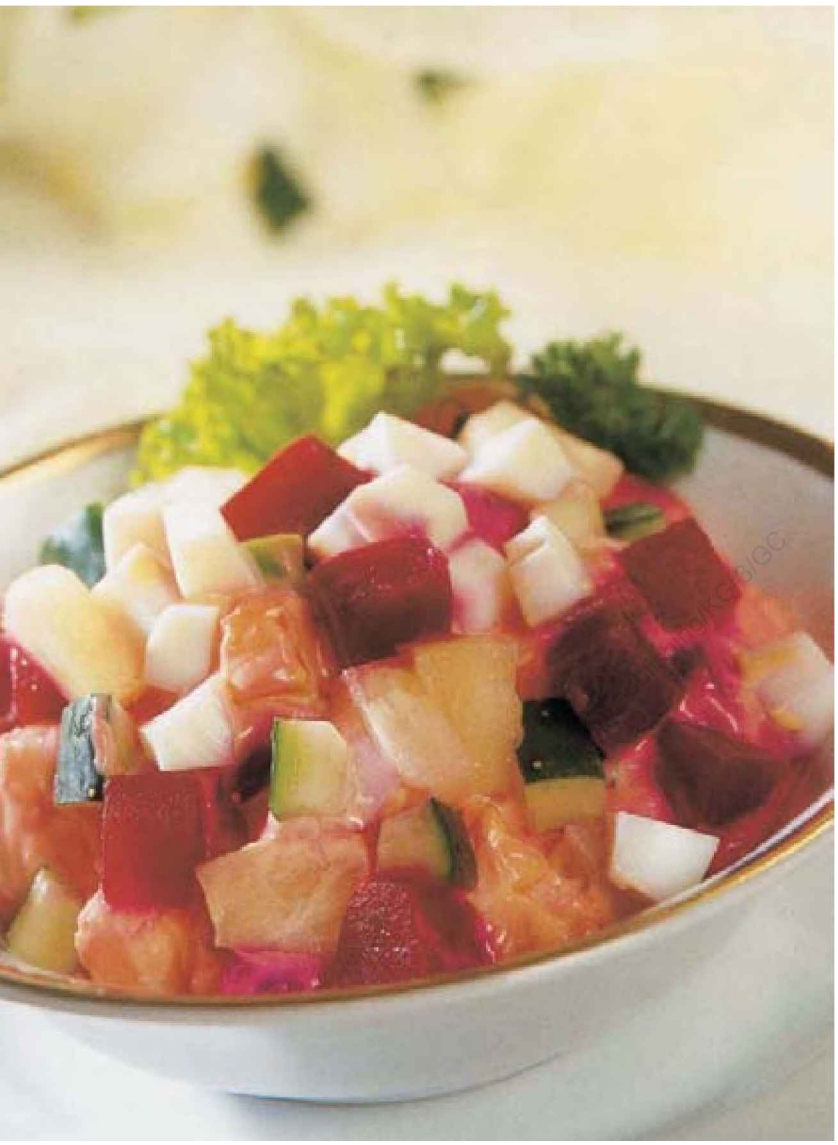
5 sdm minyak zaitun
1 sdm bawang bombai cincang
1 sdm air jeruk nipis
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih tomat, potong 1/3 bagian, keluarkan isinya dan bubuhi sedikit garam, balik, tiriskan. Potong-potong sisa potongan.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun, bawang bombai, air jeruk nipis, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
3. Campur saus dengan potongan tomat, nanas, dan jeruk manis, aduk rata. Isikan ke dalam tomat dan hias dengan udang rebus. Simpan dalam lemari es.
4. Sajikan dingin.



376. SELADA HUZAAR



BAHAN

SAUS:

5 butir telur rebus matang, pisahkan kuning dan putihnya
1 sdm margarin, lelehkan
2 sdm *mustard*
3 sdm *mayonnaise*
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm gula bubuk
3 sdm air jeruk nipis

ISI:

1 buah nanas, potong dadu
300 gram mentimun, buang bijinya, potong dadu
150 gram bit, rebus matang, potong dadu
3 buah apel, kupas, potong dadu, rendam air jeruk nipis, tiriskan
5 putih telur rebus, iris

PELENGKAP:

Daun selada secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Haluskan kuning telur selagi panas dan campur dengan margarin leleh, aduk rata. Masukkan *mustard*, *mayonnaise*, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata hingga menjadi saus yang kental. Tambahkan gula bubuk dan air jeruk nipis, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
2. Siapkan wadah, campur semua sayuran, masukkan sausnya, aduk rata. Simpan kembali dalam lemari pendingin selama 30 menit.
3. **Penyajian:** Siapkan penggan, tata daun selada di atasnya. Tuangkan selada, beri hiasan irisan putih telur rebus.

377. BBQ SAYURAN SPESIAL

BAHAN:

350 gram daging has dalam, iris tipis atau daging sukiyaki beku
350 gram udang sedang, belah punggung
2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
8 siung bawang putih cincang
1 buah bawang bombai, iris
5 cm jahe, parut
1 buah lobak, parut
3 sdm saus tomat
2 sdm gula pasir
5 sdm kecap manis
3 sdm kecap asin jepang
1 sdm saus tiram
½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 ikat kangkung, siangi
3 lembar sawi putih, iris
1 ikat bayam, siangi
100 gram taoge, buang akarnya

PELENGKAP:

Nasi putih dan saus sambal



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan wajan pipih, panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan daging iris dan udang, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan jahe, lobak, saus tomat, gula pasir, kecap manis, kecap asin jepang, saus tiram, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masukkan kangkung, sawi, bayam, dan taoge, aduk rata. Masak hingga sayuran layu, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan saus sambal.

Catatan:
Tata masing-masing bahan dalam pinggan saji, taruh di atas meja makanan. Tamu dapat memilih bahan yang dikehendaki dan baru dimasak, dapat juga ditambahkan, cumi yang diiris, ikan kakap, selada, dan sayuran lainnya.

378. PERKEDEL JAGUNG



BAHAN:

500 gram udang sedang
100 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*
100 ml air
1 butir telur
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
400 gram jagung manis pipilan segar atau dalam kaleng
100 gram udang, cincang kasar
2 siung bawang putih, haluskan
2 butir bawang merah, haluskan
1 batang daun bawang, iris halus
2 batang seledri, iris halus
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

Cabai rawit atau saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan jagung manis sebanyak 150 gram.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, masukkan air, aduk rata. Tambahkan telur, garam, dan merica, aduk rata. Diamkan adonan selama 15 menit
3. Masukkan jagung manis halus, bawang putih, bawang merah halus, dan jagung manis pipilan, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan seledri.
4. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok sayur dan goreng hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan cabai rawit atau saus sambal.

HIDANGAN TEMPE

Digital Publishing/KPG/2017

379. SAMBAL TEMPE



BAHAN:

150 gram tempe
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
7 buah cabai rawit merah
1 buah cabai merah besar
3 siung bawang putih
3 cm kencur
Garam secukupnya
Daun kemangi secukupnya, petik daunnya

CARA MMBUAT:

1. Goreng tempe hingga matang.
2. Dengan menggunakan cobek, haluskan: cabai rawit bersama cabai merah besar, bawang putih, kencur, dan garam. Masukkan tempe, ulek kasar, tambahkan daun kemangi, aduk rata.
3. Sajikan.

380. TEMPE PENYET

BAHAN:

150 gram tempe, goreng
2 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
2 sdt terasi matang
Garam secukupnya
1 buah tomat mengkal, iris
1 sdt air jeruk limau
Daun kemangi secukupnya, petik daunnya



CARA MEMBUAT:

1. Gunakan cobek dan ulekan: Ulek kasar cabai merah besar, cabai rawit, terasi, dan garam. Tambahkan air jeruk limau dan irisan tomat mengkal, aduk rata.
2. Penyet tempe di atasnya hingga pipih.
3. Sajikan bersama daun kemangi.

381. SAMBAL TUMPANG



BAHAN:

5 buah cabai merah besar
7 buah cabai rawit merah
6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 butir kemiri
3 sdm ebi
100 gram tempe semangit (tempe yang diinapkan)
150 gram tempe segar
1 sdt garam
½ sdt merica butiran
1 sdt gula pasir
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
250 ml santan dari 1 butir kelapa

PELENGKAP:

10 utas kacang panjang, potong-potong
50 gram taoge, siangi
1 ikat bayam, siangi
Nasi putih hangat dan kerupuk udang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, ebi, tempe yang diinapkan, dan tempe segar hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Haluskan rebusan bersama garam, merica, dan gula pasir.
3. Masak bumbu bersama daun salam, daun jeruk, jahe, lengkuas, dan santan, setelah mendidih dan mengental serta kelihatan berminyak, angkat.
4. Rebus kacang panjang, taoge, dan bayam hingga matang. Angkat, tiriskan.
5. Siapkan piring, taruh nasi, sayuran, dan tuangkan sambal di atasnya. Lengkapi dengan kerupuk udang. Sajikan.

382. TEMPE SAMBAL SANTAN

BAHAN:

150 gram tempe, potong menurut selera
250 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
5 siung bawang putih
3 cm kencur
1 sdt terasi
Garam dan gula pasir secukupnya

PELENGKAP:

Daun kemangi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Masak santan bersama daun jeruk, serai, dan bumbu yang dihaluskan hingga mengental dan berminyak. Angkat.
2. Matangkan tempe di atas bara api, angkat.
3. Siapkan pinggan, tata tempe, penyet hingga pipih. Tuangkan sambal santan di atasnya, lengkapi daun kemangi.
4. Sajikan.



383. PERKEDEL TEMPE



BAHAN:

300 gram tempe
2 sdm tepung sagu
1 putih telur
3 lembar daun jeruk, iris halus
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 buah cabai merah
7 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdt terasi matang
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan tempe, campur dengan tepung sagu, putih telur, irisan daun jeruk, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Ambil sesendok makan, bentuk bulat lonjong.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat.

384. TEMPE MENDOAN

BAHAN:

100 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
2 batang daun bawang, iris
10 lembar tempe untuk mendoan, siap beli, potong 2 bagian
150 ml air
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Cabai rawit hijau dan sambal kecap

CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu dan tepung beras. Masukkan air, telur, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata.
2. Panaskan minyak, celupkan tempe ke dalam adonan tepung dan goreng sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat dengan cabai rawit dan sambal kecap.



Digital publishing IKG-3IGC

385. KERING TEMPE, KACANG TERI ASIN



BAHAN:

500 gram tempe, potong bentuk korek api
150 gram kacang tanah, goreng
100 gram teri asin, goreng
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
3 buah cabai merah besar, buang isinya, iris tipis serong
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
50 ml air
5 sdm irisan gula merah
2 sdm air asam jawa
1 sdt garam
5 sdm bawang goreng
3 sdm bawang putih goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng tempe hingga kering. Angkat dan sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis cabai merah hingga layu, angkat.
3. Tumis daun salam dan lengkuas sebentar, masukkan air, gula merah, air asam, dan garam. Setelah mendidih masukkan tempe goreng, tumisan cabai merah, bawang goreng, bawang putih goreng, kacang goreng, dan teri asin, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan.

386. SAMBAL GORENG TEMPE UDANG

BAHAN:

300 gram tempe, potong menurut selera
8 ekor udang sedang, belah punggung
1 buah cabai merah besar, iris tipis serong, goreng
500 ml santan dari 1 butir kelapa
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 sdm air asam jawa
5 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, dan daun salam, aduk rata.
2. Masukkan tempe dan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan air asam jawa, kecap manis, garam, merica, dan santan, aduk dan masak hingga mendidih.
3. Masak hingga bumbu merata dan meresap. Angkat.
4. Sajikan.



387. KARE TEMPE AYAM



BAHAN:

300 gram tempe, potong menurut selera
½ ekor ayam, potong 10 bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 butir cengkih
4 cm kayu manis
500 ml santan dari 1 butir kelapa
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 sdm minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan

PELENGKAP:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
3. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis. Masak hingga ayam berubah warna. Masukkan tempe dan santan, tambahkan garam dan merica, masak hingga ayam lunak.
4. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.

388. DADAR TEMPE

BAHAN:

150 gram tempe, haluskan
3 butir telur
Garam dan merica bubuk secukupnya
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin
3 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
1 buah cabai merah, iris
½ butir bawang bombai, cincang



CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, bubuhi garam dan merica bubuk. Tambahkan bawang bombai, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan tempe hingga layu, angkat. Masukkan ke dalam adonan telur.
3. Panaskan minyak, tuangkan adonan telur, buat dadar, masak hingga matang. Angkat.
4. Sajikan hangat.

389. TUMIS TEMPE UDANG BUNCIS



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menggoreng
3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
8 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
200 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya
300 gram tempe, potong dadu
15 lenjar buncis, potong 2 cm
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan tempe, buncis, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, hingga sayuran matang, angkat.
3. Sajikan.

390. TERIK TEMPE DAGING SAPI

BAHAN:

250 gram daging sapi has dalam
300 gram tempe
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
3 butir kemiri, sangrai
2 sdm gula merah, sisir
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging sapi setebal 1 cm memotong serat. Potong tempe menurut selera.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan irisan daging sapi, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga daging berubah warna. Masukkan tempe, air asam jawa, masak hingga daging lunak. Angkat dan sajikan.



391. SAMBAL GORENG TEMPE IKAN PARI



BAHAN:

3 iris daging ikan pari panggang
300 gram tempe, potong menurut selera
2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
1 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 cm jahe, memarkan
400 ml santan dari 1 butir kelapa
3 buah tomat sayur, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
2 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 cm kencur
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ikan pari dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu yang diiris, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan ikan pari panggang dan tempe, masak hingga kuah menyusut.
4. Masukkan tomat sayur, masak sebentar dan angkat.

392. TEMPE CUMI ASIN MASAK TAOCO

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 batang kecombrang, iris
200 gram cumi asin, potong-potong
300 gram tempe, potong menurut selera
200 ml santan dari ½ butir kelapa
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
1 buah tomat, potong menurut selera



BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 sdm taoco
3 cm kencur

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih cumi asin dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, daun salam, lengkuas, jahe, dan kecombrang, aduk dan masak hingga harum.
3. Masukkan cumi asin dan tempe, aduk rata. Tambahkan garam, merica, gula pasir, dan santan, masak hingga matang. Tambahkan potongan tomat, aduk rata, angkat. Sajikan.

393. REMPEYEK TEMPE



BAHAN:

300 gram tempe, iris tipis
8 lembar daun jeruk, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ADONAN:

250 gram tepung beras
350 ml santan dari ½ butir kelapa
1 butir telur
Garam dan merica bubuk secukupnya

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdm ketumbar sangrai

CARA MEMBUAT:

1. **Adonan:** Campur tepung beras, santan, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan bumbu halus dan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Panaskan minyak, celup irisan tempe ke dalam adonan dan goreng hingga matang, dan mengering. Angkat dan sajikan.

HIDANGAN TAHU

394. SELADA TAHU



BAHAN:

1 (300 gram) tahu sutera/tahu jepang
1 potong dada ayam rebus, suwir
25 gram suun, rendam lunak
2 butir telur, buat dadar, iris
3 lembar daun selada
1 buah tomat, iris

SAUS:

100 ml minyak jagung
1 sdm *mustard*
3 sdm air jeruk nipis
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kukus tahu selama 10 menit, angkat, potong dadu.
2. **Saus:** Campur minyak jagung dengan *mustard*, aduk rata, tambahkan air jeruk nipis, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata daun selada, tahu, suun, telur dadar, suwiran ayam, dan tomat, tuangkan saus di atasnya.
4. Sajikan dingin.

395. SELADA TAHU BUAH SEGAR

BAHAN:

1 buah tahu putih, kukus, potong dadu 1 cm
3 lembar daun selada, iris
2 buah jeruk manis, kupas
1 buah mangga, iris atau serut
150 gram nanas, potong bentuk kipas
1 buah apel, iris atau potong

SAUS:

100 ml minyak jagung
100 ml sari jeruk manis
2 sdm air jeruk nipis
3 sdm madu
Garam secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan, tata daun selada, tahu, jeruk manis, mangga, nanas, apel, simpan dalam lemari es.
2. **Saus:** Campur minyak jagung dengan sari jeruk manis, air jeruk nipis, madu, dan garam, aduk rata. Campur dengan buah.
3. Sajikan dingin.



396.TAHU PANGGANG SAUS TOMAT



BAHAN:

1 buah tahu putih besar
1 butir telur
10 gram brokoli, cincang
50 ml susu cair
Garam dan merica bubuk secukupnya

SAUS:

1 sdm margarin
½ buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
150 gram daging cincang
1 sdm tomat pasta
150 ml saus tomat
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

PELENGKAP:

Sayuran rebus

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk kecil tahan panas, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Haluskan tahu, campur dengan telur, brokoli, susu, garam, dan merica, aduk rata. Tuangkan ke dalam mangkuk dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C hingga matang, angkat.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, tomat pasta, saus tomat, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga daging matang, angkat.
4. **Penyajian:** Tata tahu di piring saji, tuangkan sausnya, lengkapi dengan sayuran rebus. Sajikan.

397. TAHU KUKUS JAMUR



BAHAN:

2 buah tahu putih
3 buah jamur *shiitake* segar, iris

OLESAN:

150 gram udang, haluskan
1 sdm tepung sagu
1 putih telur
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
1 sdm irisan halus daun bawang

SAUS:

3 sdm saus tiram
1 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
1 sdm madu
Garam dan merica bubuk secukupnya

TABURAN:

3 cm jahe, iris
1 batang daun bawang, iris
1 buah cabai merah besar, iris
Daun ketumbar secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Potong tahu 2 bagian melebar, siapkan pinggan tahan panas dan dandang untuk mengukus.
2. **Olesan:** Campur udang, tepung sagu, putih telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata.
3. Olesi bagian atas tahu dengan bahan olesan, tata irisan jamur di atasnya, taruh dalam pinggan tahan panas.
4. **Saus:** Campur saus tiram dengan minyak goreng, minyak wijen, madu, garam, dan merica, aduk rata. Tuangkan ke tahu.
5. Taburi tahu dengan irisan jahe, daun bawang, daun ketumbar, dan cabai merah, kukus selama 15 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

398. SUP TAHU



BAHAN

KUAH:

1 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 liter kaldu ayam
Garam dan merica bubuk secukupnya
100 gram jamur kancing, iris
2 batang wortel, iris menurut selera
50 gram suun, rendam air hingga lunak
1 lembar kembang tahu, potong-potong, rendam air

ISI:

1 buah tahu putih, haluskan
200 gram ikan tenggiri, haluskan
1 sdm tepung sagu
1 putih telur
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
1 sdm irisan seledri
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

TABURAN:

Irisan daun bawang

CARA MEMBUAT:

1. **Kuah:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan jahe, garam, dan merica, didihkan. Masukkan jamur, wortel, dan kembang tahu, masak sebentar, angkat.
2. **Isi:** Campur tahu, ikan tenggiri, tepung sagu, putih telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan irisan seledri, aduk rata.
3. Panaskan minyak, goreng adonan isi setiap kali sesendok teh hingga matang. Angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata suun, tuangkan kuah dan isiannya. Tambahkan tahu goreng, taburi irisan daun bawang. Sajikan hangat.

399. TAHU KENYOL

BAHAN:

10 buah tahu kecil
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ISI:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt ketumbar
100 gram udang, haluskan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir
100 gram tepung sagu

SAUS:

8 buah cabai rawit merah
3 siung bawang putih
6 sdm selai kacang
¼ sdt garam
150 ml air
10 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat



CARA MEMBUAT:

1. Potong tahu menjadi dua bagian bentuk segitiga, kerok isi tahu hingga membentuk lubang. Sisihkan.
2. **Isi:** Haluskan bawang merah, bawang putih, dan ketumbar. Campur kerokan tahu dengan udang, garam, merica, gula pasir, dan tepung sagu, aduk rata.
3. Ambil satu potong tahu, beri dengan campuran isi dan padatkan.
4. **Saus:** Goreng cabai rawit merah dan bawang putih hingga layu. Angkat dan haluskan, tambahkan selai kacang, garam, kecap manis, dan saus tomat, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga mendidih, angkat.
5. Panaskan minyak, goreng tahu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan selagi hangat bersama saus.

