

10

RESEP MASAKAN ALA KOREA

Yang mudah dibuat /
dan bikin ngiler !



Demam Korea

masih menjamur di Indonesia.

Alur drama Korea yang ditayangkan membuat penonton betah untuk mengikuti hingga akhir episode.

Korea memang diakui banyak orang menguasai industri hiburan terutama di Asia. Tren yang ditampilkan berhasil memikat dan membuat banyak orang penasaran. Bahkan makeup dan produk perawatan Korea juga ramai di pasaran Indonesia.





Yang gak kalah

menarik dari Korea yaitu makanannya. Ya, kuliner Korea membuat banyak orang penasaran dengan cita rasanya. Apalagi ketika kuliner itu berjajaran dalam drama Korea.

Menikmati makanan Korea langsung di Negeri Gingseng memang mantap, tapi jangan sedih kalau kamu belum bisa ke sana. Buat saja sendiri makanan Korea di rumahmu.

Makanan Korea ini sebenarnya mudah dibuat lho. Yuk langsung simak ulasan resep masakan Korea yang dikutip dari berbagai sumber yang sudah teruji.

1. TTEOB OKKI SAUS GOCHU JANG



Bahan Tteok:

- 6 sdm tepung beras
- 2 sdm tepung kanji/tapioka
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdt royco
- 120 ml air panas

Bahan Gochujang (Saus Asam Pedas):

- 4 bawang putih cincang
- 2 bawang merah atau bawang bombai
- 6 rawit merah haluskan
- 2 sdm margarine
- 4 sdm saus sambal
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm mayonise
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin
- Taburan cabai bubuk
- Irisan daun bawang
- Sedikit air (sekitar 70 ml)
- 1 buah sosis sapi (optional)

CARA MEMBUAT

1. Campur semua bahan tteok dan siram dengan air panas lalu bentuk panjang, potong, lalu rebus dan tunggu mengapung baru angkat, sisihkan.
2. Tumis bawang putih cincang, bawang bombai iris dan rawit halus dengan 2 sdm margarin. Tambah minyak sedikit, lalu masukkan sosis dan tteok serta sedikit air.
3. Beri saus sambal, saus tomat, mayones juga bumbu lain. Masak sebentar.
4. Terakhir beri irisan daun bawang dan taburan cabai bubuk sesuai selera.



2. SAWI REBUS ALA SIDE DISH KOREA



Bahan :

- 1 ikat sawi manis
- 1 siung bawang putih
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1/4 sdt wijen sangrai
- Sejumput garam

Cara membuat :

1. Pisahkan sawi dari batang utama, cuci bersih dan tiriskan.
2. Didihkan air, beri sejumput garam, masukkan sawi, masak selama 1-2 menit.
3. Angkat dan cuci dengan air dingin. Tiriskan.
4. Dalam mangkuk, masukkan kecap asin, minyak wijen, bawang putih cincang.
5. Koreksi rasa, jika kurang asin dapat ditambah dengan garam. Kemudian masukkan sawi, aduk rata. Sajikan.

3. BIBIMBAB (NASI CAMPUR)

Bahan :

- 1 cup beras, masak biasa
- 150 gram daging sapi, iris tipis
- 1 sdm penuh gochujang
- 2 butir telur ayam
- 1 buah wortel ukuran kecil (potong korek api)
- 1 buah timun ukuran kecil (potong korek api)
- 1/4 buah paprika (potong korek api)
- 1 genggam taugé (rebus dan tiriskan)
- 1 ikat bayam (ambil daun, rebus, tiriskan)

Bahan bumbu marinase :

- 1/2 sdm madu
- 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdm minyak wijen
- 1/4 sdm biji wijen
- 1 siung bawang putih (cincang halus)

Bahan lain :

- Garam, minyak wijen, biji wijen, 1 siung bawang putih cincang halus



CARA MEMBUAT

1. Marinasi daging selama 15 menit.
2. Beri 2 jumput garam, 2 jumput biji wijen, dan 1/4 sdm minyak wijen masing-masing ke taube dan bayam, aduk rata.
3. Tumis daging dengan api kecil hingga matang. Kemudian tumis wortel, timun, paprika bergantian. Beri masing-masing sejumput garam, dan bawang putih cincang.
4. Buat telur mata sapi setengah matang.
5. Kemudian tata bab (nasi) dan babsang (lauk) dalam mangkuk besar, pertama telur mata sapi, lalu lauk-lauk, dan 1 sdm gochujang.
6. Sebelum makan, dicampur dengan aduk dahulu ya. Tambahkan kimchi agar semakin segar.



