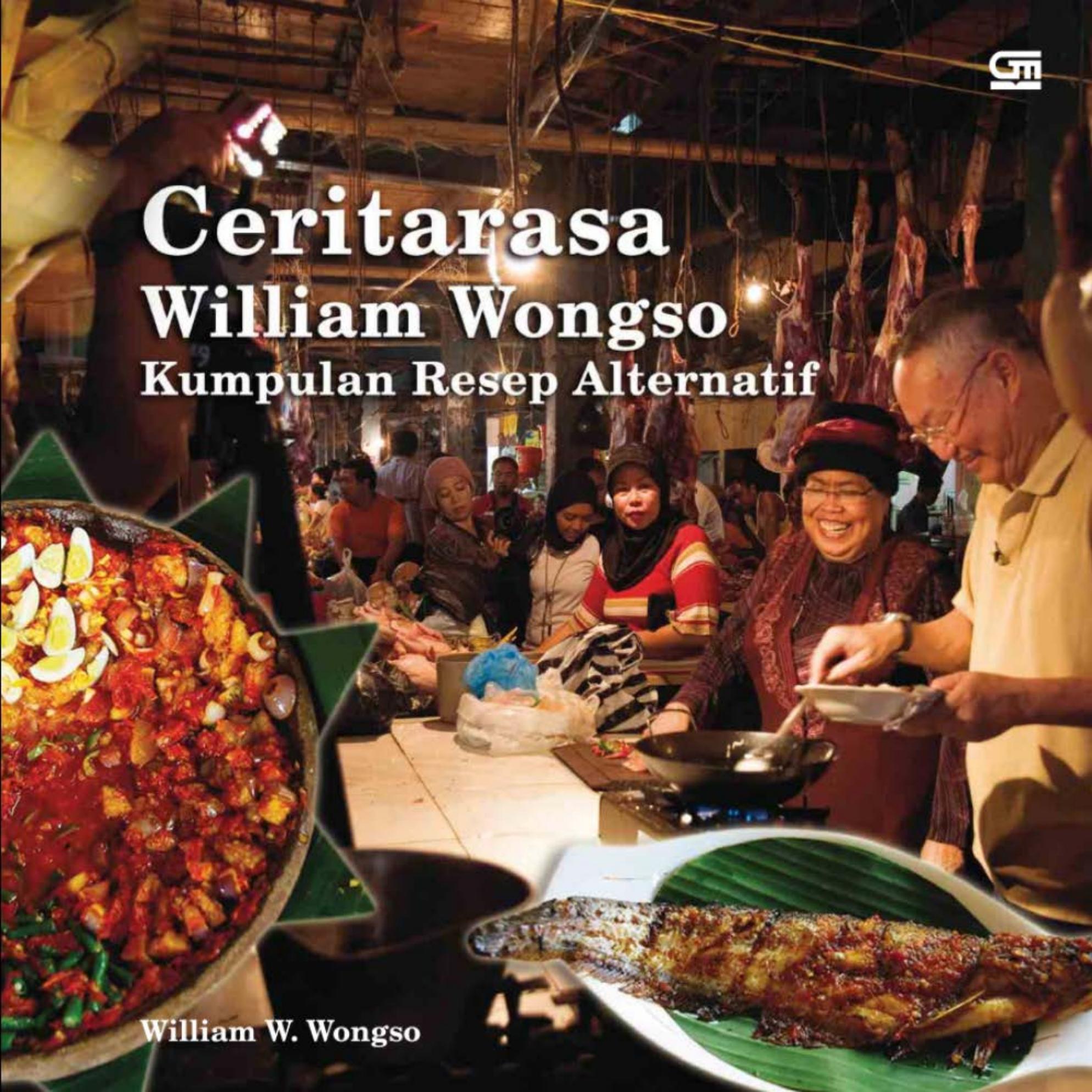


# Ceritarasa

## William Wongso

### Kumpulan Resep Alternatif



William W. Wongso



Ceritarasa William Wongso  
Kumpulan Resep Alternatif



Undang-undang Republik Indonesia  
Nomor 19 Tahun 2002 Tentang Hak Cipta  
Lingkup Hak Cipta:

Pasal 2

1. Hak Cipta merupakan hak eksklusif bagi Pencipta atau Pemegang Hak Cipta untuk mengumumkan atau memperbanyak Ciptaannya, yang timbul secara otomatis setelah suatu ciptaan dilahirkan tanpa mengurangi pembatasan menurut peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Ketentuan Pidana:

Pasal 72

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,- (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,- (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,- (lima ratus juta rupiah).