400. TOFU ASAM MANIS



BAHAN:

2 potong *egg tofu*
50 gram tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS ASAM MANIS:

250 ml sari jeruk manis
2 sdm saus tomat
1 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena
1 cm jahe, memarkan

PELENGKAP:

Wortel dan mangga muda, serut

CARA MEMBUAT:

1. Potong *egg tofu* masing-masing menjadi 8 bagian. Lumuri dengan tepung maizena.
2. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Campur sari jeruk manis dengan saus tomat, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan jahe, masak hingga mengental, angkat.
4. Siapkan pinggan, tata *egg tofu* goreng, wortel, dan mangga muda serut. Siramkan saus di atasnya, sajikan.

TIPS:
Membuka egg tofu: potong ujung kemasan, gunakan pisau, iris pas ditengah garis potong, tofu akan keluar dengan mudah.

401. TAHU KECAP

BAHAN:

250 gram tahu putih, haluskan
150 gram udang, cincang kasar
3 butir telur, kocok sebentar
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 lembar kol, iris halus
50 gram taoge, buang akarnya
1 buah wortel, serut
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

5 buah cabai rawit merah, goreng
3 siung bawang putih, goreng utuh
10 sdm kecap manis
1 sdm air jeruk nipis
150 ml air panas

TABURAN:

Kacang tanah goreng, tumbuk kasar
Irisan daun seledri dan bawang goreng



CARA MEMBUAT:

1. Campur telur kocok dengan garam dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan tahu, aduk.
2. Panaskan minyak dalam wajan pipih ukuran 12 cm, tuangkan adonan telur dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus:** Haluskan cabai goreng, bawang putih goreng, dan kacang tanah. Campur dengan kecap manis, air jeruk nipis, dan air, aduk rata.
4. Siapkan pinggan, letakkan tahu goreng, irisan kol, taoge, wortel serut, irisan seledri, dan bawang goreng. Tuangi sausnya dan taburi kacang goreng.
5. Sajikan hangat.

402. TAHU AYAM KARE





BAHAN:

4 potong lontong, siap beli
½ ekor ayam, potong 20 bagian
2 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
1 batang kecombrang, iris
3 cm jahe, memarkan
1 liter santan dari 1 butir kelapa
10 potong tahu goreng, siap beli

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
2 biji kapulaga bubuk
2 biji adas manis, sangrai
1/2 sdt merica butiran
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Bawang goreng dan emping goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu hingga harum.
2. Masukkan ayam, daun salam, daun jeruk, serai, kecombrang, dan jahe, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tuangkan santan, masak hingga ayam lunak. Tambahkan tahu, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tata potongan lontong secukupnya, tuangkan kuah beserta isiannya.
5. Sajikan hangat, taburi bawang goreng dan emping goreng.

403. RUJAK TAHU



BAHAN:

200 gram mi basah
1 potong tahu putih besar
1 buah mentimun
4 lembar juhi panggang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

150 gram gula merah sisir
50 gram asam jawa
500 ml air, untuk merebus
10 sdm kecap manis
3 sdm cuka masak

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 siung bawang putih
3 buah cabai merah
10 buah cabai rawit
½ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Rebus gula merah bersama asam jawa hingga mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu halus dan kecap manis, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Angkat, tambahkan cuka, aduk rata.
2. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, potongan tahu goreng, mentimun, dan tuangkan sausnya. Taburi juhi panggang di atasnya.
4. Sajikan.

404. TAHU UDANG SAUS KEJU



BAHAN:

2 buah tahu putih/tahu sutera/tahu Jepang
200 gram udang kupas

SAUS:

1 sdm margarin atau mentega
½ buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 sdm tepung terigu
500 ml susu cair
Garam dan merica bubuk secukupnya
3 sdm krim kental
50 gram keju cheddar, parut

TABURAN:

1 buah tomat, buang isi, potong dadu dan peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Potong tahu 2 bagian melebar, panggang hingga kecokelatan, angkat.
2. **Saus:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu, garam, dan merica, aduk rata, setelah mengental dan mendidih, masukkan krim, aduk rata. Tambahkan keju, aduk dan angkat.
3. Tata tahu di pinggan, tuangkan saus, taburi dengan tomat dan peterseli. Sajikan hangat.

405. LUMPIA TAHU



BAHAN

KULIT:

100 gram tepung beras
50 gram tepung terigu
400 ml air
3 putih telur
2 sdm minyak, untuk menumis
¼ sdt garam

ISI:

1 sdm minyak goreng
250 gram udang, kupas, rebus, iris
1 buah tahu takwa, iris, goreng
5 lembar daun selada bokor, iris
100 gram bihun, rendam air panas hingga lunak
2 batang wortel, serut

OLESAN:

Selai kacang secukupnya

SAUS:

150 ml saus sambal manis, 1 sdm air jeruk nipis, 2 sdm madu, 2 batang daun ketumbar, iris

CARA MEMBUAT:

1. **Kulit:** Campur tepung beras, tepung terigu, air, putih telur, minyak goreng, dan garam, aduk rata. Buat dadar tipis-tipis dengan wajan datar ukuran 18 cm.
2. **Penyelesaian:** Ambil selembar kulit lumpia, olesi selai kacang, udang, tahu, daun selada, bihun, dan wortel, gulung bentuk lumpia.
3. **Saus:** Campur saus sambal manis, air jeruk nipis, dan madu, aduk rata. Tambahkan irisan daun ketumbar, aduk rata.
4. Sajikan lumpia dengan sausnya.

406. TAHU ISI TELUR



BAHAN:

1 buah tahu putih
100 gram udang, cincang
20 gram tepung sagu
1 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica buuk
3 butir bawang merah, haluskan
1 batang daun bawang, iris
2 batang daun seledri, iris
12 butir telur puyuh rebus matang, kupas
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS COCOLAN:

50 ml kecap manis
1 sdm petis udang

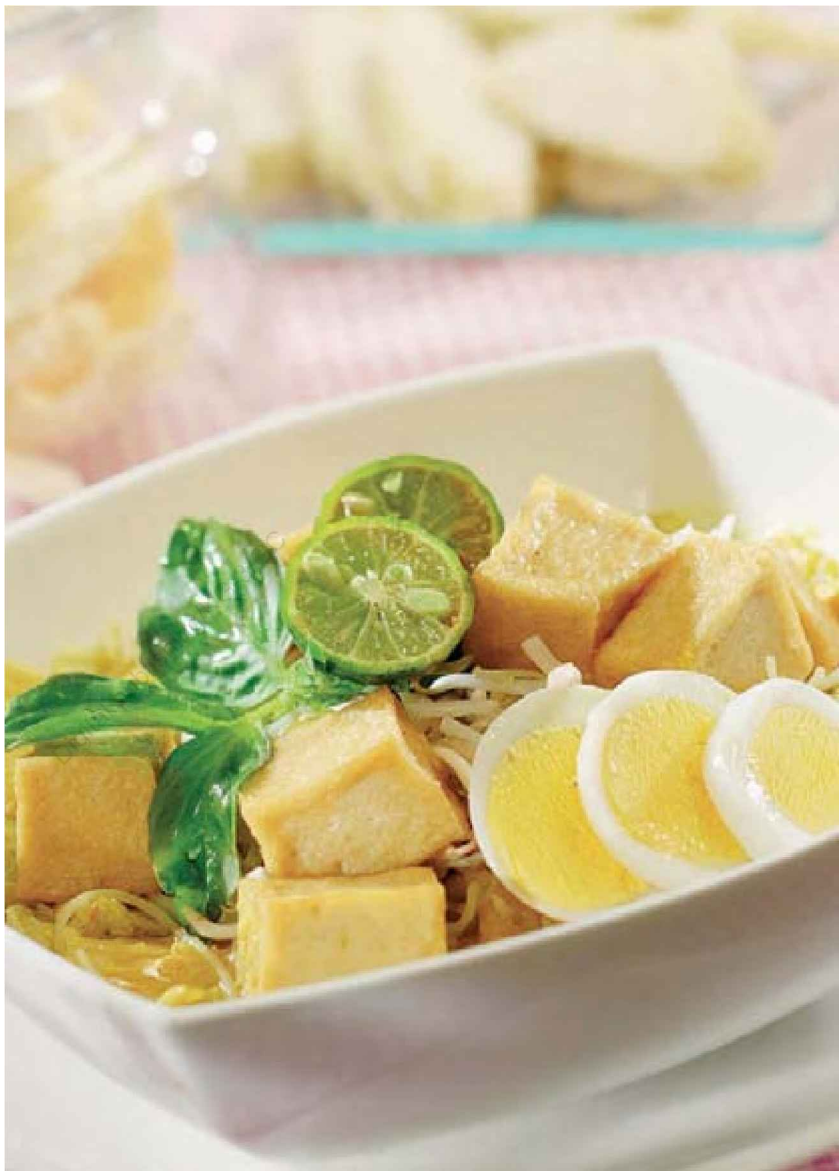
BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 siung bawang putih, iris, goreng
5 buah cabai rawit merah
¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Tahu:** Haluskan tahu, campur dengan udang, tepung sagu, telur, garam, merica, bawang merah halus, daun bawang, dan seledri, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok demi sesendok, bentuk bola, isi telur puyuh, bulatkan dan goreng hingga matang. Angkat.
3. **Saus Cocolan:** Campur bumbu halus dengan petis udang, aduk rata. Tambahkan kecap manis, aduk.
4. **Penyajian:** Sajikan tahu hangat dengan saus cocolan.

407. LAKSA TAHU



BAHAN:

5 buah tahu pong/tahu putih, potong dadu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
200 gram bihun, seduh air panas
50 gram taoge, seduh air hangat
½ ikat daun kemangi, petik daunnya
5 sdm bawang goreng
1 liter susu kedelai/ santan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kunyit, haluskan
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Irisan telur rebus dan sambal rebus: 50 gram cabai rawit rebus dengan 2 siung bawang putih, lunak, angkat dan haluskan, beri sedikit garam

CARA MEMBUAT:

1. Goreng atau kukus tahu hingga matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam susu kedelai, didihkan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan bihun, taoge, tahu goreng, dan kuahnya. Beri irisan telur, taburi bawang goreng dan hias dengan daun kemangi. Sajikan hangat.

408. TAHU TELUR KECAP



BAHAN:

2 buah tahu putih besar, cincang kasar
3 putih telur, kocok hingga berbuih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 lembar kol, iris halus
50 gram taoge, siangi, cuci bersih
1 batang wortel, serut
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

5 buah cabai rawit merah, goreng
3 siung bawang putih, goreng utuh
50 gram kacang tanah goreng
10 sdm kecap manis
1 sdm air jeruk nipis
150 ml air panas

TABURAN:

Kacang tanah goreng, tumbuk kasar, irisan daun seledri, dan bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Kocok putih telur hingga berbuih, masukkan garam dan merica bubuk, aduk rata, tambahkan tahu, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng dalam panci kecil atau wajan cekung, tuangkan adonan telur dan goreng hingga matang, kering, dan berwarna kecokelatan, angkat.
3. **Saus:** Haluskan cabai goreng, bawang putih goreng, dan kacang tanah, campur dengan kecap manis, air jeruk nipis, dan air, aduk rata.
4. Siapkan pinggan, tata tahu, kol iris, taoge yang telah diseduh air panas, wortel serut, irisan seledri, bawang goreng, dan sausnya, lalu taburi kacang goreng. Sajikan hangat.

409. LONTONG KARE TAHU

BAHAN:

4 buah lontong
8 buah tahu pong/2 buah tahu putih besar, potong dadu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
1 batang kecombrang, iris
3 cm jahe, memarkan
1 liter santan dari 1 butir kelapa
6 utas kacang panjang, potong-potong

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
2 biji kapulaga
2 biji adas manis, sangrai
½ sdt merica butiran
1 sdt garam

PELENGKAP:

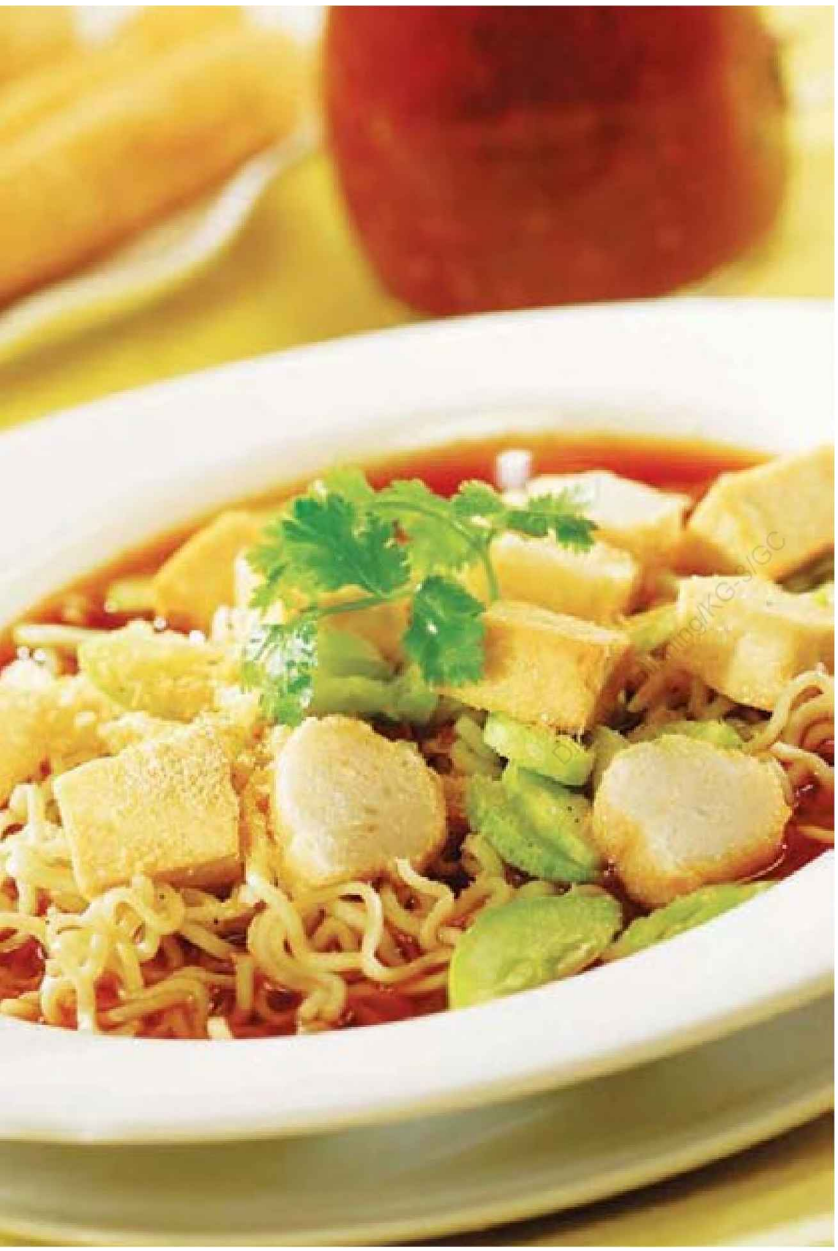
Bawang goreng dan emping goreng



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu, daun salam, daun jeruk, serai, kecombrang, dan jahe, masak hingga harum.
2. Masukkan santan, tambahkan kacang panjang, masak sebentar, angkat. Masukkan tahu yang telah digoreng.
3. Siapkan mangkuk, tata potongan lontong secukupnya, tuangkan kare.
4. Sajikan hangat taburi bawang goreng dan emping goreng.

410. RUJAK TAHU



BAHAN:

100 gram mi basah
1 potong tahu putih besar, goreng setengah matang
1 buah mentimun
4 lembar daun selada, iris
4 pempek lenjer, goreng, iris
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

150 gram gula merah
50 gram asam jawa
500 ml air
10 sdm kecap manis
3 sdm cuka masak

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 siung bawang putih
3 buah cabai merah
10 buah cabai rawit
½ sdt garam

TABURAN:

Ebi bubuk secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Rebus air, gula merah, dan asam jawa hingga mendidih, angkat, saring. Masukkan bumbu halus dan kecap manis, setelah mendidih kembali, angkat. Tuang cuka masak, aduk.
2. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, tahu goreng iris, daun selada, mentimun, dan pempek, lalu tuangkan sausnya. Taburi ebi bubuk.
4. Sajikan.

411. TUMIS TAHU KACANG METE

BAHAN:

2 buah *egg tofu*, potong-potong
50 gram tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe
2 sdm sambal bangkok
2 sdm madu
1 sdm kecap manis
Garam dan merica bubuk secukupnya
1 buah paprika merah, iris
1 buah daun bawang, iris
1 buah bawang bombai, potong-potong
100 gram kacang mete goreng



CARA MEMBUAT:

1. Potong *egg tofu* masing-masing 8 bagian, lumuri dengan tepung maizena, lalu goreng hingga matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan jahe, sambal bangkok, madu, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan paprika, daun bawang, dan bawang bombai, masak sebentar, masukkan tahu dan kacang mete. Aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

412. TAHU IKAN SAUS TIRAM



BAHAN:

250 gram daging ikan kakap
1 putih telur
3 sdm tepung sagu
2 buah *egg tofu*, potong-potong
2 sdm tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
2 siung bawang putih, memarkan
1 buah bawang bombai, iris
2 cm jahe, memarkan
3 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
2 sdm taosi/kacang hitam asin dalam kaleng
1 sdt merica bubuk
100 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
200 gram brokoli, siangi
1 batang daun bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Iris daging ikan kakap, celupkan ke dalam putih telur dan lumuri tepung sagu, goreng.
2. Potong *egg tofu* menjadi 8 bagian, lumuri dengan tepung maizena, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan jahe, saus tiram, kecap manis, taosi, merica bubuk, dan air. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, masukkan brokoli, daun bawang, masak sebentar. Tambahkan ikan goreng dan tahu goreng, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

413. PEPES TAHU

BAHAN:

1 buah tahu besar, haluskan
2 lembar daun salam
2 batang serai, iris
3 lembar daun jeruk, iris
16 buah cabai rawit hijau
50 ml santan kental
1 butir telur

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat



CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu putih yang telah dihaluskan dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Masukkan santan, telur, dan irisan daun jeruk, aduk rata, bagi adonan menjadi 4 bagian.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh satu lembar daun salam dan tata satu bagian adonan, beri batang serai dan cabai rawit hijau, bungkus bentuk lontong, dan semat dengan lidi.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

414. TAHU IKAN SAUS KACANG



BAHAN:

350 gram ikan tenggiri, haluskan
3 sdm tepung sagu
3 butir bawang merah, cincang dan tumis
1 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm daun bawang cincang
3 buah tahu besar, masing-masing potong 4 bagian
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ADONAN TEPUNG:

100 gram tepung terigu
1 butir telur
150 ml air
¼ sdt garam
¼ sdt *baking powder*

PELENGKAP:

Saus Kacang (lihat resep siomay ikan tenggiri)
Jeruk limau
Kecap manis
Saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Campur ikan yang telah dihaluskan dengan tepung sagu, bawang merah tumis, telur, gula, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan daun bawang cincang, aduk rata.
2. Olesi potongan tahu dengan adonan ikan dan kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
3. **Adonan Tepung:** Campur semua bahan menjadi satu, tepung terigu, telur, air, *baking powder*, dan garam, aduk rata.
4. Panaskan minyak, celupkan tahu ke dalam adonan tepung dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan dengan sambal kacang, jeruk limau, kecap manis, dan saus sambal.

415. GADON TAHU SUTERA

BAHAN:

300 gram tahu sutera, haluskan
50 gram bumbu dasar putih
150 gram daging sapi cincang
3 butir telur
150 ml santan kental
½ sdt garam
¼ sdt gula pasir
3 lembar daun jeruk, iris
10 lembar daun salam
12 buah cabai rawit merah
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat



CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu sutera yang telah dihaluskan dengan bumbu dasar putih, daging sapi cincang, telur, santan, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Ambil dua lembar daun, alasi daun salam, isi dengan adonan tahu, taruh cabai rawit di atasnya, bungkus bentuk tum.
3. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan.