4. KIMCHI FRIED RICE

Bahan :

- 1 cup kimchi yang dipotong kecil
- 3 cup nasi putih
- 3 sdm minyak sayur
- 3 sdm minyak wijen
- 1 sdm gochujang (sambal Korea)
- Garam secukupnya

Topping :

- Nori secukupnya
- Wijen matang secukupnya
- Daun bawang secukupnya



CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak lalu masukan kimchi, lalu tumis.
2. Setelah agak kering masukkan nasi, dan gochujang , goreng sampai agak kering, masukkan minyak wijen aduk rata.
3. Angkat dan sajikan, beri topping dengan nori, wijen dan daun bawang.



5. YANGNYEOM TONGDAK (AYAM PEDAS ALA KOREA)



Bahan :

- 250 gr sayap ayam/ayam fillet
- 2 sdm tepung terigu
- 2 sdm tepung beras
- 1 sdm tepung tapioka
- 1 sdt lada bubuk
- 1 sdt garam
- 2 butir telur

Bahan saus :

- 3 siung bawang putih, haluskan
- 3 sdm saus gochujang
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm perasan air jeruk nipis
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campur bahan tepung, lada dan garam. Lalu masukkan telur, aduk rata. Bila dirasa adonan kurang basah, bisa tambah sedikit air.
2. Masukkan ayam yang sudah dipotong-potong ke dalam adonan, aduk hingga seluruh bagian ayam terbalur dengan adonan.
3. Kemudian goreng ayam hingga matang kecokelatan, tiriskan.
4. Campur semua bahan saus dalam wadah mangkuk.
5. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bahan saus tadi sebentar hingga mengental.
6. Setelah mengental, masukkan ayam. Aduk merata. Angkat.
7. Sajikan dengan taburan wijen sangrai.



6. BEEF BULGOGI

Bahan marinase :

- 500 gr daging has, iris tipis
- 1/2 buah pir, parut halus
- 3 siung bawang putih, parut halus
- 2 cm jahe, parut halus
- 1/2 bawang bombai, iris panjang
- 5 sdt kecap asin
- 5 sdt gula palem
- 2 sdt kecap manis
- 2 sdt minyak wijen
- Garam bila masih perlu
- Merica secukupnya
- 2 buah cabai hijau besar, iris serong

Cara membuat :

1. Campur daging dengan seluruh bahan marinasi, aduk sampai rata.
2. Marinasi minimal 1 jam atau semalaman di kulkas.
3. Panaskan minyak secukupnya, masukkan daging yang sudah dimarinasi, masak sampai matang.
4. Tambahkan cabai hijau beberapa saat sebelum diangkat.
5. Sajikan.



7. KIMCHI MANDU

Bahan :

- Kulita pangsit secukupnya

Bahan isian :

- 250 gram udang kupas cacah kasar
- 250 gram daging ayam giling
- 5 tangkai daun bawang, potong-potong
- 3 siung bawang putih haluskan
- 200 gram kimchi cincang kasar
- 150 gram bengkoang serut kasar
- 2 sdm saus tiram
- 3 sdm minyak wijen
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt merica
- Garam dan gula sesuai selera

Cara membuat :

1. Campur semua bahan isian hingga rata
2. Ambil 1 sdm adonan masukkan ke dalam kulit pangsit. Lipat sesuai selera. Lakukan hingga habis.
3. Kukus selama sekitar 15 menit dengan api sedang. Sajikan dengan kuah atau goreng, sesuai selera.



8. KIMCHI BAP

Bahan :

- Minyak untuk menumis
- 1 batang daun bawang iris tipis
- 1 siung bawang putih cincang
- 150 gr kimchi cincang dan airnya
- 3-4 sdm soysauce
- 2 sdm kecap manis
- 3 sdm bubuk cabai atau paprika bubuk
- 1 sdm gula
- Garam secukupnya
- Sejumput biji wijen
- 1/2 sdm kaldu jamur
- 2 porsi nasi
- 75 gr keju mozzarella, parut
- Nori iris tipis-tipis

Cara membuat :