# Ceritarasa William Wongso Kumpulan Resep Alternatif



William W. Wongso



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Jakarta

**CERITARASA WILLIAM WONGSO  
KUMPULAN RESEP ALTERNATIF**

**Oleh: William W. Wongso**

GM 21001090170

© Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Jl. Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

Editor: Siti Gretiani & Intarina Hardiman

Food Stylist: Tia Wongso

Foto: William Wongso & Antonius Riva

Sampul dan perwajahan: Retno Widiarti

Diterbitkan pertama kali oleh  
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Anggota IKAPI, Jakarta, 2009

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

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



*Untuk Ayah ... yang membuka wacana seleraku sejak kecil ....*

berdiri: **Bapak R. M. Soetarto**, pendiri *Berita Film Indonesia*  
di belakang kamera: **Wong See Hwa**, juru kamera pertama BFI

*Shouk, Pasar Tradisional  
di Kota Tua Sana'a*



Foto Oleh Eileen Widjaja

# Daftar Isi

Kata Pengantar	ix	Rajungan Masak Asam	38
Pendahuluan	1	Otak-Otak Ikan Tanjung Pinang	40
		Ketupat Kandangan	42
Mengenang Ipoel	3	Sambal Jamblang Jambal Pancing	44
Pecak Ikan	4	Cumi Hitam Pekalongan	46
Picung Ikan	5	Pindang Serani Bawal Putih	48
Udang Bakar Asinan Jakarta	6	Lontong Mi	50
Semur Daging Betawi	8	Sop Kambing Salam Koja	53
Ayam Betutu	10	Gangan Patin	54
Sengkel Kambing Bumbu Betutu	12	Kwetiau Goreng Lenjer	56
Udang Pepes Blondo	13	Kare Daging Dadiah	58
Salad Kentang Cakalang Fu Fu	16	Dendeng Baracik	60
Mi Goreng Jawa	18	Udang Bumbu Telur Asin Bebek	62
Bandeng Presto Bumbu Merah	20	Lumpia Vietnam	65
Gadon Daging	22	Ayam, Sapi, dan Kambing Rebus ala Sana'a	69
Bubur Gurih Glewo Buntut	24	Tumis Daging Cincang	72
Sup Pangsit Jepara	26	Jus Martabe dan Sambal Udang Batak	76
Empal Daging Sengkel Sambal Matah Keluak	28	Tauco Kepah	78
Galantin Ayam Kampung	30	Bihun Kare Ayam	79
Bubur Cha-Cha	32	Jamur Liar Spanyol	81
Sup Iga Sapi Kembang Tahu	33		
Tahu Pong Daun Kucai	33	Tentang Penulis	85
Martabak Maroko	34		
Gulai Sagu Cumi Udang Pakis	36		