HIDANGAN PASTA

Digital print Hong Kong

416. MAKARONI IKAN KEJU

BAHAN:

250 gram makaroni, rebus matang
250 gram daging ikan salmon/kakap/marlin, iris
200 gram keju *cheddar*, parut
1 buah bawang bombai, iris

SAUS:

300 ml susu cair
4 butir telur
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

TABURAN:

Keju *parmesan* parut

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi margarin. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Tata makaroni dalam pinggan, tambahkan potongan ikan salmon, irisan bawang bombai, dan keju *cheddar* parut.
3. **Saus:** Campur susu cair, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Tuangkan saus ke pinggan, taburi keju *parmesan* parut.
5. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat.



Digital publishing IKG-3/GC

417. SPAGHETTI BOLOGNAISE



BAHAN:

2 ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram spaghetti kering

SAUS:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
8 siung bawang putih, cincang
300 gram daging sapi cincang
70 gram tomat pasta
200 gram saus tomat
1 sdm *oregano* bubuk/ *Italian seasoning*
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
200 ml air
3 buah tomat segar, buang bijinya, potong dadu

TABURAN:

125 gram keju *cheddar*, parut
Keju *parmesan* secukupnya, parut
Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak, rebus spaghetti selama 10 menit hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna. Tambahkan tomat pasta, saus tomat, *oregano*, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan air, masak hingga saus mengental, masukkan tomat, aduk hingga layu dan mendidih. Angkat.
3. **Penyajian:** Tata spaghetti di piring saji, taburi dengan keju *cheddar* parut, tuangkan sausnya, taburi dengan keju *parmesan* dan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

418. PENNE CARBONARA

BAHAN:

2 ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram pasta bentuk *penne*

SAUS:

2 sdm minyak zaitun
3 sdm bawang bombai cincang
4 lembar daging sapi asap/*smoked beef*

ADONAN KRIM:

5 kuning telur, campur dengan 200 ml krim kental
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

Keju *parmesan* parut
Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga lunak. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai, masukkan irisan daging sapi asap atau *smoked beef*, masak hingga harum. Tambahkan adonan krim, aduk rata, masak hingga mengental.
3. Masukkan pasta *penne*, aduk rata, angkat.



4. Tata pasta di pinggan, taburi peterseli cincang dan keju *parmesan*.
5. Sajikan hangat.

419. FETTUCCINE CREAM ASPARAGUS



BAHAN:

2 ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram *fettuccine*
3 potong sosis sapi, iris
2 lembar daging sapi asap, iris
5 batang asparagus, potong-potong

SAUS:

1 sdm mentega
1 buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
500 ml susu cair
50 ml krim kental
50 gram keju *cheddar,* parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, krim kental, keju *cheddar*, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan sosis sapi dan daging sapi asap, aduk rata.
3. Masukkan *fettuccine*, aduk rata, angkat.
4. Siapkan pinggan, tata *fettuccine,* taburi peterseli cincang.
5. Sajikan hangat.

420. CANNELONI



BAHAN:

2 ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram pasta bentuk *canneloni*
1 ikat bayam, siangi, cuci bersih, cincang kasar

ISI:

2 sdm margarin atau mentega
½ buah bawang bombai, cincang
350 gram daging sapi cincang
10 sdm saus tomat
2 buah tomat, buang isinya, potong dadu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

SAUS KEJU:

2 sdm margarin atau mentega
½ buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
500 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
100 ml krim kental
100 gram keju *cheddar* parut

TABURAN:

Almond iris dan peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *canneloni* selama 10 menit hingga matang, angkat. Masukkan dalam air es sebentar, tiriskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna, tambahkan saus tomat, potongan tomat, garam, dan merica. Aduk rata, masak sebentar, angkat, masukkan bayam cincang, aduk.
3. **Saus Keju:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, dan pala, masak hingga mengental. Tambahkan krim kental dan keju *cheddar* parut, aduk rata, angkat.
4. **Penyelesaian:** Siapkan pinggan tahan panas, ambil satu *canneloni*, masukkan tumisan daging ke dalam rongga pasta, padatkan. Beri sedikit saus keju, taruh dalam pinggan. Lakukan terus hingga selesai, tuangkan saus keju di atasnya, taburkan *almond* iris, dan panggang dalam oven selama 20 menit, angkat. Taburi peterseli cincang. Sajikan hangat.

421. LASAGNA



BAHAN:

2 ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram/9 lembar *lasagna* kering

SAUS PASTA DAGING:

2 sdm margarin
8 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, cincang
300 gram daging sapi cincang
100 gram tomat pasta
150 ml saus tomat
1 sdm *oregano* bubuk
1 sdt *basil* bubuk
3 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 ml air
4 buah tomat, buang isinya, potong dadu

SAUS KEJU:

2 sdm margarin
50 gram tepung terigu
500 ml susu cair
150 gram keju *cheddar*
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 ml krim kental

TABURAN:

2 sdm keju *parmesan*
100 gram keju *cheddar,* parut

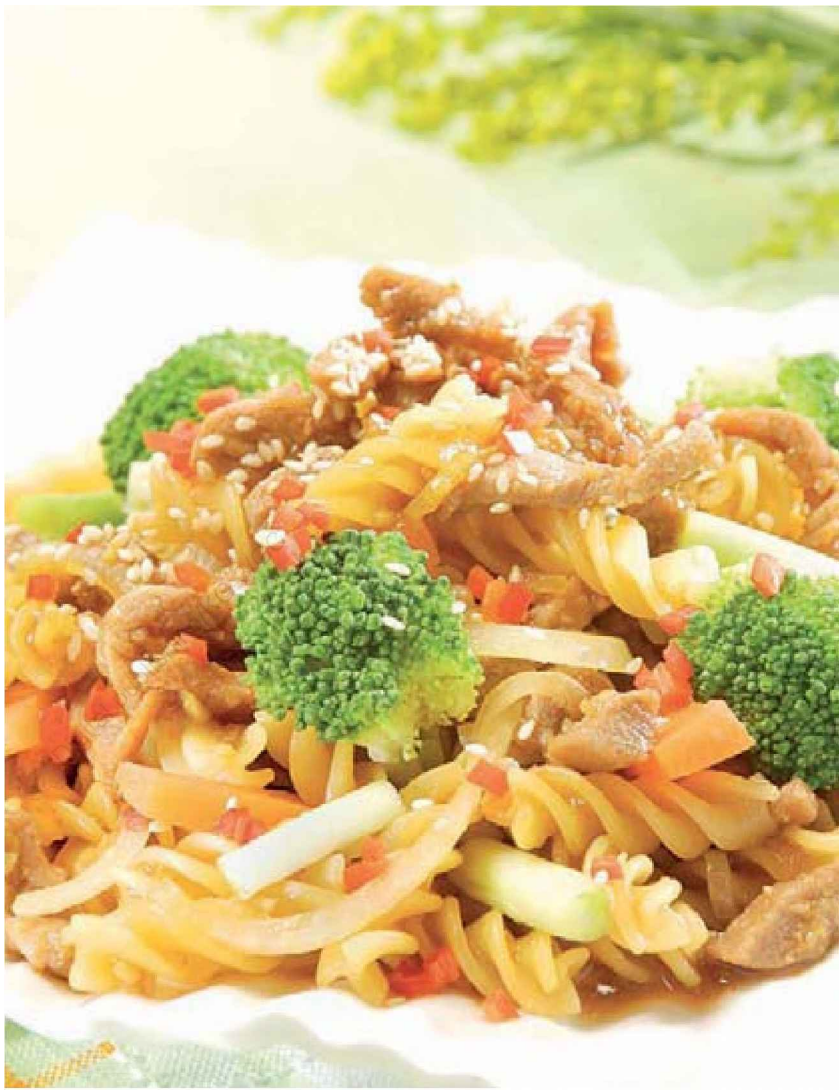
CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *lasagna* selama 10 menit, angkat dan tiriskan.
2. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin, sisihkan.
3. **Saus Pasta Daging:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, tomat pasta, saus tomat, *oregano*, *basil*, gula pasir, garam, merica bubuk, dan tomat, masak sebentar. Tambahkan air dan masak hingga daging matang dan kuah menyusut, angkat.
4. **Saus Keju:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk-aduk. Masukkan susu cair, garam, dan merica. Setelah mengental tambahkan keju *cheddar* dan krim kental, masak sebentar. Angkat.
5. **Penyelesaian:** Letakkan 3 kulit *lasagna* di dasar, tuangkan setengah bagian saus pasta daging, tuangkan sepertiga bagian saus keju, taburi keju *cheddar.* Letakkan kulit *lasagna,* tuangkan saus daging, dan sepertiga bagian saus keju, tutup kembali dengan sisa kulit *lasagna,* tuangkan saus keju. Taburi dengan keju *parmesan* dan keju *cheddar.*
6. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.

422. PASTA BEEF STIR FRY

BAHAN:

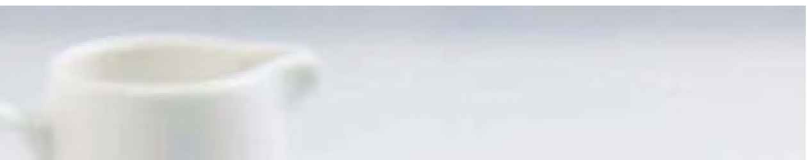
2 liter air
250 gram pasta bentuk spiral/*fusillini*
1 sdm minyak goreng
2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak zaitun
1 buah bawang bombai, iris
3 siung bawang putih, cincang
350 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
2 cm jahe, memarkan
2 sdm saus tiram
3 sdm kecap manis
1 sdm madu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 ml air
1 batang wortel, potong menurut selera
200 gram brokoli
1 batang daun bawang, potong 2 cm
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 sdm wijen putih, sangrai



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan daging sapi dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, kecap manis, madu, garam, merica, air, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan daun bawang dan brokoli, kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Taburi dengan wijen, aduk rata, angkat.
4. Siapkan piring, taruh pasta, tuangkan saus dan isiannya. Sajikan hangat.

423. PASTA SAUS KRIM





BAHAN:

2 ½ ltr air
1 sdm minyak goreng
250 gram *spaghetti/angel hair*

SAUS:

1 sdm mentega atau margarin
1 buah bawang bombai, cincang
4 sdm tepung terigu
800 ml susu cair
50 gram keju *cheddar* parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 potong sosis sapi/ayam, iris
2 lembar daging sapi/ayam asap, iris

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *spaghetti/angel hair* selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, keju *cheddar,* garam, dan merica bubuk, aduk rata, masak sebentar. Tambahkan pasta, sosis sapi/ayam, dan daging sapi/ayam asap. Aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Tuang ke dalam piring saji, taburi keju parut.

424. SPAGHETTI BOLOGNAISE SPESIAL

BAHAN:

200 gram spaghetti kering
Air secukupnya
1 sdm minyak goreng

SAUS:

3 sdm margarin, untuk menumis
1 buah bawang bombai, cincang
10 siung bawang putih, cincang
300 gram daging sapi cincang
100 gram pasta tomat
350 gram saus tomat
1 sdm *oregano* bubuk
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
250 ml air
3 buah tomat, buang bijinya, potong dadu
½ buah paprika merah, potong dadu

TABURAN:

100 gram keju *cheddar* parut
Peterseli cincang secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng. Rebus spaghetti selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan pasta tomat, saus tomat, *oregano*, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Tuang air, masak hingga saus mengental.
4. Masukkan tomat dan paprika, aduk dan masak hingga matang. Angkat.
5. **Penyajian:** Tata spaghetti di piring saji, taburi dengan keju parut, tuangkan sausnya. Taburi dengan peterseli cincang.
6. Sajikan selagi hangat.

425. PASTA GNOCCHI SAUS LEMON



BAHAN:

2 ltr air
250 gram pasta bentuk *gnocchi*
1 sdm minyak goreng
3 lembar daging sapi asap, iris
2 potong sosis sapi, iris

SAUS:

1 sdm mentega
5 siung bawang putih, cincang
200 ml krim kental
1 sdt parutan kulit jeruk lemon
10 lembar daun basil segar atau kemangi, iris
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

150 gram keju *cheddar,* potong menurut selera

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta bentuk *gnocchi* atau bentuk lain seperti pasta kerang selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga layu.Masukkan krim kental, parutan jeruk lemon, daun basil, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan pasta, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Tata di pinggan, taburi keju *cheddar* dan hias dengan daun basil.

426. SALAD PASTA UDANG

BAHAN:

2 ltr air
250 gram pasta bentuk *angel hair*
1 sdm minyak goreng
3 sdm minyak, untuk menumis
3 sdm bawang bombai cincang
300 gram udang, kupas sisakan ekornya
8 buah *scallop*
5 lembar daun selada, iris
5 buah tomat ceri atau 1 buah tomat, iris

SAUS:

2 buah jeruk lemon, peras
3 sdm gula pasir
¼ sdt garam
1 sdt cuka masak
6 butir bawang merah, iris

TABURAN:

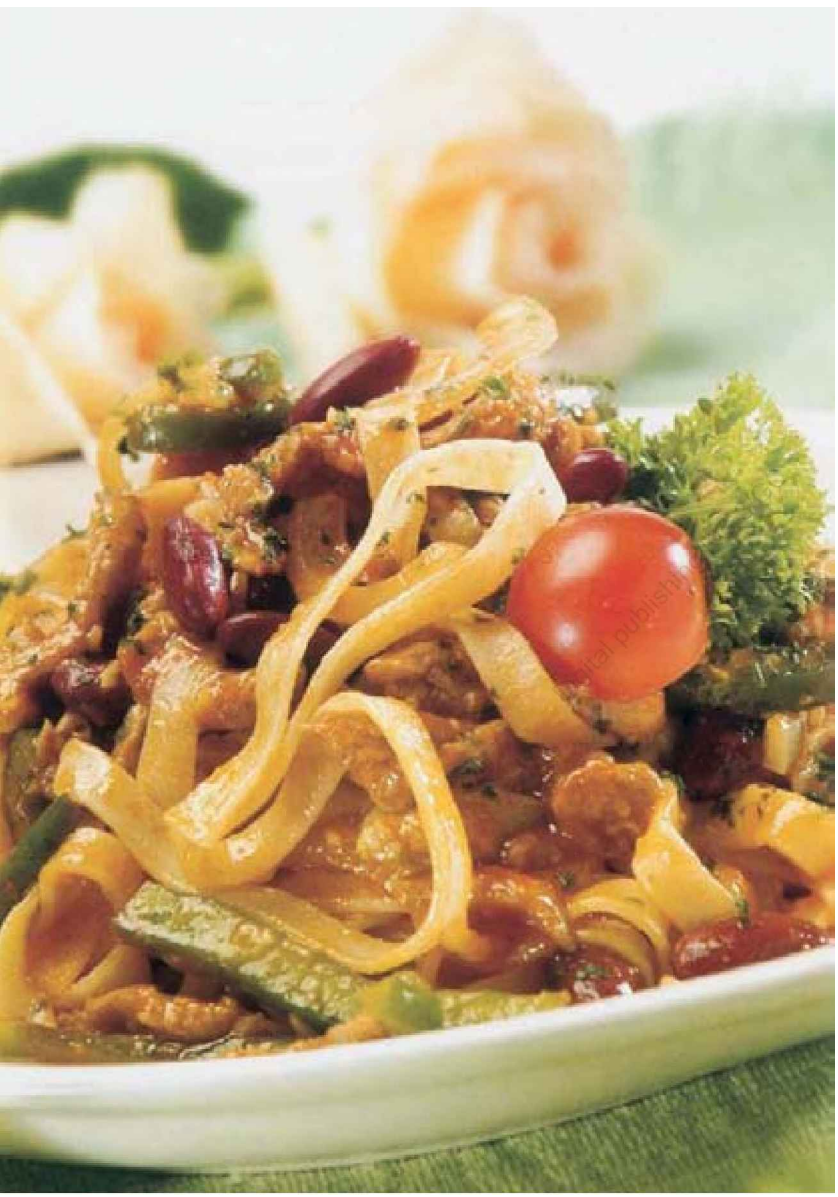
Peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga matang, angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan udang dan *scallop*, masak hingga matang. Angkat.
3. **Saus:** Campur air jeruk lemon dengan gula pasir dan garam, aduk rata. Tambahkan cuka masak dan irisan bawang merah, aduk rata.
4. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata daun selada, pasta, daun selada, dan tomat, tuangkan saus lemon dan tumisan udang dan *scallop*, taburi dengan peterseli cincang. Sajikan.

427. FETTUCCINE TOMAT KACANG MERAH



BAHAN:

2 ltr air
250 gram *fettuccine*
1 sdm minyak goreng
250 gram kacang merah rebus matang
1 sdm peterseli cincang

SAUS:

1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
5 siung bawang putih, cincang
250 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
50 gram saus tomat
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
150 gram kacang merah matang
1 buah paprika hijau, potong menurut selera

TABURAN:

1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan daging, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tomat, kecap manis, garam, merica, kacang merah, dan paprika, masak hingga bumbu merata.
4. Siapkan pinggan, letakkan *fettuccine* matang, tuangkan sausnya. Taburi dengan peterseli cincang. Sajikan hangat.

428. SPAGHETTI SAUS KARI



BAHAN:

2 ltr air
250 gram spaghetti
1 sdm minyak goreng
2 lembar daun jeruk

SAUS:

3 sdm minyak goreng
6 siung bawang putih, cincang
1 buah bawang bombai, cincang
1 sdm tepung terigu
200 ml susu cair
50 ml krim kental
50 gram bumbu kari basah, siap beli
200 gram cumi, potong menurut selera
200 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya
150 gram daging kakap, potong menurut selera
150 gram kerang putih
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 buah paprika merah, iris
1 buah paprika hijau, iris

TABURAN:

Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak spaghetti selama 10 menit hingga matang.Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, krim kental, dan bumbu kari, aduk rata. Masukkan cumi, udang, kakap, dan kerang, masak hingga matang.
3. Masukkan garam dan merica, aduk rata. Tambahkan paprika merah, hijau, dan spaghetti, aduk rata.
4. Siapkan pinggan, masukkan spaghetti, taburi dengan peterseli cincang. Sajikan hangat.

429. PASTA SAUS MERAH PUTIH



BAHAN:

225 gram pasta *tagliatelle* bayam warna hijau, rebus matang

SAUS TOMAT:

2 sdm margarin
50 gram bawang bombai cincang
3 siung bawang putih cincang
70 gram tomat pasta
10 sdm saus tomat
150 ml air
1 sdt *oregano* bubuk
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 buat tomat segar, buang isinya, potong dadu

SAUS AYAM:

2 sdm margarin
50 gram bawang bombai cincang
1 sdm tepung terigu
1 potong daging dada ayam, rebus matang, potong dadu
250 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 gram keju *cheddar,* parut

TABURAN:

Almond iris panggang dan peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Saus Tomat:** Tumis bawang putih dan daun bawang bombai dengan margarin hingga harum. Masukkan tomat pasta, saus tomat, air, *oregano* bubuk, gula pasir, garam, dan merica bubuk, masak hingga mengental. Tambahkan potongan tomat, aduk rata, angkat.
2. **Saus Ayam:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, ayam, garam, merica, dan keju *cheddar,* masak hingga mengental. Angkat.
3. **Penyelesaian:** Siapkan piring, taruh pasta, tuangkan saus tomat, tambahkan saus ayam, taburi dengan *almond* iris dan peterseli cincang. Sajikan hangat.

430. PASTA TUMIS TUNA

BAHAN:

2½ ltr air
250 gram spaghetti *wholemeal*
1 sdm minyak goreng
2 sdm margarin
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm bawang bombai cincang
140 gram ikan tuna matang, suwir
10 buah cabai rawit merah, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdt kaldu bubuk rasa ayam
1 sdm peterseli cincang

TABURAN:

Keju *parmesan* parut



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak spaghetti atau pasta bentuk lain, selama 12 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, aduk rata.
3. Masukkan garam, merica, dan kaldu bubuk rasa ayam, aduk rata.
4. Masukkan spaghetti, aduk rata. Tambahkan cabai rawit dan peterseli cincang, aduk rata, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat, taburi keju *parmesan* parut.