1. Panaskan minyak, tumis daun bawang dan bawang putih sampai harum. Tambahkan kimchi cincang, soysauce, kecap manis, gula, kaldu, wijen, tumis sampai air kimchi berkurang.
2. Tambahkan paprika/cabai bubuk, aduk rata, matikan api. Tambahkan nasi, aduk rata, koreksi rasa dan tambahkan garam secukupnya.
3. Pindahkan nasi campur ke mangkuk lain, panaskan minyak lagi di pan (harus antilengket), ratakan nasi di pan seperti membuat kerak telur.
4. Tekan-tekan supaya padat (agar sedikit berkerak bawahnya). Diamkan sebentar, dan taburi mozzarella dominan di satu sisi.
5. Jika bagian bawah sudah muncul kerak, tuang ke piring dengan cara yang banyak mozzarellanya dijatuhkan terlebih dulu.
6. Untuk sisanya baru ditutupkan agar kejuanya tidak terlihat dan nasinya berbentuk setengah lingkaran.
7. Sajikan dengan telur & nori selagi hangat



9. GALBIJJIM (IGA SAPI UNGKEP)

Bahan untuk rebusan pertama :

- 1,5 kg iga sapi di potong pendek
- 1/2 bh bawang bombai
- 4 iris tipis jahe
- 5 siung bawang putih di geprek
- 2 potong daun bawang, ambil bagian bawah saja, potong pendek 3 cm

Bahan bumbu ungkep :

- 1/2 cangkir kecap kikkoman oriental/all purpose
- 2-3 sdm gula pasir
- 2 sdm madu
- 1/4 cangkir mirin
- 1/2 buah pear madu atau apel manis diparut
- 1/2 bh bawang bombay diparut
- 1 sdm bawang putih dihaluskan
- 2 sdt jahe di parut, ambil airnya
- 1/2 sdt lada hitam bubuk
- 2 sdm minyak wijen, di masukkan terakhir

Bahan sayuran :

- 300 gr lobak putih potong agak besar
- 4 bh jamur shitake kering, rendam air panas sampai mengembang, iris tipis
- 1 bh wortel, potong agak besar
- 2 potong daun bawang yang hijau, potong-potong dengan ukuran 1 cm



CARA MEMBUAT

1. Buang lemak-lemak, rendam iga dalam air dingin 30 menit, tiriskan dan buang airnya.
2. Masukkan 5 cangkir air, panaskan sampai mendidih, masukkan bahan untuk rebusan, lalu masukkan iga, rebus kira-kira 15 menit tanpa ditutup.
3. Pisahkan iga dari air rebusan.
4. Saring air rebusan, buang semua lemak yang mengapung (tunggu sampai dingin agar lemak yang membeku mudah dibuang)
5. Campur semua bumbu ungkep kecuali minyak wijen. Masukkan bersamaan dengan iga ke dalam panci, aduk rata.
6. Tambahkan 3 cangkir air rebusan pertama yang telah disaring ke dalam panci, tutup dan masak selama 30 menit atau lebih dengan api besar-sedang, atau sampai daging iga agak empuk, jaga air agar tetap merendam iga.
7. Masukkan sayuran yang sudah di potong-potong ke dalam panci, masak kembali sekitar 20 menit dengan api sedang sampai sayuran agak lembut.
8. Terakhir masukkan minyak wijen dan daun bawang sebelum mematikan kompor



10. SHIRATAKI JAPCHAE

Bahan :

- 2 shirataki noodle kering
- 50 gr daging cincang (daging potong tipis juga bisa)
- 1 baby carrot potong korek api
- 1 cabai merah besar potong korek api
- 1 sdm minyak wijen
- Kucai potong korek api
- Bawang bombay iris tipis

Bahan daging :

- 1 sdt kecap manis (tropicana slim)
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt saos tiram
- 1 sdt minyak wijen
- Sedikit garlic powder
- Kaldu bubuk secukupnya
- Gargul (optional)

Bumbu mi shirataki :

- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt kecap manis
- 1 sdt kecap asin
- Tambah gargul jika perlu



CARA MEMBUAT

1. Rendam daging dengan bumbu. Diamkan sebentar.
2. Rebus mi shirataki hingga matang, tiriskan.
3. Campur bumbu mi hingga rata. sisihkan.
4. Panaskan wajan, masukkan minyak wijen, tumis daging hingga matang.
5. Masukkan wortel, cabai merah, tumis hingga matang.
6. Masukkan bawang bombai dan kucai, tumis hingga bawang matang.
7. Terakhir masukkan mi shirataki, aduk rata. Sajikan dengan taburan wijen sangrai.