BURUAN  
MENANGKAM

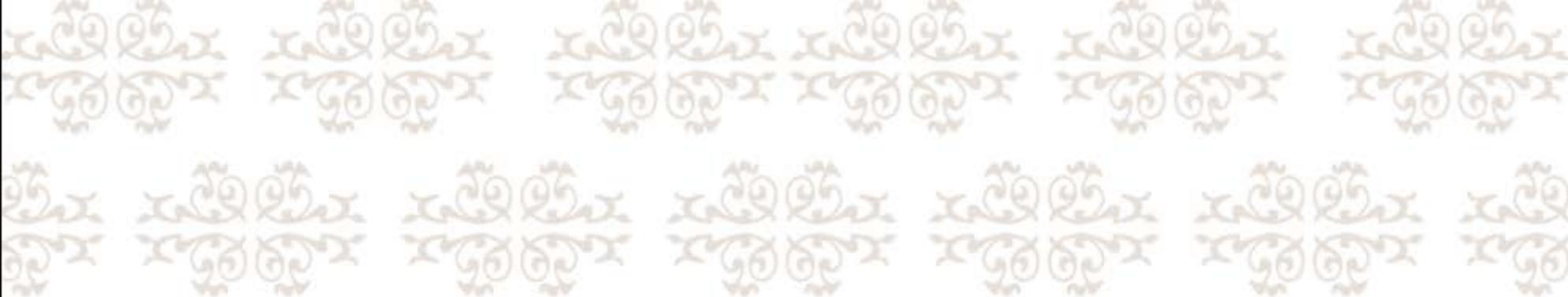
*Pasar Tradisional Bangka Belitung*

# Kata Pengantar

Orang Pekalongan tidak tergiila-gila pada mi. Sate kambing itu topnya sate. Sate sapi dan sate ayam termasuk sate kelas dua. Gulai kambing di Pekalongan tidak pakai santan. Namanya diganti menjadi gule. Gule termasuk saudara misan pindang, walaupun pindang masih dianggap misan *blasteran*. Soalnya, pindang itu bisa kambing, bisa juga ikan laut. Untuk selanjutnya, *repertoire* meja makan orang Pekalongan berkisar di antara lodeh, semur, sambel goreng (daging kambing, jarang sambel goreng ati, kentang, atau tempe), opor (selalu ayam), dan *sedep-sedepan* seperti ponggol, asem-asem, dan yang saya anggap istimewa, jantung pisang sambel santen-kencur. Di keluarga saya ada mikro-definisi tentang ikan laut. Yang dimakan hanya ikan selar. Itu pun yang ukurannya tidak lebih dari 15 cm. Ikan laut yang lebih besar tidak dimakan. Alasannya, "Gilo!" Artinya bukan sakit jiwa, melainkan mengerikan. Ikan laut berukuran lebih dari 15 cm dianggap *serem*.

Di rumah, saya bergumul dengan dua aliran budaya kuliner. Ibu saya memperjuangkan budaya masakan Jawa Tengah pesisir, dicampur di sana-sini dengan budaya hidangan peranakan Arab. Ayah saya kewalahan. Ia merasa bahwa aliran makanan Sumatra Baratnya terus didesak mundur. Itu karena ibu saya tidak tega membiarkan sambal untuk dendeng balado dan santan untuk rendang tanpa taburan gula pada 10 menit terakhir sebelum masak. Bagi ibu saya, gula memberi mutu *finesse* pada masakan-masakan itu. Bagi ayah saya, memasak dengan gula hanya untuk kolak pisang, umbi, tape, dan sebagainya.

Pada tahun 1949 terjadi revolusi besar-besaran di keluarga kami. Ayah saya cabut akar dari Pekalongan dan kami pindah ke Jakarta. Spektrum selera dibuat kacau perlahan-lahan, dan diperluas. Keluarga kami mulai makan mi warung yang dibuat oleh orang Tionghoa Betawi. Mi-nya pun diberi nama Mi Betawi. Warungnya di bilangan Matraman dekat jembatan. Lebih dari makan mi, kalau di rumah ada tamu, walaupun orang Pekalongan, mereka disuguhi Mi Betawi. Tidak lama kemudian, muncul ikan kembung, ikan bawal, dan bahkan ikan tongkol, walaupun dalam bentuk balado atau kare. Yang paling radikal adalah bahwa pada suatu hari di meja makan tiba-tiba muncul sate padang, bergelimang dalam saus yang beberapa bulan sebelumnya



masih dikomentari sebagai cairan produksi penyakit selesma. Yang tidak kalah penting sebagai perubahan adalah bahwa roti tawar tidak lagi disajikan sebagai kue, melainkan naik kelas merebut posisi utama di meja makan pagi.