431. PASTA PANGGANG



BAHAN:

2 liter air
250 gram makaroni panjang
1 sdm minyak goreng
6 butir telur
500 ml susu cair
100 ml krim kental
1 sdm tepung terigu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
250 gram keju *cheddar,* parut
1 kaleng besar kornet sapi
3 lembar daging asap, iris

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak makaroni selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan pinggan tahan panas ukuran sesuai panjang makaroni atau bentuk lain menurut selera, olesi dengan margarin.
3. Campur telur dengan susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata.
4. Ambil pinggan tahan panas, tata sepertiga bagian makaroni, tuangkan setengah bagian kornet sapi dan daging asap. Taburi keju *cheddar* parut, tata sepertiga bagian makaroni di atasnya, sisa daging asap dan kornet sapi, taburi keju cheddar parut, tutup dengan sisa makaroni, tuangkan adonan susu telur dan taburi keju *cheddar* parut, lalu panggang selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Selagi panas, taburi dengan keju parut. Sajikan hangat.

432. PASTA UDANG SAUS TOMAT



BAHAN:

250 gram pasta *fusili,* rebus matang
350 gram udang buang kulit, sisakan ekornya
6 utas kacang panjang, potong-potong
½ buah nanas, potong bentuk kapas
2 buah tomat segar, buah biji, potong-potong

SAUS:

1 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai, cincang
6 siung bawang putih, cincang
1 sdm minyak zaitun
3 sdm tomat pasta
10 sdm saus tomat
8 sdm saus cabai pedas manis
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
100 ml air

TABURAN:

Keju *cheddar* parut, keju *parmesan*, dan peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. **Saus:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna, masukkan tomat pasta, saus tomat, saus cabai, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Masukkan air, kacang panjang, dan nanas, aduk rata. Tambahkan tomat, masak sebentar, angkat.
3. **Penyelesaian:** Siapkan pinggan, tata pasta, taburi keju *cheddar* parut, tuangkan saus dan isiannya. Taburi keju *parmesan* dan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

433. PASTA KENTANG BROKOLI



BAHAN:

100 gram pasta bentuk *penne* atau makaroni, rebus matang
150 gram kentang bulat kecil/rendang, rebus matang
150 gram daging ayam asap, siap beli, iris
250 gram brokoli
50 gram keju *mozzarella*, iris

SAUS:

2 sdm margarin
½ buah bawang bombai, cincang
3 sdm tepung terigu
250 ml susu cair
50 ml krim kental
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 gram keju *cheddar* parut
1 butir telur, kocok sebentar

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan wadah *aluminium foil*, ukuran 15 x 12 x 5 cm, olesi dengan margarin.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, aduk rata hingga menjadi saus yang kental. Tambahkan keju parut, aduk rata. Angkat, masukkan telur kocok. Aduk.
3. **Penyelesaian:** Tata dalam wadah makaroni, ayam asap, kentang kukus, dan brokoli, tuangkan saus, lalu tata keju *mozzarella*.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit, angkat.
5. Sajikan hangat.

434. PASTA SAUS KRIM TOMAT



BAHAN:

200 gram pasta/makaroni panjang, rebus matang
3 lembar daging asap, iris

ADONAN TOMAT:

1 sdm margarin, untuk menumis
3 sdm minyak zaitun
1 buah bawang bombai, iris
7 siung bawang putih, cincang
250 gram daging sapi cincang
2 sdm tomat pasta
8 sdm saus tomat
Garam, merica, dan gula pasir secukupnya

SAUS KRIM:

8 butir telur
1 liter susu cair
100 ml krim kental
1 biji pala, parut
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

TABURAN:

200 gram keju *cheddar* parut
100 gram keju *mozzarella parut*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin.
2. Tata makaroni yang telah direbus di wadah, taburi dengan daging asap.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging sapi cincang, tomat pasta, garam, merica, gula pasir, dan saus tomat. Tambahkan minyak zaitun, aduk rata, angkat.
4. **Saus Krim**: Campur telur dengan susu cair, krim kental, pala, garam, dan merica, aduk rata, tuangkan ke dalam wadah.
5. **Penyelesaian:** Tuangkan saus ke dalam wadah, tata adonan tomat, taburi keju *cheddar* dan keju *mozzarella*.
6. Panggang dalam oven selama 30 menit atau hingga kecokelatan, angkat.
7. Sajikan hangat.

435. LASAGNA BAYAM



BAHAN:

6 lembar *lasagna* kering, 2 liter air, 1 sdt minyak goreng • 1 ikat bayam, cuci bersih dan iris

SAUS TOMAT:

2 sdm margarin • 8 siung bawang putih, cincang • 1 buah bawang bombai, cincang • 300 gram • daging sapi cincang • 140 gram tomat pasta • 250 ml saus tomat • 1 sdm *oregano* bubuk • 1 sdt *basil* bubuk • 2 sdm gula pasir • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 4 buah tomat, buang isinya, potong dadu • 100 ml air

SAUS KEJU:

2 sdm margarin • 1 buah bawang bombai cincang 25 gram tepung terigu • 500 ml susu cair • 150 gram keju *cheddar* parut • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 50 ml krim kental

TABURAN:

25 gram keju *cheddar* parut • 25 gram keju *parmesan*

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, ukuran 20 x 12 x 5 cm, olesi dengan margarin.
2. Didihkan air, masukkan minyak dan garam, rebus *lasagna* selama 12 menit, angkat dan tiriskan.
3. **Saus Tomat:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, tomat pasta, saus tomat, *oregano*, basil, gula pasir, garam, merica bubuk, dan tomat, masak sebentar, tambahkan air dan masak hingga daging matang dan kuah menyusut, angkat.
4. **Saus Keju:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk-aduk. Masukkan susu cair, garam, dan merica. Setelah mengental tambahkan keju *cheddar* dan krim kental, masak sebentar, angkat.
5. **Penyelesaian:** Ambil satu wadah, letakkan kulit *lasagna*, tuangkan setengah bagian saus pasta daging, tuangkan sepertiga bagian saus keju, setengah bagian bayam, letakkan kulit *lasagna*, tuangkan saus daging dan sepertiga bagian saus keju, sisa bayam dan tutup kembali dengan kulit *lasagna* tuangkan saus keju, taburi dengan keju *parmesan* dan keju *cheddar.* Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.

436. DADAR ISI SAUS KRIM

BAHAN:

DADAR:

100 gram tepung terigu serbaguna
350 ml susu cair
¼ sdt garam
2 butir telur
2 sdm minyak goreng

ISI:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
350 gram daging sapi cincang
150 gram jamur kancing, cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
2 butir telur
1 sdm peterseli cincang
100 gram keju *cheddar* parut

SAUS:

1 sdm mentega tawar/ margarin
1 buah bawang bombai, iris
1 sdm tepung terigu
200 ml susu cair
200 ml krim kental
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

TABURAN:

Peterseli cincang



CARA MEMBUAT:

1. Siapkan 4 wadah *aluminium foil* ukuran 15 x 10 x 3 cm, olesi margarin.
2. **Dadar:** Campur tepung terigu dengan susu cair, garam, telur, dan minyak goreng, aduk rata, buat dadar tipis dalam wajan pipih ukuran 20 cm.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, jamur, garam, merica, dan pala, masak sebentar. Angkat, tambahkan telur, peterseli cincang, dan keju *cheddar* parut, aduk rata.
4. Ambil selembar dadar, isi dengan isian, gulung dan tata dalam wadah, satu wadah 3 dadar.
5. **Saus:** Panaskan mentega tawar/margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, aduk rata, angkat.
6. Tuangkan saus di atas dadar dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 15 menit, angkat. Taburi peterseli cincang.
7. Sajikan hangat.

437. PASTEL TUTUP



BAHAN:

1 kg kentang, kukus matang, haluskan
2 sdm margarin
1sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok

ISI:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
1 potong filet dada ayam, rebus matang, potong dadu
50 gram suun, rendam hingga lunak
250 gram sayuran beku
2 potong sosis ayam, iris
4 lembar ayam asap, iris
2 butir telur, rebus matang, iris

ADONAN TELUR (ADUK RATA):

4 butir telur
500 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
50 ml krim kental

OLESAN:

1 butir telur, kocok

TABURAN:

100 gram keju *cheddar* parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Kentang rebus/kukus, kuliti, haluskan selagi panas. Panaskan margarin, masukkan kentang, garam, dan merica, aduk rata. Angkat dan sisihkan. Tambahkan telur, aduk.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas atau *aluminium foil* ukuran 14,5 x 3,5 cm bentuk bulat, taruh 2 sdm pure kentang. Tata suun, sayuran beku, tumisan bawang bombai, ayam, sosis, ayam asap, irisan telur, dan keju. Tuang adonan telur, tutup dengan kentang, olesi telur.
4. Panggang dalam oven panas selama 30 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan taburi keju.

438. MAKARONI PANGGANG

BAHAN:

2 liter air
250 gram makaroni pendek/panjang
1 sdm minyak goreng
7 butir telur
750 ml susu cair
100 ml krim kental
1 sdm tepung terigu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
150 gram keju *cheddar* parut
4 potong sosis ayam, iris
5 lembar ayam asap, iris



CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng. Rebus makaroni selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan pinggan tahan panas ukuran sesuai panjang makaroni, atau bentuk lain menurut selera, olesi dengan margarin.
3. Campur telur dengan susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata.
4. Tata makaroni, sosis ayam, ayam asap, dan keju parut. Tuangkan adonan susu, taburi keju parut dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Selagi panas, taburi dengan keju parut.
6. Sajikan hangat.

439. FETTUCCINE



BAHAN:

2 ½ liter air
1 sdm minyak goreng
250 gram *fettuccine*
5 potong sosis ayam, iris
5 potong ayam asap, iris

SAUS:

1 sdm mentega atau margarin
1buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
500 ml susu cair
50 ml krim kental
50 gram keju *cheddar* parut
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

1 sdm peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, krim kental, keju *cheddar*, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan sosis ayam dan ayam asap, aduk rata, masak sebentar, tambahkan *fettuccine*, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan pinggan, tata *fettuccine*, taburi peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

440. MAKARONI RING

BAHAN:

250 gram makaroni, rebus hingga matang
250 gram keju *cheddar,* parut
250 gram kornet sapi
3 lembar daging asap, iris
6 butir telur
500 ml susu cair
1 sdm tepung terigu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
5 sdm kacang polong beku



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarin.
2. Campur telur, susu cair, tepung terigu, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Masukkan makaroni, keju, irisan daging asap, kacang polong, dan kornet sapi, aduk rata.
4. Tuangkan adonan dan panggang selama 30-45 menit hingga matang, angkat.
5. Siapkan pinggan, balik dan hias dengan keju parut.

MI DAN PANGSIT

441. MI REBUS JAWA



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
250 gram udang sedang
10 buah bakso sapi, iris menurut selera
1500 ml air
1 sdm kaldu ayam bubuk rasa ayam
6 lembar kol, iris
500 gram mi basah
4 butir telur, kocok lepas
2 potong dada ayam goreng, suwir-suwir
1 batang daun bawang, iris
2 batang seledri, iris
4 sdm bawang goreng

ACAR MENTIMUN:

2 buah mentimun, buang isinya, potong dadu kecil
2 batang wortel, kupas, potong dadu kecil
20 butir bawang merah kecil
20 buah cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, bakso, air, dan kaldu bubuk, masak hingga mendidih.
2. Masukkan kol dan mi, masak sebentar. Beri telur kocok, masak sebentar hingga telur matang. Angkat.
3. Masukkan daun bawang dan seledri, taburi dengan bawang goreng dan suwiran ayam goreng.
4. Hidangkan bersama acar mentimun.
5. **Acar:** Campur dengan 4 sdm cuka masak, 4 sdm gula pasir dan 1 sdt garam, aduk rata. Masukkan mentimun, wortel, bawang merah, dan cabai rawit, aduk dan dinginkan dalam lemari pendingin.

442. SOTO MI



BAHAN:

300 gram daging sapi sandung lamur
1 ½ liter air
2 cm jahe
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
100 gram bumbu dasar kuning
200 gram mi basah
6 lembar kol, iris halus
2 buah tomat, potong menurut selera
1 sdm garam dan 1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Risol: 10 lembar kulit lumpia isi dengan 25 gram bihun, minyak secukupnya, 2 siung bawang putih cincang, 1 sdt garam, dan 1 sdt merica bubuk
Pelengkap: bawang goreng, irisan seledri, daun bawang,
sambal rebus, kecap manis, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging dan air. Masukkan jahe, daun jeruk, serai, garam, dan merica, tambahkan bumbu dasar kuning, setelah daging matang, angkat, potong-potong.
2. **Risol:** Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bihun, garam, dan merica bubuk, aduk rata, angkat. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan bihun, bungkus, gulung, goreng hingga matang, angkat.
3. **Penyajian:** Seduh mi bersama kol, masukkan ke dalam kuah, masak sebentar. Siapkan mangkuk, taruh mi, potongan daging, irisan risol, tomat, tuangkan kaldu. Taburi dengan bawang goreng, irisan seledri, daun bawang, dan kerupuk.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus dan kecap manis.

443. MI TELUR



BAHAN:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
80 ml air
½ sdt garam
1 butir telur

TABURAN SAWUR:

Tepung maizena/tepung sagu secukupnya
2 sdm minyak goreng

MI GORENG:

2 butir telur, buat orak-arik
2 siung bawang putih, haluskan bersama 2 butir kemiri dan 1 sdm ebi
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 gram udang kupas
6 buah bakso sapi, iris
3 lembar kol, iris
3 lembar sawi hijau, iris
1 batang daun bawang, iris
2 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

PELENGKAP:

Irisan ayam goreng suwir
Telur mata sapi
Kerupuk
Acar

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mesin mi.
2. Campur semua bahan menjadi satu dan buat adonan hingga kalis.
3. Pipihkan adonan dengan mesin mi, gunakan tombol no 5 berkali-kali hingga halus.
4. Gunakan tombol nomor 4, dan 3 masing-masing dua kali, dan gunakan nomor 3 untuk memotong mi.
5. Angin-anginkan mi selama 15 menit, rebus dalam air mendidih beri sedikit minyak goreng, selama 3 menit atau hingga matang, angkat, tiriskan siram air dingin.
6. **Mi Goreng:** Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu bawang putih kemiri hingga harum. Masukkan udang dan bakso, masak hingga udang berubah warna, masukkan mi telur, kol, sawi, dan daun bawang, aduk rata. Masukkan garam, merica, kecap manis, dan kecap asin, aduk rata, setelah bumbu merata, tambahkan orak-arik telur, angkat.
7. Sajikan hangat dengan ditaburi ayam suwir, telur mata sapi, bawang goreng, kerupuk, dan acar.

444. MI WARNA-WARNI



BAHAN:

MI HIJAU BAYAM:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram bayam, kukus, cincang halus
50 ml air es
¼ sdt garam
1 butir telur

MI ORANYE WORTEL:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1 batang wortel, kupas, parut
60 ml air
¼ sdt garam
1 butir telur

MI MERAH BIT:

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
100 gram bit, rebus matang, haluskan
¼ sdt garam
1 butir telur

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mesin mi.
2. Campur tepung terigu dengan bayam, garam, telur, dan air es, aduk rata dan uleni hingga kalis.
3. Gunakan mesin mi, pipihkan dengan tombol no 5 berkali-kali.
4. Pipihkan dengan tombol nomor 4 dan 3 masing-masing dua kali, potong mi dengan tombol nomor 3.
5. Angin-angin mi selama 15 menit, rebus dengan air mendidih, beri sedikit minyak goreng, selama 5 menit, angkat dan tiriskan, siram air dingin. Lakukan hal yang sama dengan mi oranye wortel dan mi merah bit.
6. Siap diolah, jika disimpan taruh dalam wadah bersih dengan tutup, simpan di lemari es.

445. MI KANGKUNG



BAHAN:

300 gram mi basah
1 dada ayam matang, potong dadu kecil
50 gram taoge, buang ekornya
3 ikat kangkung akar, siangi
1 batang daun bawang, iris halus
5 buah jamur *shiitake* segar, iris
2 sdm udang kering/ebi
12 butir telur puyuh, rebus matang
1 sdm minyak goreng, untuk menumis
1 sdm minyak wijen, untuk menumis

KUAH:

2 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, memarkan
1½ liter kaldu ayam
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
8 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 sdm tepung sagu/ maizena, larutkan dengan sedikit air

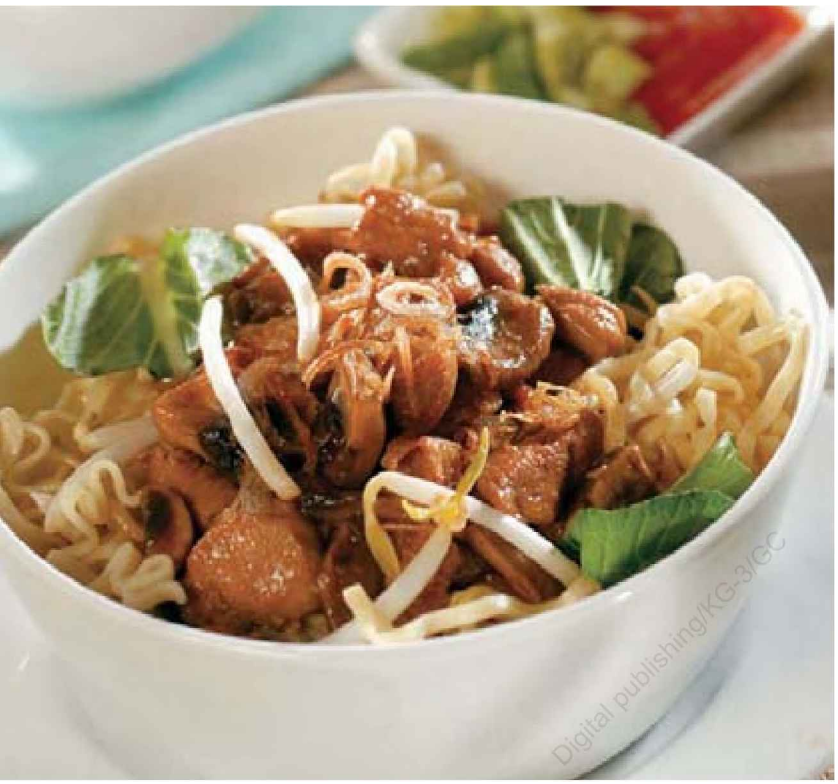
PELENGKAP:

Kerupuk, bawang goreng, sambal rebus, dan cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Campurkan ke dalam kaldu dan didihkan. Tambahkan kaldu bubuk, garam, merica, kecap manis, jamur, dan ebi, masak hingga mendidih kembali, dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan mi, kangkung, taoge, ayam, telur puyuh, dan tuangi dengan kuah panas, taburi bawang goreng.
4. Sajikan hangat lengkapi dengan kerupuk, sambal rebus, dan cabai rawit.

446. MI AYAM JAMUR



BAHAN:

500 gram mi basah • 1 ikat sawi hijau, potong-potong • 50 gram taoge, siangi • 100 gram kulit ayam

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis • 5 siung bawang putih, cincang • 2 dada ayam, ambil dagingnya, potong dadu kecil • 200 gram jamur kancing, iris • 6 sdm kecap manis • 2 sdt saus tiram • 1 sdt garam ½ sdt merica bubuk • 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air • 12 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng

KUAH:

1 liter air rebus dengan tulang ayam • 2 siung bawang putih, memarkan, tumis • 2 cm jahe, memarkan • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, bawang goreng, acar mentimun cabai, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas/atau rebus hingga lunak, tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica, masak hingga ayam matang. Masukkan irisan jamur dan kentalkan dengan larutan tepung sagu, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, jahe, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat, taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi lumuri dengan sedikit minyak ayam. Tambahkan sawi hijau dan taoge yang telah diseduh dengan kuah taruh di atas mi, taburi dengan taburan tumisan ayam, telur puyuh goreng, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai dan saus sambal.

447. MI NYEMEK



BAHAN :

200 gram mi basah
3 lembar kol, iris
2 batang sawi hijau
100 gram taoge, siangi, cuci bersih
2 batang daun bawang
2 sdm minyak, untuk menumis
150 gram udang kupas
5 buah bakso sapi, iris
500 ml air panas
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok lepas
1 buah tomat, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah keriting
3 buah cabai rawit merah
5 butir kemiri, sangrai
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ebi/udang kering

TABURAN:

Bawang goreng

PELENGKAP:

Kerupuk merah dan acar mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang dan bakso, masak sebentar, tambahkan air panas, garam, merica bubuk, kol, sawi, taoge, dan daun bawang. Masak hingga sayuran layu.
2. Masukkan mi, masak hingga mi lunak, masukkan telur kocok, masak hingga bumbu merata, kuah mengental. Tambahkan irisan tomat, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng, kerupuk, dan lengkapi dengan acar mentimun.