Urbanisasi dialami setiap daerah. Setiap provinsi mempunyai kota besar. Menurut statistik, penduduk kota sekarang mulai mengalahkan jumlah penduduk di luarnya. Walaupun demikian, urbanisasi tidak serta-merta membuka diri kita pada pengaruh budaya lain. Pada tingkat pertama, ia membongkar dinding penyempit vista sari rasa kita melalui interaksi antar-murid di sekolah, antar-orangtua di pekerjaan, dan antar-tetangga. Secara berangsur terselenggara transaksi tukar-menukar selera. Lalu, terlaksanalah silaturahmi kuliner antarnusantara melalui putik-putik selera di sekitar lidah kita masing-masing yang berasal dari berbagai daerah. Bukankah itu jalan yang paling menyenangkan menuju kebersamaan Sabang-Merauke? Bukankah itu bagian dari upaya *nation-building* yang paling efektif karena lezat dan mengasyikkan? Rendang bersanding dengan rujak cingur. Pindang patin berkepul-kepulan dengan coto makassar dan taoto pekalongan, dan bubur ayam bercumbu-cumbuan dengan bubur manado di meja makan kita.

Pada mulanya dapur di rumah. Pada akhirnya dapur itu juga yang menerima pengaruh luar dan tanpa sadar berperan menjadi *nation-builder* Indonesia. Untuk dapur-dapur inilah William Wongso menulis bukunya. Ia mengingatkan dan menghimbau kita semua agar khazanah kuliner bangsa terlestari dan dengan demikian menambahkan makna pada kebhinekaan yang mempersatu.

*Nono Anwar Makarim*



*Pasar Pagi Samarinda*

*Ho Chi Minh City*



# Pendahuluan

D i seluruh dunia, tradisi kuliner Indonesia mungkin yang paling marak jenis dan variasinya karena tersebar di seluruh Nusantara, di antara 17.000 kepulauan. Sayangnya, hingga kini, khazanah cita rasa tradisi ini masih imajinatif karena tidak mudah dijangkau atau dicicipi.

Masih teringat oleh saya, saat-saat saya masih muda di Surabaya, hubungan di antara tetangga yang sangat hangat dan erat membuat para tetangga saling mengirim masakan khas keluarga masing-masing—dikirim dalam rantang atau wadah masakan keramik milik keluarga. Pola hidup modern membuat praktik ini sudah jarang dilakukan lagi, tenggelam dimakan zaman. Memasak masakan khas daerah keluarga sudah tak sempat karena para sesepuh keluarga sudah tiada lagi—merekalah yang dulunya dengan tekun, penuh kecintaan dan kebanggaan mengurus dapur agar selalu mengepul sepanjang hari, menghasilkan makanan khas kesukaan keluarga.

Saya sangat ingin tradisi kuliner Nusantara ini dipertahankan dan disadari kekayaan nilainya. Untuk itu, perlu adanya penyebaran informasi tentang betapa menarik dan kayanya tradisi kuliner kita ini. Peran aktif media massa saya kira sangat mendukung untuk mencapai tujuan ini. Metro TV telah melakukannya dengan menayangkan acara “Cooking Adventure with William Wongso”, yang sekarang telah diganti judulnya menjadi “Ceritarasa William Wongso”.

Saya juga sangat berterima kasih kepada Gramedia Pustaka Utama karena menerbitkan buku *Ceritarasa William Wongso: Kumpulan Resep Alternatif* ini. Dalam buku ini, visualisasi masakan khas daerah diambil dari dokumentasi fotografi saya selama melakukan perjalanan icip-icip baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Semua resep alternatif saya ciptakan berdasarkan inspirasi yang saya dapat selama pengambilan gambar untuk program “Ceritarasa William Wongso” bersama tim Metro TV.

Salam icip-icip,  
William W. Wongso



Alm. H. MOHAMAD ARIEF NAZIR (paling kanan)



# Pecak Ikan



## Bahan:

- 3 ekor ikan
- 200 g bawang merah giling
- 40 g kunyit giling
- 75 g jahe
- 75 g kencur giling
- 75 g kemiri
- 1 liter air
- 30 g asam jawa
- 100 g sereh giling
- 150 g lengkuas giling
- 4 lembar salam
- 150 g gula jawa
- 100 g cabe merah besar giling
- 1 L minyak goreng
- Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Semua bumbu dapur dilumatkan dengan blender sampai halus.
2. Panaskan minyak untuk menumis bumbu yang telah diblender halus hingga setengah matang dan harum, lalu masukkan air.
3. Masukkan daun salam dan masak kembali hingga mendidih, lalu tambahkan gula jawa, asam jawa, dan garam.
4. Tambahkan tomat yang sudah dipotong-potong dadu dan bawang bombay, masak hingga layu. Terakhir, masukkan ikan yang sudah digoreng.



# Picung Ikan



## Bahan:

Pecak ikan (tanpa kencur)  
2 ons isi keluak tanpa kencur  
Kangkung

## Pelengkap:

Lalapan: ketimun, kol, lespong  
Terong bundar, slada air  
Kemangi, daun selada  
Nasi putih  
Sambal mangga  
Sambal kuah pucong + cabai  
Rawit giling

## Cara Membuat:

1. Tumis bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan (bumbu sama dengan bumbu pecak tapi tanpa kencur) dalam minyak panas.
2. Tambahkan isi keluak yang sudah dihaluskan, aduk-aduk hingga matang dan tercampur dengan bumbu lalu tambahkan air.
3. Setelah bumbu sudah mendidih, masukkan gula jawa, asam jawa, dan garam, setelah itu kangkung, masak hingga kangkung setengah matang dan terakhir masukkan ikan yang sudah digoreng.



# Udang Bakar Asinan Jakarta

Banyak orang terbuai dengan sajian Barat, misalnya *shrimp cocktail*,— yang sebenarnya memiliki penampilan dan rasa sangat membosankan—sajian ini dapat meningkatkan status sosial. Sebenarnya, kita memiliki beragam sajian serupa yang jauh lebih lezat, misalnya asinan jakarta. Salad khas Betawi yang sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia ini biasa dijadikan makanan pembuka penggugah selera, atau dalam istilah Barat disebut dengan *appetizer*. Kelezatan asinan jakarta terletak pada keharmonisan cita rasa asam, pedas, manis, dan gurih alami. Kacang goreng dan kerupuk mi kuning biasa ditaburkan di atas asinan sehingga memberikan tekstur serta menimbulkan “nada kremesan” saat asinan dinikmati. Saus asinan dapat pula dipadukan dengan kacang yang dilumatkan sehingga menghasilkan kesan seperti bumbu gado-gado encer, tetapi dengan cita rasa asinan. Asinan jakarta mudah diracik di rumah, dengan kualitas disesuaikan anggaran. Karena, dalam hal keharmonisan, cita rasa sajian ini tidak selalu terpaku pada resep tertentu. Siapa pun dapat menyajikannya sesuai selera masing-masing sehingga rasa asinan sangat marak, sedikit berbeda satu sama lain. Untuk menghasilkan rasa gurih alami, ebi (udang kering) yang berkualitas



kerap dipergunakan. Proporsi ebi dapat disesuaikan dengan selera. Sementara itu, jenis cuka yang digunakan dapat berupa cuka aren, cuka jepang, atau cuka beras. Jenis buah yang digunakan pun tidak hanya terbatas pada bengkuang atau kedondong; stroberi atau anggur pun dapat ditambahkan untuk menambah rasa dan aroma serta aksentuasi warna.

Untuk memopulerkan asinan jakarta ke warga asing, kita dapat menggunakan saus asinan sebagai *dressing* salad ala Barat. Hal itu tentu akan lebih menggugah mereka untuk mencoba masakan tradisional bangsa ini. Berikut sajian pengganti *shrimp cocktail* ala Betawi, Udang Bakar Asinan Jakarta. *Appetizer* ini lebih menggugah selera hingga orang asing pun pasti akan tergoda menyantapnya. Menu ini dapat dikategorikan sebagai menu Indonesia modern karena sedikit berubah dari kaidah yang lazim kita kenal. Di samping itu, porsi-porsinya pun lebih kecil dan bahan yang digunakan lebih berkualitas. Udang untuk sajian ini dapat berupa udang berukuran sedang hingga besar, 10–15 ekor per kg, agar terlihat mengesankan. Jika udang yang digunakan adalah jenis udang galah, kita dapat menyajikannya bersama kepala dan ujung ekornya sehingga terlihat lebih wah. Atau, jika ada anggaran lebih, lobster pun dapat digunakan.