Catatan: *Dapat ditambah dengan kekian ayam udang: 200 gram ayam cincang, 100 gram udang cincang, 1 sdm tepung sagu, 1 butir telur, garam, merica, gula pasir,secukupnya, dan 2 butir bawang merah, cincang, aduk rata. Bagi 2 bagian, bungkus dalam kertas aluminium foil, kukus selama 30 menit hingga matang, siap digunakan.*

448. LONTONG MI



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
2 butir bawang merah, memarkan
2 sdm ebi, rendam air panas, tiriskan dan haluskan
2 cm jahe, memarkan
1½ liter air
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap manis
250 gram mi basah
100 gram taoge, buang akarnya
1 batang daun bawang, iris
1 sdm irisan daun seledri

PELENGKAP:

Lontong, bawang goreng, kerupuk, dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih rebus, matang, angkat, haluskan dengan ¼ sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan ebi, hingga harum. Masukkan jahe, air, garam, merica bubuk, didihkan. Setelah mendidih, masukkan kecap manis.
2. Setelah mendidih kembali masukkan mi dan taoge, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh lontong, tuangkan mi, taburi dengan daun bawang dan irisan seledri. Lengkapi dengan sambal rebus.

449. LO MI

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
1 cm jahe, memarkan
200 gram udang kupas
150 gram daging ayam, iris tipis
5 buah bakso sapi, iris
300 ml air
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm tepung sagu/maizena, larutkan dengan sedikit air
2 batang wortel, serut
2 lembar kol, iris halus
1 batang daun bawang, iris serong tipis
250 gram mi basah

PELENGKAP:

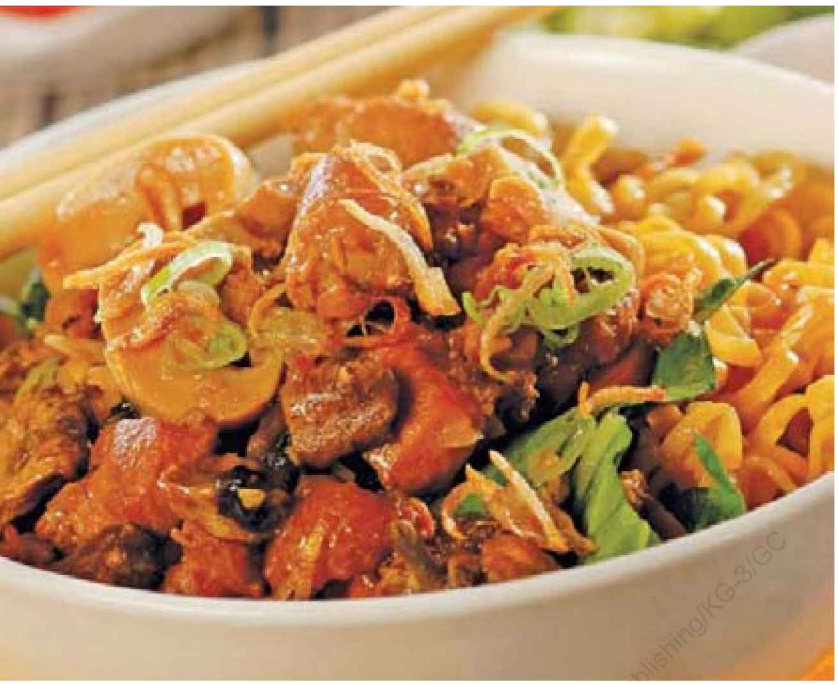
Acar mentimun cabai rawit dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, ayam, dan bakso, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan air, garam, dan merica, didihkan. Tambahkan wortel, kol, dan daun bawang.
3. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan tepung sagu/maizena, masukkan mi, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai rawit dan saus sambal.



450. YAMIN MANIS PANGSIT



BAHAN:

300 gram mi basah • 1 ikat sawi hijau • 50 gram kulit ayam, panaskan • 2 sdm kecap manis • 1 ikat sawi hijau

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis • 5 siung bawang putih, cincang • 1 cm jahe, iris • 2 dada ayam, potong dadu 1 cm, goreng sebentar • 150 gram jamur *champignon* segar, iris • 2 sdm kecap manis • 1 sdm saus tiram • ½ sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 1 batang daun bawang, iris

KUAH:

1½ liter kaldu ayam • 1 sdm minyak goreng • 2 siung bawang putih • 1 cm jahe, memarkan 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk

PANGSIT:

12 lembar kulit pangsit • 50 gram daging ayam, cincang • 100 gram udang, haluskan • 2 siung bawang putih, cincang, tumis • 1 putih telur 1 sdm tepung sagu • ½ sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 1 sdt gula pasir • 1 sdm saus tiram • 1 batang daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

Bawang goreng, irisan daun bawang, acar mentimun, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air hangat, tiriskan, lumuri minyak ayam dan kecap manis.
2. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga layu. Masukkan ayam, jamur, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica. Masak hingga matang, masukkan irisan daun bawang, aduk rata, angkat.
3. **Kuah:** Rebus kaldu, tumis bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan garam dan merica.
4. **Pangsit:** Campur ayam, udang, bawang putih tumis, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, saus tiram, dan daun bawang, aduk rata, ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan ayam, masukkan ke dalam kaldu hingga mengapung, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, taruh sawi hijau yang sudah diseduh kuah panas, taburan ayam, pangsit rebus, bawang goreng, irisan daun bawang, dan kuah.
6. Sajikan dengan acar mentimun dan saus sambal.

451. MI AYAM CEKER BAKSO



BAHAN:

500 gram mi basah • 2 ikat sawi hijau, potong-potong • 100 gram kulit ayam

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis • 5 siung bawang putih, cincang • ½ ekor ayam, potong dadu kecil • 15 ceker ayam, bersihkan dan potong-potong, rebus hingga lunak • 150 gram jamur kancing, iris • 6 sdm kecap manis • 3 sdm kecap asin • 1 sdt saus tiram • 1 sdt garam • ¼ sdt merica bubuk • 12 butir telur puyuh, rebus matang, goreng

KUAH:

2 liter air, rebus dengan tulang ayam • 2 siung bawang putih, memarkan, tumis • 2 cm jahe, memarkan • 1 sdt garam ½ sdt merica bubuk • 12 buah bakso sapi • 1 batang daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, bawang goreng, dan saus sambal atau sambal rebus

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, ceker ayam yang telah direbus, kecap manis, kecap asin, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam dan ceker matang, masukkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, jahe, garam, dan merica bubuk, tambahkan bakso sapi, masak sebentar, angkat, taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi yang telah dilumuri dengan sedikit minyak ayam, tambahkan sawi hijau yang telah diseduh dengan kuah di atas mi. Taburi dengan taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal atau sambal rebus.

452. MI UDANG MANIS



BAHAN:

250 gram mi basah
1 sdm minyak goreng
1 sdt seledri cincang

SAUS:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 cm jahe, iris halus bentuk korek api
300 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya
1 buah tahu kuning, potong-potong, goreng sebentar
150 gram jamur kancing segar, potong dua bagian
2 sdm saus tomat
3 sdm saus sambal manis
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
150 gram kapri manis
½ buah paprika merah, potong dadu kecil
1 batang daun bawang, potong-potong

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air hangat, tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga layu. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan tahu, saus tomat, saus sambal, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
4. Masukkan jamur, kapri, paprika, dan daun bawang, masak hingga sayuran matang. Angkat.
5. **Penyajian:** Panaskan minyak, tumis mi sebentar dan taburi seledri, aduk rata. Angkat, tata dipinggan dan tuangkan saus bersama isiannya.
6. Sajikan hangat.

453. MI AYAM KEMBANG



BAHAN:

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
300 gram daging ayam cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam

MI:

250 gram mi basah
Daun selada secukupnya
1 batang daun bawang, iris halus
6 sdm bawang goreng

KUAH:

1,5 liter kaldu ayam
3 siung bawang putih, memarkan dan tumis
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
1 batang daun bawang, iris halus

PELENGKAP:

Untuk Wadah Mi: Kulit lumpia yang lebar goreng cetak dalam peniris, acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, garam, merica, kaldu bubuk, dan kecap asin, masak hingga ayam matang dan mengering, angkat, sisihkan.
2. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu ayam, tambahkan tumisan bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk, setelah mendidih, angkat, taburi irisan daun bawang.
4. **Penyajian:** Siapkan piring, taruh mangkuk pangsit, tata daun selada, mi basah, beri taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat lengkapi dengan kuah, acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal.

454. MI GORENG PEDAS



BAHAN:

SAUS 3 RASA:

3 sdm kecap ikan
6 sdm air asam pekat
5 sdm gula merah sisir

MI GORENG:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
200 gram udang kupas
50 gram udang kering/ ebi, cincang
300 gram mi basah
100 ml air
1 batang wortel, serut
150 gram kapri
2 sdt cabai bubuk
50 gram taoge, siangi, cuci bersih
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
6 buah cabai rawit merah, iris

TABURAN:

Kacang mete goreng, cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. **Saus 3 Rasa:** 50 gram asam jawa campur dengan 8 sdm air, remas-remas dan saring. Tambahkan kecap ikan, air asam, dan gula merah, masak hingga mendidih dan gula larut, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan mi, air, wortel, dan kapri, masak hingga wortel dan kapri matang.
4. Masukkan saus 3 rasa, ebi, cabai bubuk, taoge, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

455. MI REBUS TAOGE



BAHAN :

300 gram mi basah
150 gram taoge, bersihkan ekornya
150 gram udang, kupas
1,5 liter air
2 batang daun seledri, iris
1 batang daun bawang, iris
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 sdm gula merah sisir
3 butir telur, rebus matang
6 sdm bawang goreng
2 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Sambal Rebus Hijau:
20 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih, rebus, angkat, haluskan tambah ½ sdt garam, aduk rata.
Emping dan jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. **Kaldu Udang:** Rebus air dan udang, masak hingga matang, angkat, saring kaldu dan sisihkan. Udang kupas kulitnya, daging udang goreng sebentar, dan haluskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan daun jeruk, serai, jahe, dan gula merah, didihkan. Kentalkan dengan larutan tepung sagu.
3. **Penyajian:** Mi dan taoge dimasukkan ke dalam sendok sayur besar, celupkan ke dalam kaldu dan masak hingga layu, angkat, taruh dalam piring. Tuangkan kuahnya taburi dengan daun bawang, seledri, bawang goreng, udang, irisan telur rebus, dan emping.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus dan jeruk nipis.

456. MI KUAH TELUR



BAHAN:

250 gram mi basah
250 gram daging sapi has luar, iris
1 batang daun bawang, iris serong
3 lembar sawi putih, potong-potong
3 lembar daun selada
2 batang wortel, potong menurut selera
4 buah jamur *shiitake* segar
4 butir telur

KUAH:

1,5 liter kaldu
6 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm kecap asin jepang
3 sdm *mirin*

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air hangat, tiriskan.
2. Siapkan panci/wadah untuk memasak, tata mi, daging sapi, daun bawang, sawi putih, daun selada, wortel, dan jamur *shiitake*.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu bersama kecap manis, garam, merica, kecap asin jepang, dan mirin.
4. Tuangkan kuah panas ke dalam wadah mi dan masak sebentar, pecahkan telur dan masak hingga telur matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Digital publishing KG-3GC

457. IFUMI



BAHAN :

250 gram mi basah
Minyak goreng secukupnya
3 siung bawang putih, cincang
150 gram daging ayam, iris tipis
100 gram udang sedang, belah punggungnya
100 gram cumi segar
200 ml air
1 cm jahe, memarkan
1 sdm kaldu bubuk rasa ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 cm jahe, memarkan
5 buah bakso sapi, iris
150 gram kekian (lihat resep: **Mi Nyemek**)
1 batang wortel, potong serong
100 gram jamur kancing, iris
50 gram kembang kol
50 gram kapri
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
12 butir telur puyuh rebus, kupas dan goreng

TABURAN:

Daun ketumbar

PELENGKAP:

Acar mentimun dan cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan cetakan untuk membuat mangkuk mi dari 2 peniris, satu besar dan satu sedang, tata mi di peniris yang besar, taruh di atasnya peniris sedang dan tekan.
2. Panaskan minyak, goreng mi hingga kering, angkat dan sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, udang, cumi, dan jahe hingga berubah warna. Masukkan air, kaldu bubuk, garam, merica, dan jahe. Didihkan.
4. Masukkan bakso, kekian, wortel, jamur, kembang kol, dan kapri, masak sebentar hingga sayuran matang, kentalkan dengan larutan tepung maizena, masak sebentar, angkat.
5. Taruh mi dalam pinggan, tuangkan kuah dan telur puyuh di atasnya. Taburi dengan acar mentimun.
6. Sajikan dengan acar mentimun dan cabai rawit.

458. MI REBUS



BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
100 gram udang kecil, kupas
300 gram mi basah
750 ml air
50 gram daun kol, iris kasar
1 batang daun bawang, iris
6 butir bakso sapi, iris
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 butir telur, kocok
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 potong dada ayam goreng, siap pakai, suwir-suwir

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
2 sdm ebi kering, rendam dengan panas sebentar

TABURAN:

Irisan batang seledri dan bawang goreng

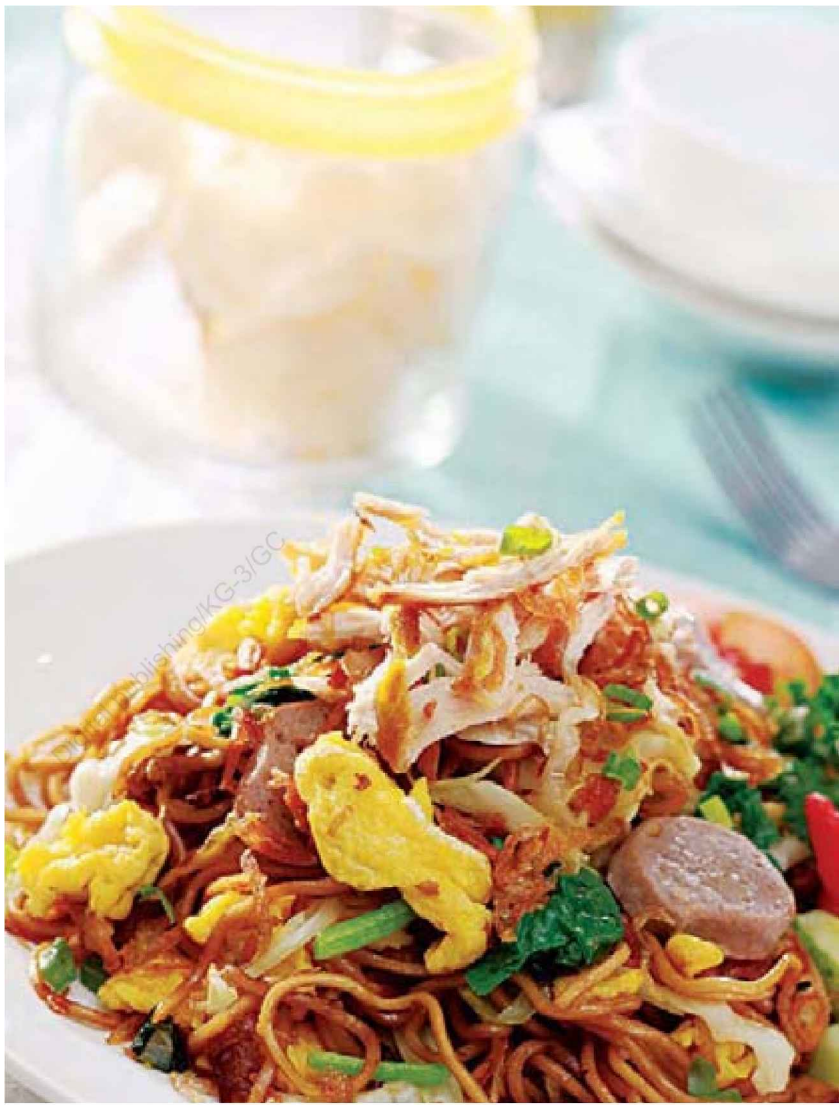
PELENGKAP:

kerupuk merah/sagu
Acar cabai rawit dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Tambahkan air, bakso, kaldu bubuk, garam, dan merica, didihkan.
3. Masukkan mi, kol, masak sebentar. Tambahkan telur, aduk dan masak sebentar, angkat.
4. Sajikan panas, taburi dengan ayam suwir, irisan seledri, dan bawang goreng. Lengkapi dengan kerupuk, acar cabai rawit, dan saus sambal.

459. MI GORENG TEK-TEK



BAHAN:

300 gram mi basah, siram air hangat dan tiriskan
2 lembar kol, iris
3 batang sawi hijau, potong-potong
5 butir bakso sapi, iris
1 batang daun bawang, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
5 sdm kecap manis
100 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis
2 butir telur, buat orak-arik

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

3 siung bawang putih
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm ebi, rendam dalam air panas sebentar
½ sdt garam

TABURAN:

Ayam suwir dan bawang goreng

PELENGKAP:

Acar mentimun, cabai rawit, dan kerupuk merah

CARA MEMBUAT:

1. Mi basah, siram air panas dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, buat telur orak-arik, sisihkan.
3. Panaskan kembali minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan bakso, masak sebentar, tuang air, didihkan. Tambahkan kol, sawi, dan mi, masak hingga bumbu menyatu. Tambahkan kecap manis dan orak-arik telur, aduk rata, masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan ayam suwir dan bawang goreng. Lengkapi dengan acar mentimun, cabai rawit, dan kerupuk merah.

460. MI AYAM ISTIMEWA



BAHAN:

500 gram mi basah
1 ikat sawi hijau, potong-potong
50 gram taoge, siangi
100 gram kulit ayam, panaskan

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
2 potong filet dada ayam, potong dadu kecil
200 gram jamur kancing, iris
6 sdm kecap manis
2 sdm saus tiram
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
12 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng

KUAH:

1 liter air, rebus dengan tulang ayam
2 siung bawang putih, memarkan, tumis
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, bawang goreng, acar mentimun cabai, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica, masak hingga ayam matang. Masukkan irisan jamur dan kentalkan dengan larutan tepung sagu, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, garam, jahe, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat. Taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi lumuri dengan sedikit minyak ayam, sawi hijau, dan taoge. Seduh dengan kuah, taruh di atas mi, taburi dengan taburan tumisan ayam, telur puyuh goreng, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai dan saus sambal.

461. CWI MI



BAHAN:

TABURAN:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
300 gram daging ayam cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin

MI:

250 gram mi basah
Daun selada secukupnya
1 batang daun bawang, iris halus
6 sdm bawang goreng

KUAH:

1.5 liter kaldu ayam
3 siung bawang putih, memarkan, tumis
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, bawang goreng, acar mentimun cabai rawit hijau, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Taburan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, garam, merica, dan kecap asin, masak hingga ayam matang dan mengering, angkat, sisihkan.
2. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan, lumuri minyak ayam, bila suka.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu ayam, tambahkan tumisan bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk, setelah mendidih, angkat. Taburi irisan daun bawang.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata daun selada, dan mi basah. Beri taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat lengkapi dengan kuah, acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal.

462. PANGSIT KUAH









BAHAN:

KUAH:

1 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
3 cm jahe, memarkan
1 batang daun bawang, potong 3 bagian
1 ½ liter air
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 ikat sawi hijau, iris

ISI PANGSIT:

250 gram ayam cincang
100 gram udang, haluskan
1 sdm bawang merah, cincang, tumis
1 butir telur
3 sdm tepung sagu/ maizena
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdm gula pasir
20 lembar kulit pangsit

PELENGKAP:

Irisan daun bawang, seledri, dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Kuah:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan minyak wijen, aduk rata, angkat. Rebus air dengan tumisan bawang putih dan jahe hingga mendidih, tambahkan garam dan merica bubuk, masak sebentar, angkat dan saring.
2. **Isi Pangsit:** Campur ayam, udang, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur.
3. **Penyajian:** Didihkan kembali kaldu, masukkan pangsit, masak hingga mengapung. Tambahkan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat bersama taburan daun bawang dan daun seledri. Lengkapi dengan saus sambal.

463. PANGSIT GORENG

BAHAN:

Isi Pangsit:
200 gram daging ayam, cincang
200 gram udang, haluskan
1 sdm bawang goreng, remas-remas
1 butir telur
2 sdm tepung sagu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdm saus tiram
20 lembar kulit pangsit
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

SAUS:

250 ml sari jeruk manis
1 sdm saus tomat
1 cm jahe, memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdt cuka masak
1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air



CARA MEMBUAT:

1. **Isi Pangsit:** Campur semua bahan menjadi satu, ayam cincang, udang halus, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis.
3. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula pasir, dan cuka masak, rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan tepung sagu.
4. Panaskan minyak, goreng pangsit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan sausnya.

464. MI GORENG SEAFOOD



BAHAN:

300 gram mi basah
3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm bawang bombai, cincang
200 gram udang sedang, belah punggungnya
200 gram cumi segar, potong menurut selera
200 gram daging kakap, potong menurut selera
200 gram kerang putih, cuci bersih
2 sdm saus sambal
1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
1 sdt gula pasir
1 sdm saus tiram
4 lembar sawi hijau, potong-potong
1 batang daun bawang, potong-potong

PELENGKAP:

Acar Cabai Merah: 3 buah cabai merah besar, iris, 1 sdt cuka masak, 1 sdm gula pasir, ½ sdt garam, dan 5 sdm kecap asin, aduk rata dan simpan dalam lemari pendingin

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas, diamkan sebentar, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cumi, kakap, kerang putih, saus sambal, kaldu bubuk, garam, merica, kecap asin, gula pasir, dan saus tiram, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan mi, sawi hijau, dan daun bawang, masak hingga bumbu merata dan matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan acar cabai merah.

BUBUR & TELUR

Digital publishing by IGC

465. BUBUR AYAM



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
3 cm jahe, memarkan
1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 ½ liter air
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 siung bawang putih cincang, untuk menumis potongan ayam

BUBUR:

300 gram beras kualitas baik
2 liter air
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan

TABURAN:

Cakwe, iris, bawang goreng, dan irisan daun bawang seledri

PELENGKAP:

Kecap manis atau kecap asin, saus sambal, dan acar mentimun

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur lembut, angkat.
2. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat.
3. Didihkan air, masukkan ayam, jahe, dan tumisan bawang putih. Masak hingga ayam lunak, angkat. Potong dadu, sisihkan kaldu untuk pelengkap.
4. Tumis bawang putih cincang, masukkan potongan ayam, tambahkan merica dan garam, aduk rata, angkat.
5. Sajikan bubur selagi hangat dengan ditaburi tumisan ayam, irisan cakwe, bawang goreng, daun bawang iris, dan seledri iris. Lengkapi dengan kecap manis/ kecap asin, saus sambal, dan acar mentimun.

466. BUBUR AYAM ISTIMEWA

BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
100 gram bawang bombai, cincang
½ ekor ayam, potong kecil-kecil
2 sdm saus tiram
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
150 gram jamur kancing kaleng, iris
12 butir telur puyuh rebus matang, kupas, goreng

BUBUR:

200 gram beras
1400 ml air
3 cm jahe
2 batang serai, memarkan

TABURAN:

Kulit pangsit, iris, goreng dan daun ketumbar

PELENGKAP:

Saus sambal dan acar mentimun



CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur yang lembut, angkat.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih bersama bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan jamur, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Sajikan hangat bersama tumisan ayam, pangsit iris goreng, telur puyuh, dan daun ketumbar. Lengkapi dengan saus sambal dan acar.

467. BUBUR AYAM KUAH SOTO



BAHAN

BUBUR:

200 gram beras, cuci bersih, tiriskan
1400 liter air
2 lembar daun pandan, simpulkan
2 lembar daun salam
1 sdt garam

KUAH:

1 potong filet dada ayam
1 batang daun bawang
2 batang seledri
1 liter air
1 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
6 sdm kecap manis
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm kunyit, bakar
5 butir kemiri, sangrai
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

PELENGKAP:

100 gram kacang kedelai goreng
5 buah cakue, iris
Irisan daun bawang
Irisan seledri
Bawang goreng
Kerupuk merah
Sambal rebus atau saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang kental, angkat, sisihkan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, angkat. Rebus ayam bersama tumisan bumbu, daun bawang, batang seledri, serai, daun jeruk, dan jahe hingga ayam lunak. Angkat, ayam suwir-suwir. Tambahkan kecap manis untuk kaldu sisa merebus, masak sebentar. Angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk isi dengan bubur, ayam suwir, taburi kacang kedelai goreng, daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Tuangkan kuah soto secukupnya. Hias dengan kerupuk merah.
4. Sajikan hangat.

468. BUBUR KUAH SAMBAL UDANG



BAHAN:

250 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1400 ml santan dari 1.5 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun salam
1 sdt garam

SAUS/SAMBAL UDANG:

2 sdm minyak, untuk menumis
350 gram udang sedang
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
300 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm gula merah sisir
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdm ebi, rendam air panas

TABURAN:

Bawang goreng dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. **Buat Bubur:** Masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun jeruk, jahe, dan serai, aduk rata. Tambahkan santan, gula merah, air asam, dan masak hingga kuah mengental, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan pinggan, taruh bubur, beri sambal udang di atasnya, taburi dengan bawang goreng dan daun kemangi.

469. BUBUR SEAFOOD



BAHAN:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
100 gram bawang bombai, cincang
250 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya
2 ekor cumi, kupas, potong menurut selera
200 gram daging ikan kakap, potong dadu
2 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1 batang daun bawang, iris

BUBUR:

200 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1400 ml air
3 cm jahe
2 batang serai, memarkan

TABURAN:

Daun ketumbar

PELENGKAP:

Kaldu ayam taburi dengan irisan daun bawang, irisan cakue, saus sambal, dan acar mentimun

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur setengah matang, angkat.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang dan cumi, masak hingga berubah warna. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, daun bawang, dan gula pasir, masak hingga bumbu merata dan seafood matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan bubur, tuangkan tumisan di atasnya, lengkapi dengan cakue.
4. Sajikan hangat dengan kaldu ayam, saus sambal, dan acar mentimun.

470. BUBUR SAYURAN



BAHAN:

250 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1750 ml air
1 lembar daun pandan, simpulkan
2 batang serai, memarkan
1 sdt garam
150 gram jagung manis pipilan
250 gram labu kuning, potong dadu
1 ikat bayam, siangi
1 ikat kangkung, siangi
2 ikat daun kemangi, petiki daunnya

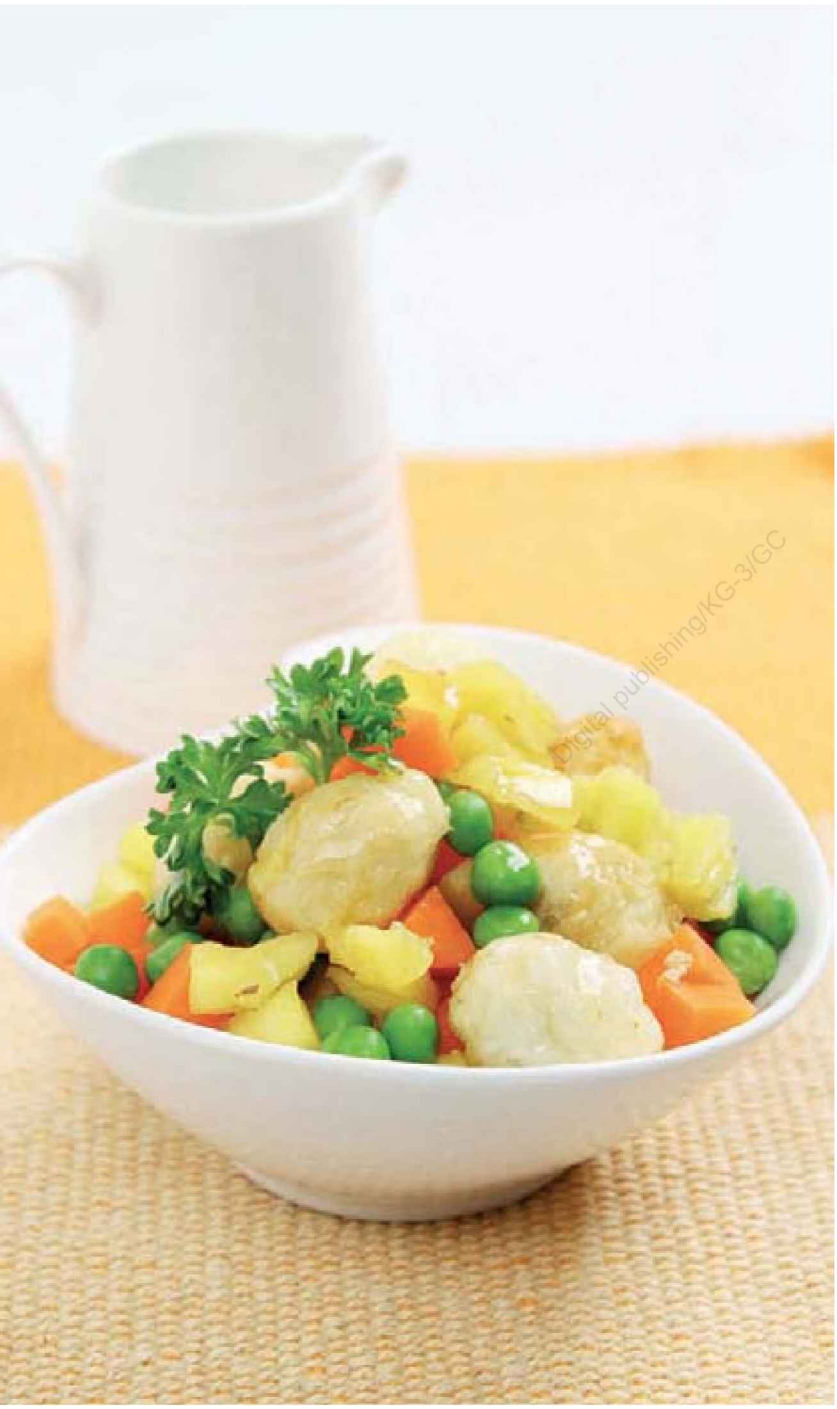
PELENGKAP:

Sambal tomat dan teri asin goreng

CARA MEMBUAT:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, daun pandan, serai, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak.
2. Masukkan jagung manis dan labu kuning, masak hingga labu lunak. Tambahkan bayam dan kangkung, masak sebentar. Tambahkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
3. Sajikan bubur sayuran dengan sambal tomat dan teri asin goreng.

471. TELUR ASAM MANIS



BAHAN:

20 butir telur puyuh
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1 batang wortel, potong-potong
3 sdm kacang polong beku
¼ buah nanas, potong bentuk kipas

SAUS:

250 ml sari jeruk
1 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tomat
1 sdt cuka masak
1 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

CARA MEMBUAT:

1. Rebus telur puyuh hingga matang. Angkat, kupas, dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur sari jeruk, jahe, saus tomat, cuka masak, dan gula pasir menjadi satu. Aduk dan masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan wortel, kacang polong, dan nanas, masak sebentar. Angkat.
4. Siapkan pinggan, tata telur goreng, tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan.

Digital publishing/KG-3/GC

472.TUMIS TELUR UDANG JAMUR

BAHAN:

5 butir telur
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
½ buah bawang bombai, iris
3 siung bawang putih, memarkan
1 cm jahe, memarkan
150 gram udang kupas
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
50 gram jamur kancing, iris
1 batang wortel, potong menurut selera
2 batang daun bawang, potong 1 cm



CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur bersama garam dan merica bubuk hingga rata. Panaskan minyak, tuang adonan telur dan buat orak-arik hingga matang. Angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng sisa menggoreng, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan udang kupas, masak hingga udang berubah warna. Tambahkan saus tiram, kecap manis, jamur, dan wortel, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Masukkan telur dadar dan daun bawang, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

473. PEPES TELUR ASIN



BAHAN:

6 butir telur bebek asin
125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
1 butir telur ayam
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
6 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah besar, iris
3 lembar daun jeruk, iris
1 buah tomat, potong dadu kecil

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membuat wadah/takir

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan kuning dan putihnya telur asin.
2. Campur santan kental dengan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan 3 putih telur asin, aduk rata.
3. Masukkan irisan bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam takir dan kukus hingga setelah agak mengeras masukkan kuning telur asin dan kukus kembali selama 10 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi uduk.

474. SAMBAL GORENG TELUR PETIS



BAHAN:

8 butir telur, rebus
Minyak secukupnya
1 batang serai, memarkan
3 cm temu kunci, kupas, memarkan
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 buah cabai merah besar, potong
1 sdm kecap manis
350 ml santan dari 1 butir kelapa
16 buah cabai rawit merah

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 sdm petis udang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Kupas telur rebus dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak sisa menggoreng sebanyak 3 sdm, tumis bumbu halus bersama serai, temu kunci, daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas hingga harum. Masukkan santan dan kecap manis, masak hingga kuah mengental.
3. Masukkan telur goreng, cabai merah, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan.

475. TELUR BUMBU BALI



BAHAN:

6 butir telur ayam, rebus matang, kupas
5 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm air asam jawa
2 sdm kecap manis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

300 gram cabai merah besar
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
1 sdt garam
2 sdm gula merah sisir

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng telur rebus hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
2. Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, air asam jawa, dan kecap manis, masak hingga sambal matang.
3. Masukkan telur, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

476. SAMBAL TELUR PENYET

BAHAN:

1 buah cabai merah besar
7 buah cabai rawit
2 siung bawang putih
3 butir kemiri, goreng
1 sdt garam
2 butir telur rebus
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah besar, cabai rawit, bawang putih, kemiri, dan garam.
2. Penyet telur di atasnya, tambahkan daun kemangi.
3. Sajikan.



LAIN-LAIN

Digital Publishing (C3/GC

001/13

477. AREH DAN TELUR KUKUS

BAHAN

AREH:

500 ml santan dari 2 butir kelapa
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt garam

TELUR KUKUS:

4 butir telur, kocok sebentar
100 ml santan kental dari ½ butir kelapa
½ sdt garam

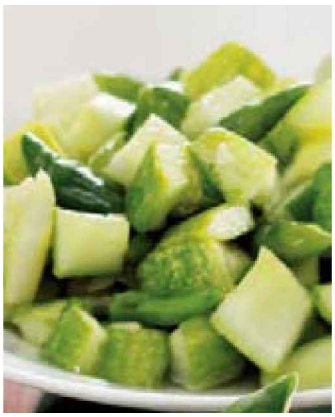
CARA MEMBUAT:

1. **Areh:** Rebus santan hingga mendidih dengan api kecil, kemudian angkat. Ambil lapisan bagian atas yang kental (kanilnya).
2. Rebus kanil santan dengan bawang putih dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Kocok telur lepas, masukkan santan dan garam, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam pinggan tahan panas dan kukus hingga mengeras, angkat.
5. Potong menurut selera, sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.



Digital publishing/KG-3/GC





478. ACAR MENTIMUN

BAHAN:

500 gram mentimun acar, potong dadu
100 gram cabai rawit hijau
3 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdm cuka masak

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
2. Simpan dalam lemari es, agar tetap segar.
3. Siap untuk disajikan.



479. SAMBAL TERASI PEDAS

BAHAN:

30 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
7 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
2 sdm terasi matang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
Jeruk limau secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng cabai rawit merah, bawang merah, dan bawang putih hingga layu, angkat.
2. Haluskan, tambahkan garam, gula pasir, dan terasi, ulek rata.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, goreng sambal sebentar, angkat.
4. Sajikan dengan jeruk limau.



480. SAMBAL REBUS

BAHAN:

200 gram cabai merah besar atau cabai hijau besar
100 gram cabai rawit merah atau cabai rawit hijau
50 gram bawang putih
2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan hingga lunak, angkat.
2. Haluskan, tambahkan garam, aduk rata.
3. Siap untuk disajikan.



481. SAUS KACANG (1)

BAHAN:

2 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
150 gram selai kacang
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata semua bahan dan rebus hingga mendidih, angkat.

482. SAUS KACANG (2)

BAHAN:

250 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
200 ml air
5 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
2 sdm kecap manis
1 sdm cuka masak
1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Aduk rata dan rebus hingga mendidih, angkat.

483. SAUS TAOCO

BAHAN:

10 sdm taoco haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian rebus bersama 250 ml air, 2 sdm saus cabai, 2 sdm saus tomat, ½ sdt garam, 2 sdm kecap manis dan kentalkan, aduk semua bahan dan rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan 2 sdm larutan maizena.

484. MAYONNAISE ACAR

BAHAN:

1 sdm margarin, 1 sdm tepung terigu, 200 ml air, 3 sdm *mustard*, 3 sdm gula pasir, 1 sdt cuka masak, panaskan margarin, masukkan tepung, aduk rata. Masak hingga mendidih, kental dengan larutan maizena, masak sebentar, angkat, tambahkan potongan mentimun, wortel, cabai merah, dan bawang merah, aduk rata.

PENYAJIAN:

Saus Kacang untuk otak-otak tenggiri, siomay ikan tenggiri, risoles sayuran,dan arem-arem.
Saus Taoco untuk risoles ayam, lumpia goreng, dan lumpia basah.
Saus *Mayonnaise* Acar untuk kroket ayam jamur, risoles ayam, dan bitterballen.

485. BUMBU DASAR MERAH



BAHAN:

500 gram cabai merah besar
200 gram bawang merah
150 gram bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm terasi goreng
150 ml air
100 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan cabai merah, bawang merah, bawang putih, garam, merica, terasi, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga airnya habis. Masukkan minyak goreng dan masak hingga bumbu matang dan harum, angkat. Hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, tutup rapat, dan simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

486. BUMBU DASAR KUNING



BAHAN:

300 gram bawang merah
200 gram bawang putih
100 gram kunyit, bakar
1 sdt garam
1 sdt merica butiran
200 ml air
200 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan bawang merah, bawang putih, kunyit, garam, merica, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu hingga air menyusut, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, tumis hingga harum dan matang. Angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

487. BUMBU DASAR PUTIH



BAHAN:

100 gram kemiri sangrai
25 gram ketumbar, sangrai
250 gram bawang merah
100 gram bawang putih
2 sdt garam
2 sdt merica butiran
200 ml air
100 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu hingga air mengering, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas. Tumis hingga harum dan matang, Angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

488. SAMBAL IRIS



BAHAN:

12 butir bawang merah, iris
8 siung bawang putih, iris
20 buah cabai rawit merah, iris
1 batang serai, iris halus bagian putihnya
2 sdt terasi matang
1 sdt garam
Minyak secukupnya

PELENGKAP:

Jeruk limau

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Masukkan irisan serai, cabai rawit, terasi, dan garam. Masak hingga matang dan mengering, angkat.
3. Tambahkan air jeruk limau secukupnya.
4. Sajikan.

489. BUBUK KEDELAI DAN POYAH KELAPA



BAHAN

BUBUK KEDELAI:

250 gram kacang kedelai hitam
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
3 cm kencur, panggang
2 siung bawang putih, panggang
1 lembar daun jeruk, iris halus

POYAH KELAPA:

1 butir kelapa setengah tua
2 sdm gula pasir
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. **Bubuk Kedelai:** Kacang kedelai sangrai hingga matang, angkat. Remas-remas hingga kulit terlepas.
2. Gunakan *food processor* atau tumbuk kacang kedelai, gula pasir, garam, kencur, bawang putih, dan daun jeruk hingga lembut.
3. Simpan dalam stoples kedap udara.
4. **Poyah Kelapa:** Kelapa setengah tua, kupas, cuci bersih, tiriskan, dan parut memanjang.
5. Kelapa sangrai hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Gunakan *food processor* atau tumbuk kelapa sangrai, gula, dan garam hingga lembut.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.
8. Sajikan sebagai pelengkap lontong.