# Udang Bakar Asinan Jakarta

Untuk: 10 porsi



## Bahan:

150 g kedondong  
150 g kol, iris halus  
150 g bengkuang  
150 g taoge  
200 g nanas  
200 g wortel, parut kasar  
150 g french lettuce/selada  
150 g mentimun  
Gula secukupnya  
Garam secukupnya

## Bahan Saus:

150 g ebi  
500 ml air  
50 g cabai merah besar  
30 g cabai merah keriting  
100 g wortel, parut halus  
350 g gula pasir  
10 g garam  
30 g bawang putih  
300 ml cuka aren

## Bahan Lain:

125 g kerupuk mi kuning  
100 g kacang tanah  
500 ml minyak goreng  
10 buah udang ukuran 15 buah/kg



## Cara Membuat:

1. Kupas dan bersihkan sayuran (kecuali selada) dan buah, lalu potong dan rendam dengan air yang sudah diberi sedikit gula dan garam. Diamkan.
2. Goreng kerupuk mi kuning dan kacang tanah, sisihkan.
3. Untuk saus: Rebus ebi hingga beraroma, lalu tambahkan cabai merah besar, cabai merah keriting, wortel, gula, garam, bawang putih, dan cuka aren. Proses dengan blender, kemudian saring.
4. Tiriskan sayuran dan buah yang sudah direndam.
5. Campur sayuran dan buah dengan saus yang sudah disaring. Tambahkan sebagian ampas saringan ( $\frac{1}{4}$  bagian ampas), aduk hingga rata.
6. Peram asinan selama lebih kurang 6 jam dalam *chiller*.
7. Bakar udang sampai matang.
8. Letakkan asinan pada *soup plate*, sajikan dengan selada, kacang tanah, dan kerupuk mi kuning.
9. Letakkan udang bakar di samping asinan. Jika Anda menggunakan udang galah, letakkan di atas asinan.





## *Semur Daging Betawi*

Biasanya, semur daging betawi dibuat dari potongan daging yang direbus bersama bumbu-bumbunya dengan api sedang dalam waktu cukup lama hingga bumbu meresap dan tekstur daging lunak. Daging yang digunakan adalah daging cincang yang dibentuk untuk hamburger. Hidangan ini dapat disajikan bersama nasi uduk, jengkol, kentang goreng, dan rebusan sayuran segar sehingga terjadi keharmonisan cita rasa antara semur dan tekstur komponen-komponennya.

Kekhasan semur daging betawi dibanding semur pada umumnya adalah kuahnya yang lebih kental, tidak cair seperti sup. Selain itu, jika dibandingkan semur jawa, semur daging betawi menggunakan bumbu dan rempah-rempah yang lebih lengkap sehingga aromanya lebih kompleks dan rasanya lebih gurih.

Agar praktis, kuah semur daging betawi dapat disiapkan terlebih dulu dan dibekukan sehingga dapat dibuat setiap saat dengan hanya ditambahi daging cincang, baik segar maupun yang sudah dalam bentuk burger atau sudah dibekukan. Yang perlu diperhatikan, kuah dan daging yang telah dibekukan harus dicairkan terlebih dulu dalam lemari pendingin sebelum dimasak atau digoreng sehingga sari daging tidak terpisah dari dagingnya.