490. KENTANG PANGGANG DAGING ASAP

BAHAN:

500 gram kentang, rebus matang, potong dadu 1 cm
200 gram keju *cheddar,* parut
150 gram kornet sapi
2 lembar daging asap, iris
6 butir telur
500 ml susu cair
50 ml krim kental
1 sdm tepung terigu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 biji pala, parut



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan mangkuk kecil 8 cm, olesi dengan margarin.
2. Campur telur, susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Ambil mangkuk, isi dengan kentang, kornet sapi, daging asap, dan keju.
4. Tuangkan adonan susu hingga hampir penuh dan panggang selama 20-30 menit hingga matang, angkat. Hias dengan keju parut. Sajikan hangat.

491. PASTEL KENTANG



BAHAN:

1 kg kentang, rebus matang, haluskan
2 sdm margarin
2 sdm susu bubuk
100 gram keju *cheddar* parut
1sdt garam
2 butir telur, kocok

ISI:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
1 potong filet dada ayam, rebus matang, potong dadu
1 kaleng jagung manis, tiriskan
3 buah sosis sapi, iris
2 lembar daging asap, iris
12 butir telur puyuh, rebus matang
1 sdt garam
½ sdt merica
1 sdt pala bubuk
100 ml susu cair
50 gram kacang polong
50 gram suun, rendam air dingin

CARA MEMBUAT:

1. Rebus/kukus kentang, kuliti, haluskan selagi panas, panaskan margarin, masukkan kentang, susu, keju, dan garam, aduk rata. Angkat dan sisihkan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, jagung manis, sosis sapi, daging asap, garam, merica, pala bubuk, susu cair, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas, ukuran 16 x 26 x 4 cm, olesi dengan margarin, ambil setengah bagian kentang, ratakan di dasar, tata suun, tumisan daging, dan telur puyuh, tutup dengan sisa kentang, ratakan. Olesi dengan telur hingga rata.
4. Panggang dalam oven panas selama 30 menit atau hingga matang berwarna kecokelatan, angkat.

492. SCHOTEL SUS

BAHAN:

KULIT:

250 ml air • 125 gram margarin • 1 sdm gula pasir • 125 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra • 4 butir telur

ISI:

2 sdm margarin • 1 buah bawang bombai, iris • 1 potong filet dada ayam rebus matang, potong dadu • 8 batang buncis, iris • 1 batang wortel, potong dadu • 150 gram jagung manis pipilan • 5 sdm kacang polong • 3 buah sosis sapi, iris • 2 lembar daging asap, iris • 100 gram keju *cheddar* parut • 8 butir telur puyuh, rebus matang • 30 gram suun, rendam dalam air hingga lunak

SAUS:

250 ml susu cair • 3 butir telur • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • ½ sdt pala bubuk

TABURAN:

Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu180°C.



2. **Kulit:** Masak air bersama gula pasir dan margarin, setelah mendidih, kecilkan api. Masukkan tepung terigu dan masak hingga kalis, angkat. Setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu hingga menjadi adonan yang kental, bagi menjadi 2 bagian.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, buncis, wortel, jagung, kacang polong, sosis sapi, dan daging asap, aduk rata, angkat. Masukkan suun, aduk rata.
4. **Saus:** Campur susu cair, telur, garam, merica bubuk, dan pala bubuk, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Ambil pinggan tahan panas, ratakan setengah bagian adonan kulit di dasar pinggan, tuangkan tumisan, ratakan. Taburkan keju *cheddar* parut, tata telur puyuh, tutup dengan sisa adonan. Taburi peterseli, panggang selama 30 menit hingga matang. Sajikan hangat.

493. PERKEDEL PANGGANG



BAHAN:

500 gram kentang
2 sdm susu bubuk
5 butir telur, kocok lepas
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
3 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
300 gram daging sapi cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap asin beraroma
100 gram kacang polong beku
1 sdm peterseli cincang
100 gram keju cheddar parut

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih kentang, kukus matang, selagi panas haluskan, campur dengan susu bubuk, telur, garam, merica, dan pala bubuk, aduk rata.
2. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 180°C.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging cincang, garam, merica, dan kecap beraroma, aduk rata, angkat.
4. Campur kentang dengan tumisan daging, kacang polong beku, dan peterseli, tambahkan keju cheddar parut, aduk rata. Tuangkan ke dalam pinggan, ratakan.
5. Panggang selama 30 menit hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan hangat.

494. LO MAI KAI

BAHAN:

250 gram beras ketan putih • 1 sdt garam • 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam • 400 ml air • 2 sdm minyak, untuk menumis • 3 buah jamur *shiitake* segar, iris • 5 butir telur asin matang, ambil kuningnya

ISI:

2 sdm minyak goreng • 1 sdm minyak wijen • 5 butir bawang merah, cincang • 200 gram daging ayam, iris • 3 buah jamur *shiitake* segar, iris • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 1 sdm kecap manis • 1 sdm saus tiram • 1 sdm kecap aroma jamur • 1 sdm kecap asin pekat • 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:

8 lembar daun teratai, cuci bersih

CARA MEMBUAT:

1. Rendam beras ketan putih selama 1 jam, cuci bersih, dan tiriskan. Kukus selama 15 menit, angkat.
2. Didihkan air, tambahkan garam dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga menjadi nasi ketan aron, angkat. Bagi menjadi delapan bagian.



3. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica, kecap manis, kecap aroma jamur, kecap asin pekat, saus tiram, dan irisan jamur *shiitake*. Masak hingga ayam matang dan kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. **Penyelesaian:** Ambil selembar daun teratai, taruh 1 sdm ketan. Taruh 2 sdm adonan isi di atasnya, beri kuning telur asin, tutup dengan 1 sdm ketan lalu bungkus.
5. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
6. Sajikan hangat.

495. HAKAU



BAHAN

ISI:

250 gram udang sedang, kupas kulitnya.
1 sdt soda kue
½ sdt garam
2 sdm tepung sagu

BUMBU UDANG:

2 sdm tepung sagu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
2 sdm gula pasir
1 sdm minyak wijen

KULIT:

80 gram tepung *tang-mien*
50 gram tepung sagu atau tepung beras
125 ml air panas
3 sdm minyak goreng

PELENGKAP:

Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Lumuri udang kupas dengan soda kue, garam, dan tepung sagu. Diamkan selama 1 jam dan simpan dalam lemari es. Cuci kembali hingga bersih dan tiriskan. Campur udang dengan tepung sagu, garam, merica, kecap asin, gula pasir, dan minyak wijen, aduk rata. Uleni sebentar dan sisihkan.
2. **Kulit:** Campur tepung *tang-mien* dengan tepung sagu atau tepung beras, aduk rata. Masukkan air panas, gunakan sumpit untuk mencampur, aduk rata, dan uleni hingga kalis. Bentuk jadi bulat panjang, olesi dengan minyak goreng. Tutup dengan plastik atau serbet.
3. Potong adonan dengan ukuran 0,5 cm, pipihkan. Isi dengan 2 potong udang, lipat jadi bentuk *hakau*.
4. Kukus selama 15 menit. Angkat, olesi dengan minyak goreng.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

496. CEKER AYAM

BAHAN:

750 gram ceker ayam
1 liter air
2 buah *pekak/star anise*
5 sdm gula pasir
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
2 sdm tepung sagu

SAUS:

8 buah bawang merah, cincang.
5 siung bawang putih
6 sdm saus tiram
2 sdm taosi
2 sdm gula pasir
2 sdm saus tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 ml air
Pewarna merah secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. Bersihkan ceker ayam. Didihkan air, rebus ceker ayam dengan gula pasir selama 5 menit. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng ceker ayam hingga kering, angkat. Rebus kembali dengan 1 sdt garam dan 2 buah *pekak/ star anise* hingga melepuh kulitnya, angkat, dan tiriskan. Setelah dingin, lumuri dengan tepung sagu.
3. **Saus:** Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan cabai merah, saus tiram, taosi, gula pasir, saus tomat, garam, merica, dan air, didihkan. Tambahkan pewarna merah, aduk rata, angkat. Campur dengan ceker ayam, aduk rata. Diamkan selama 15 menit
4. Siapkan pinggan tahan panas. Taruh ceker ayam dan kukus selama 15 menit. Angkat dan sajikan.

497. PAU AYAM



BAHAN:

ISI:

2 sdm minyak goreng • 1 sdt minyak wijen • 3 siung bawang putih, cincang • 1 potong dada ayam tanpa tulang, potong jadi dadu kecil 2 buah jamur *shiitake* segar, iris • 1 sdm saus tiram • 2 sdm kecap manis • 1 sdt garam • ½ sdt merica bubuk • 1 sdm irisan daun bawang • 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

BAHAN A:

300 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci • 1 sdt ragi instan • 175 ml air

BAHAN B:

200 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci • 100 gram gula halus • 1 sdt *baking powder* • 100 ml air • 50 gram mentega putih

CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan potongan ayam, jamur, daun bawang, saus tiram, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat, sisihkan.
2. **Campur Bahan A:** Tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 1½ jam hingga mengembang.
3. **Campur Bahan B:** Tepung terigu, gula halus, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih. Uleni hingga kalis.
4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Diamkan selama 10 menit.
5. Ambil satu adonan. Isi dengan isian secukupnya dan bulatkan. Alasi dengan kertas roti. Istirahatkan selama 15 menit.
6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

498. PAU GORENG

BAHAN :

ISI:

2 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang.
1 potong dada ayam tanpa tulang, cincang halus.
2 lembar sawi putih, iris halus, peras airnya.
2 buah jamur *shiitake* segar, iris.
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm tepung maizena
1 sdm irisan daun bawang

KULIT:

BAHAN A:

250 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
½ sdm ragi instan
150 ml air

BAHAN B:

150 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
50 gram gula bubuk
1 sdt *baking powder*
50 ml air
60 gram mentega putih

PELENGKAP:

Saus sambal secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum, angkat. Campur dengan ayam cincang, sawi putih, jamur, saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, tepung maizena, dan irisan daun bawang, aduk rata.
2. **Campur Bahan A:** Tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang.
3. **Campur Bahan B:** Tepung terigu dengan gula bubuk, *baking powder*, dan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih, uleni hingga kalis.
4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong, potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Ambil satu adonan, isi dengan isian secukupnya, bulatkan dan pipihkan.
5. Gunakan wajan pipih, panaskan 2 sdm minyak goreng. Tata *pau*, masak hingga matang kedua sisinya. Masukkan 150 ml air dan matangkan hingga *pau* berwarna kecokelatan dan matang. Angkat.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

499. PAU AYAM PANGGANG MERAH



BAHAN:

ISI:

½ ekor ayam panggang, siap beli.
1 sdt minyak wijen
125 ml air
2 sdm gula pasir
5 sdm saus tomat
1 sdm saus tiram
1 sdm madu
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air, tambahkan sedikit pewarna kue merah.

ADONAN PAU:

500 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
100 gram gula bubuk
1 sdm ragi instan
1 sdt *baking powder*
1 sdm susu bubuk
1 sdt *bread improver/bakers bonus*
¼ sdt pemutih makanan, bila suka
275 ml air
75 gram mentega putih

CARA MEMBUAT:

1. **Bahan Isi:** Ayam panggang, sisihkan tulangnya, iris. Panaskan minyak wijen. Masukkan air, gula, saus tomat, saus tiram, dan madu, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Masukkan irisan ayam, aduk rata, angkat. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Adonan Pau:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk, ragi instan, *baking powder*, susu bubuk, *bread improver*, dan pemutih makanan, aduk rata. Masukkan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan mentega putih, uleni hingga kalis dan elastis. Bulatkan dan istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang.
3. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 30 bagian dan bulatkan.
4. Ambil satu adonan. Isi dengan adonan isi ayam merah, bulatkan. Pilin bagian lipatan di atas untuk menutup. Tata dan alasi dengan kertas roti.
5. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

500. BOLA-BOLA RAMBUTAN

BAHAN:

250 gram ayam cincang
250 gram udang cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm bawang merah goreng, haluskan.
1 sdt gula pasir
1 sdm saus tiram
1 sdt kecap asin
2 sdm tepung sagu
1 kuning telur
20 lembar kulit pangsit, potong halus memanjang.
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PELENGKAP:

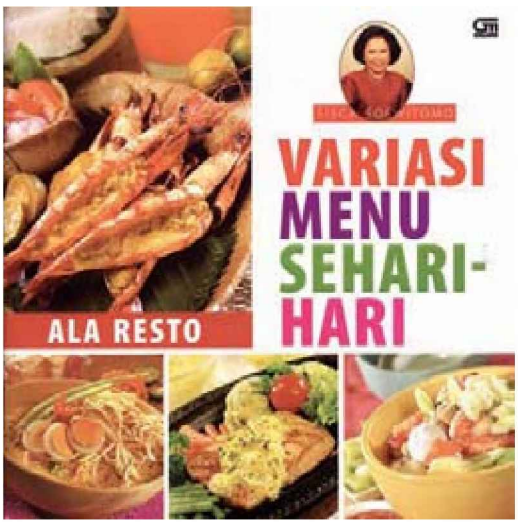
Saus sambal secukupnya

CARA MEMBUAT:

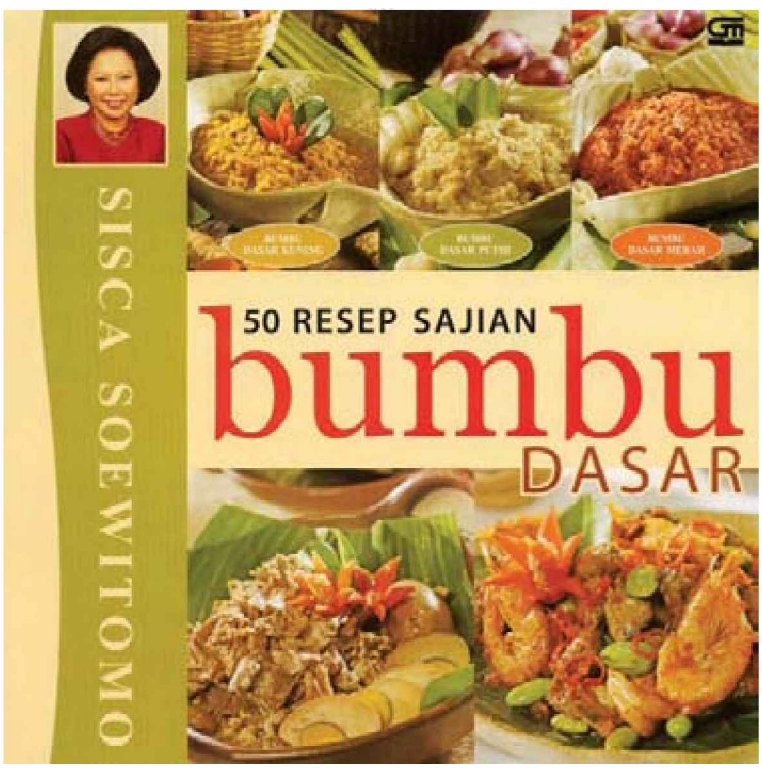
1. Campur ayam dengan udang, garam, merica bubuk, bawang merah goreng, gula pasir, saus tiram, kecap asin, tepung sagu, dan kuning telur, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Ambil adonan dengan berat 30 gram, bulatkan.
3. Lumuri bola-bola adonan dengan potongan kulit pangsit. Goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.



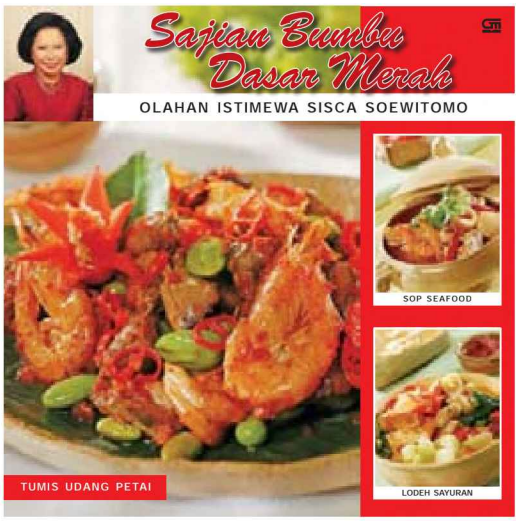
BUKU-BUKU KARYA SISCA SOEWITOMO
YANG TELAH DITERBITKAN OLEH
PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA

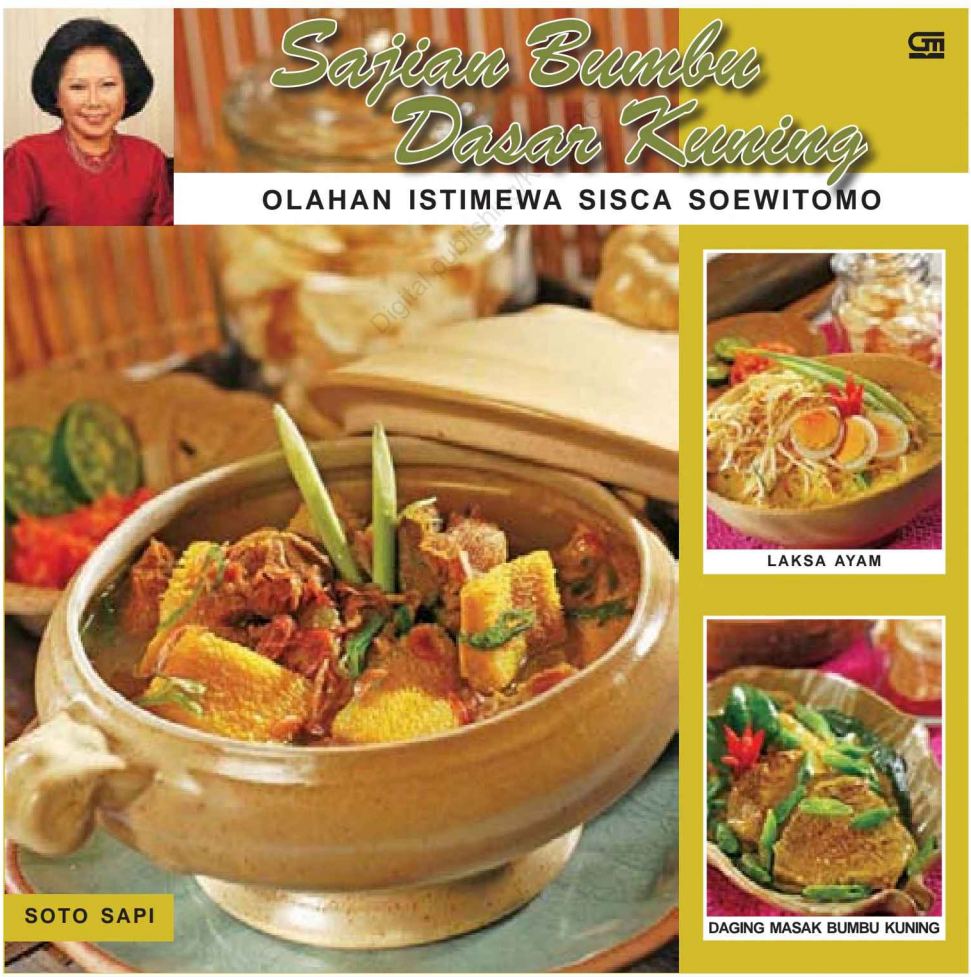


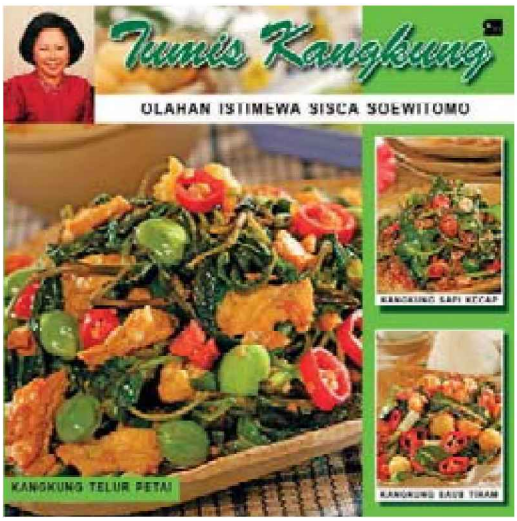


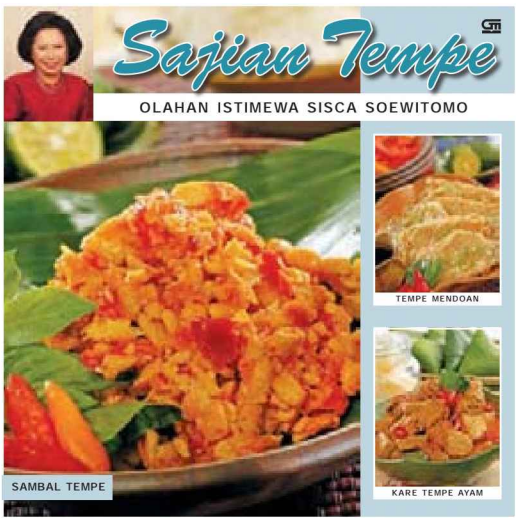



SAJIAN
Favorit Anak
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
PUDING JES-JES
SOSIS BERSELIMUT
NUGGET ALA MAMA

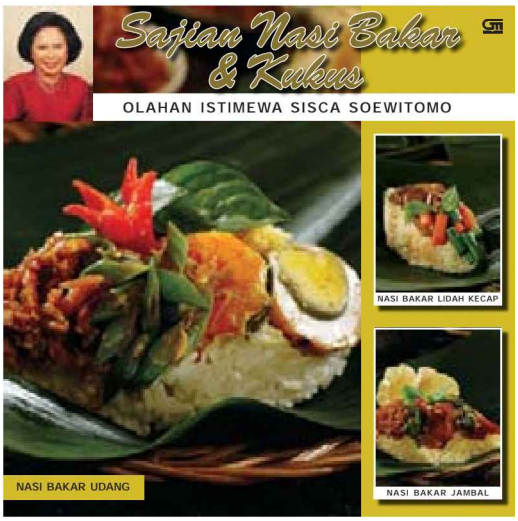

Sajian Bumbu
Dasar Merah
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
TUMIS UDANG PETAI
SOP SEAFOOD
LODEH SAYURAN

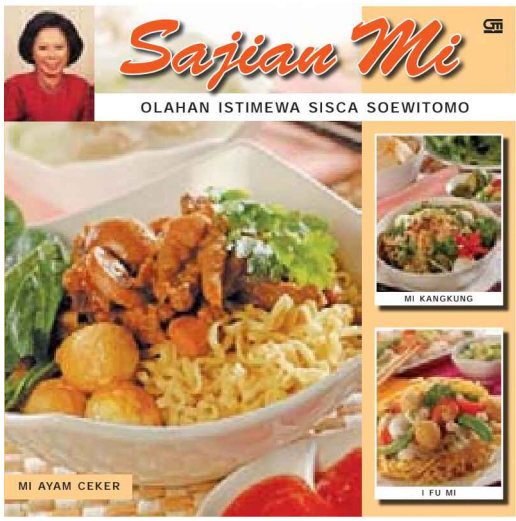

Sajian Bumbu
Dasar Kuning
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
SOTO SAPI
LAKSA AYAM
DAGING MASAK BUMBU KUNING

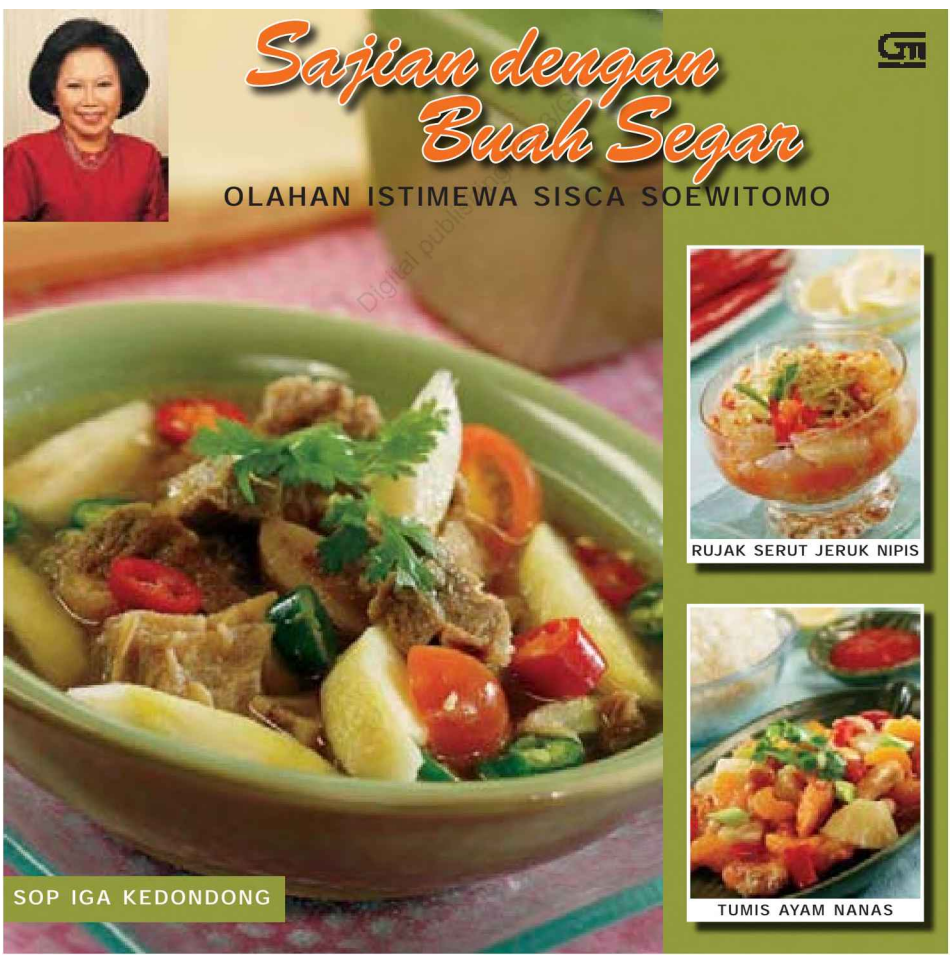

Tumis Kangkung
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
KANGKUNG TELUR PETAI

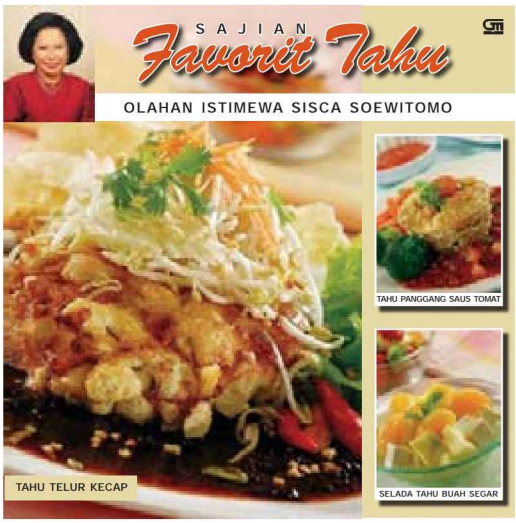

Sajian Tempe
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
SAMBAL TEMPE
TEMPE MENDOAN
KARE TEMPE AYAM


Sajian Sate
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
SATE KAMBING BUMBU KETUMBAR
SATE UDANG BUMBU
SATE CUMI

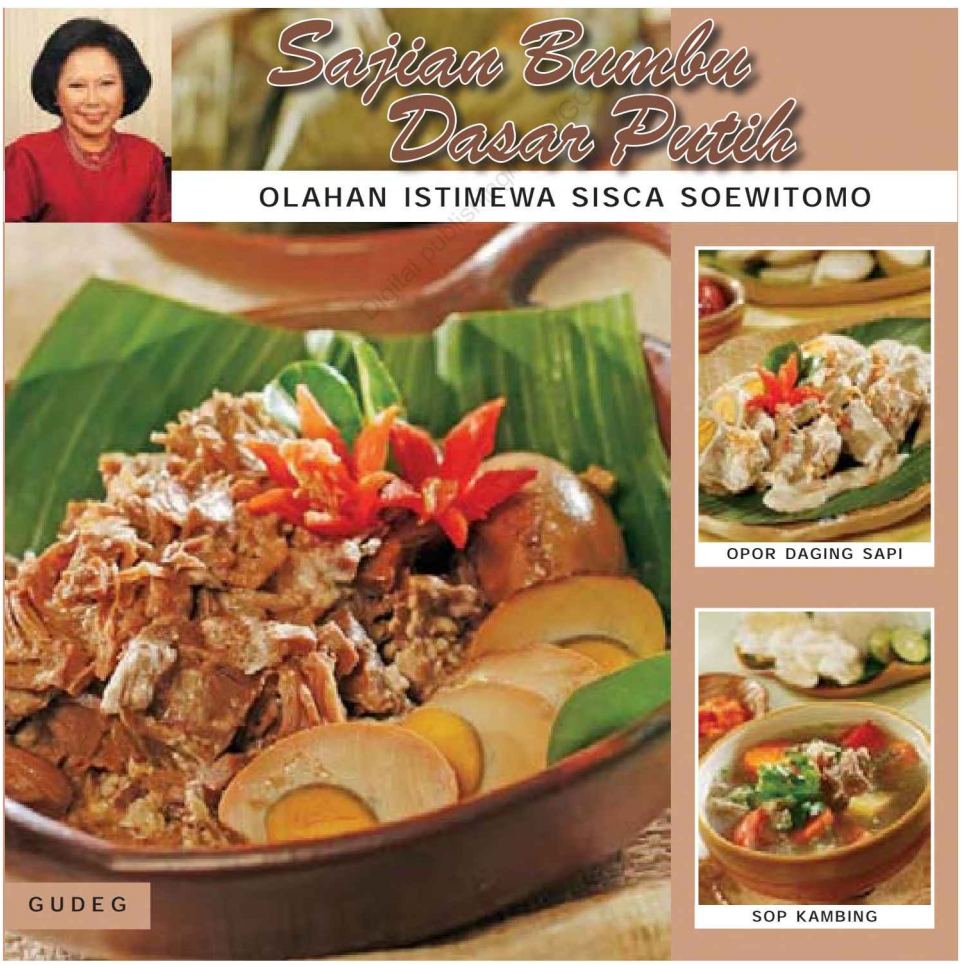

Sajian Nasi Bakar & Kukus
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
NASI BAKAR UDANG
NASI BAKAR LIDAH KECAP
NASI BAKAR JAMBAL

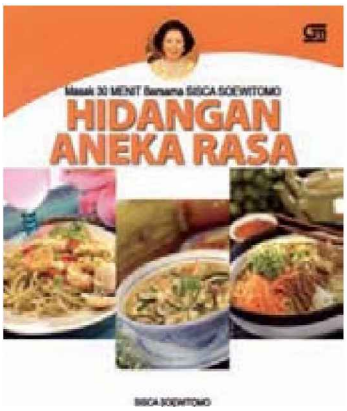

Sajian Mi
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
MI AYAM CEKER
MI KANGKUNG
I FU MI

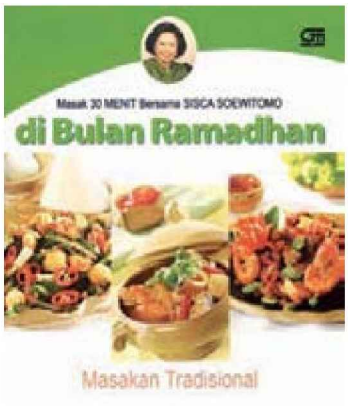

Sajian dengan Buah Segar
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
SOP IGA KEDONDONG
RUJAK SERUT JERUK NIPIS
TUMIS AYAM NANAS

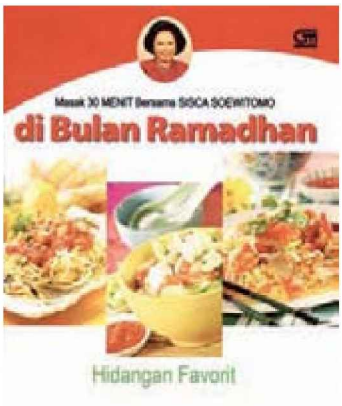

SAJIAN
Favorit Tahu
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
TAHU TELUR KECAP
TAHU PANGGANG SAUS TOMAT
SELADA TAHU BUAH SEGAR

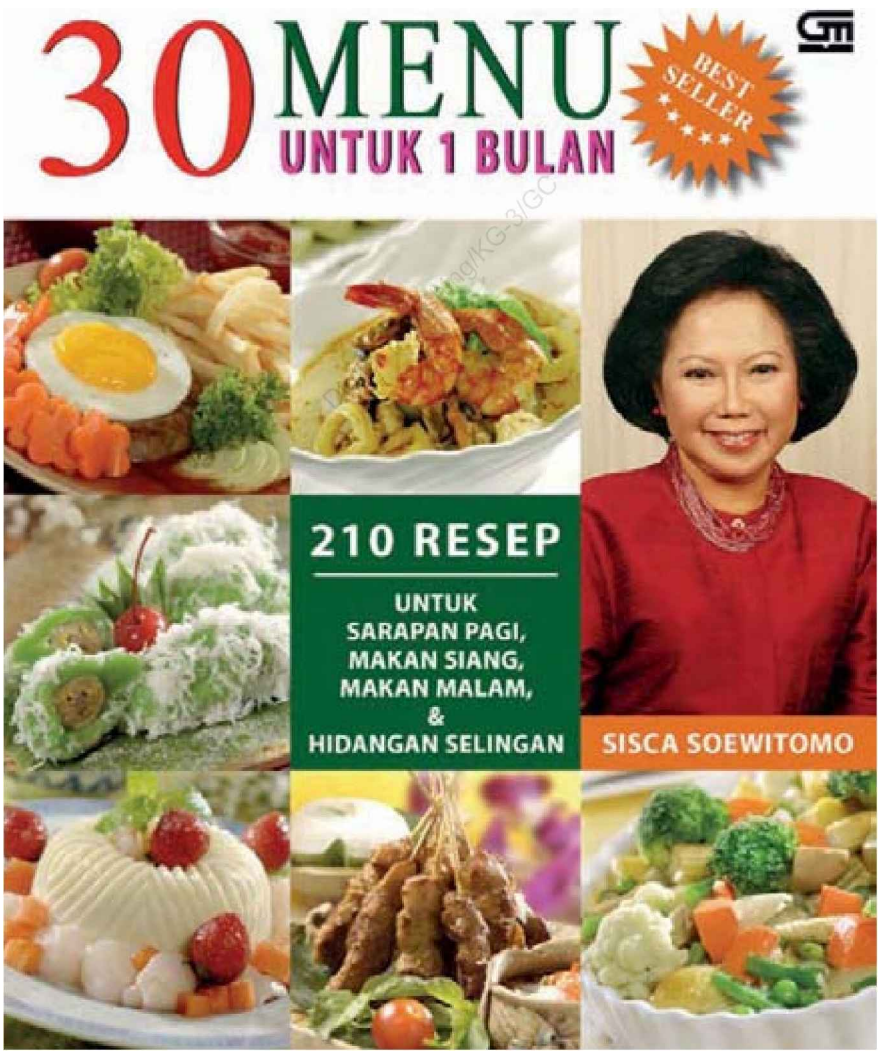

Sajian Pai
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
KIWI TARTLETS
PICNICK PAI
TOMATO PAI

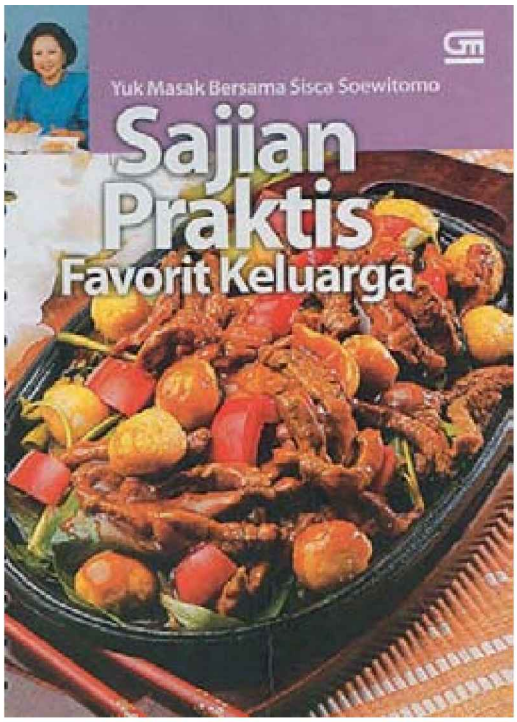

Sajian Bumbu Dasar Putih
OLAHAN ISTIMEWA SISCA SOEWITOMO
GUDEG
OPOR DAGING SAPI
SOP KAMBING

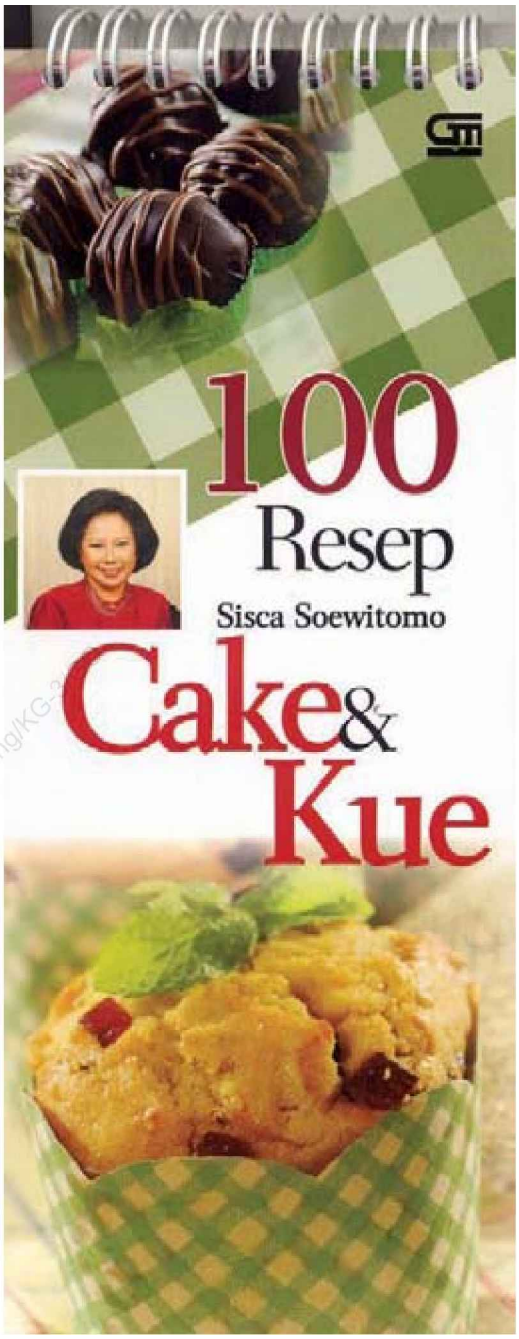

Masak 30 MENIT Bersama SISCA SOEWITOMO
HIDANGAN ANEKA RASA
SISCA SOEWITOMO


Masak 30 MENIT Bersama SISCA SOEWITOMO
di Bulan Ramadhan
Masakan Tradisional


Masak 30 MENIT Bersama SISCA SOEWITOMO
di Bulan Ramadhan
Hidangan Favorit


30 MENU
UNTUK 1 BULAN
BEST SELLER
210 RESEP
UNTUK
SARAPAN PAGI,
MAKAN SIANG,
MAKAN MALAM,
&
HIDANGAN SELINGAN
SISCA SOEWITOMO





Digital publishing/KG-2

500 RESEP MASAKAN TERFAVORIT



BEST SELLER – EDISI EKSKLUSIF

Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I, Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29–37
Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-979-22-6897-3
GM 21001110100





Buku *500 Resep Masakan Terfavorit* ini merupakan kumpulan resep dari Sisca Soewitomo, praktisi boga ternama di negeri ini. Aneka resep masakan tersedia dalam buku ini, mulai dari masakan tradisional hingga masakan modern, dengan variasi yang amat lengkap. Cara menggunakan buku ini pun sangat praktis karena jenis masakan dikelompokkan berdasarkan kategori tertentu. Misalnya, dalam kategori "nasi" Anda dapat menemukan resep Nasi Bungkus Peda Panggang, Nasi Bungkus Kencur, Nasi Bakar, dan Aneka Nasi Rames. Selain Nasi, kategori lain yang bisa Anda temukan adalah Sup & Soto, Ayam, Daging, *Seafood*, Sayuran, Tempe, Tahu, Pasta, Mi & Pangsit, dan Bubur & Telur. Selain itu, buku ini dilengkapi pula dengan aneka resep acar dan sambal juga bumbu dasar yang akan sangat membantu Anda.