# Semur Daging Betawi

Untuk 10 porsi

## Bahan:



1 kg daging paha sapi lokal cincang

## Bumbu Halus:



50 g bawang putih

50 g bawang merah



60 g kemiri

150cc minyak goreng

1 L kaldu daging



500 cc air

30 g gula merah

70 g kecap manis



30 g lengkuas dimemarkan

4 lembar daun salam



1 g lada bubuk

1 g biji cengkeh

½ sdt jintan, sangrai

½ sdm ketumbar, sangrai

5 g biji pala, dimemarkan kasar

5 g batang kayu manis

30 g daun serai, memarkan

Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Daging segar dicincang dan dibagi menjadi 10 @ 100 g atau sesuai peruntukannya.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
3. Tumis bumbu halus sampai wangi kemudian masukkan bumbu lainnya.
4. Tuangkan air, biarkan hingga mendidih.
5. Goreng setengah matang daging cincang seperti halnya menggoreng burger. Tuangkan kuah berbumbu ke daging yang sudah digoreng dengan api kecil hingga matang dan kuahnya mengental.
6. Sajikan bersama nasi uduk, kentang goreng, jengkol, atau sayuran sesuai selera.



Setiap orang yang pernah mengunjungi Bali, pasti tidak asing lagi dengan menu bebek betutu. Meskipun demikian, tidak banyak orang yang mengetahui keunikan serta lamanya proses memasak. Makanan yang asalnya digunakan sebagai sesajen ini biasa disajikan bersama plecing kacang panjang dan nasi putih hangat. Selain bebek, sebenarnya ada pula ayam betutu yang dibuat dari ayam kampung.

Bumbu yang digunakan untuk membuat bebek atau ayam betutu khas dan lengkap. Setelah dibumbui, ayam atau bebek lazimnya dibungkus dengan pelepah pinang yang dalam bahasa Bali disebut dengan upeh atau pelepah daun pisang kering. Kemudian, bebek atau ayam dimasukkan ke dalam gerabah, ditimbun dengan gabah kering, dengan bagian atas tumpukan gabah terlebih dulu dibuat bara. Selanjutnya, bebek atau ayam dibiarkan selama satu malam. Selain dimasak dengan cara itu, bebek atau ayam dapat pula dimasak dengan cara tradisional lain. Batu dalam kubangan tanah terlebih dulu dipanaskan. Setelah bara api padam dan batu memanas, bungkusan bebek atau ayam dipendam selama satu malam.

Bebek atau ayam betutu dapat pula dimasak dengan proses modern. Bungkusan bebek atau ayam dipanggang dalam oven dengan suhu 120 derajat Celsius selama 8 jam, jika ayam kampung yang digunakan besar. Berikut cara memasak ayam betutu dengan praktis, yaitu dengan menyekam ayam kampung dalam panci dan memasaknya di atas kompor.

## *Ayam Betutu*



# Ayam Betutu

Untuk 10 Porsi



## Bahan:

1 ekor/1,2 kg ayam kampung/negeri

50 g jahe

60 g kunyit

75 g lengkuas

35 g kencur

50 g kemiri

10 g bangle

100 g bawang merah

75 g bawang putih

20 g cabe rawit merah

200 g cabe merah besar

300 ml minyak goreng

garam secukupnya

50 g asam jawa

100 g gula merah

50 ml kecap manis

25 ml kecap asin AKU

3 g merica

20 g daun salam

30 g serai

15 g lada hitam

10 g wijen

## Cara Membuat:

1. Cincang halus semua bumbu kemudian taruh di tempat cekung.
2. Masukkan gula jawa, kecap manis AKU, kecap asin AKU, daun salam, minyak goreng.
3. Lumurkan bumbu tersebut pada ayam sambil meremasnya. Diamkan beberapa saat.
4. Siapkan wajan, ayam yang sudah dilumuri bumbu ke dalam wajan kemudian tambahkan air. Masak ayam hingga warnanya kecokelatan atau lunak. Memasak ayam ini bisa dilakukan menggunakan oven.



# Sengkel Kambing Bumbu Betutu



## Bahan:

1,5 kg sengkel atau paha depan kambing utuh



3 lembar daun tanduk menjangan (bisa digantikan dengan pelepah pinang), bersihkan



3 batang sereh, memarkan



50 g asam jawa



150 g gula merah



25 g terasi



250 ml minyak sayur



## Bumbu yang Dihaluskan:

75 g bawang putih



50 g bawang merah



10 g cabe rawit



150 g cabe besar



100 g kemiri



80 g jahe



50 g kencur



75 g lengkuas



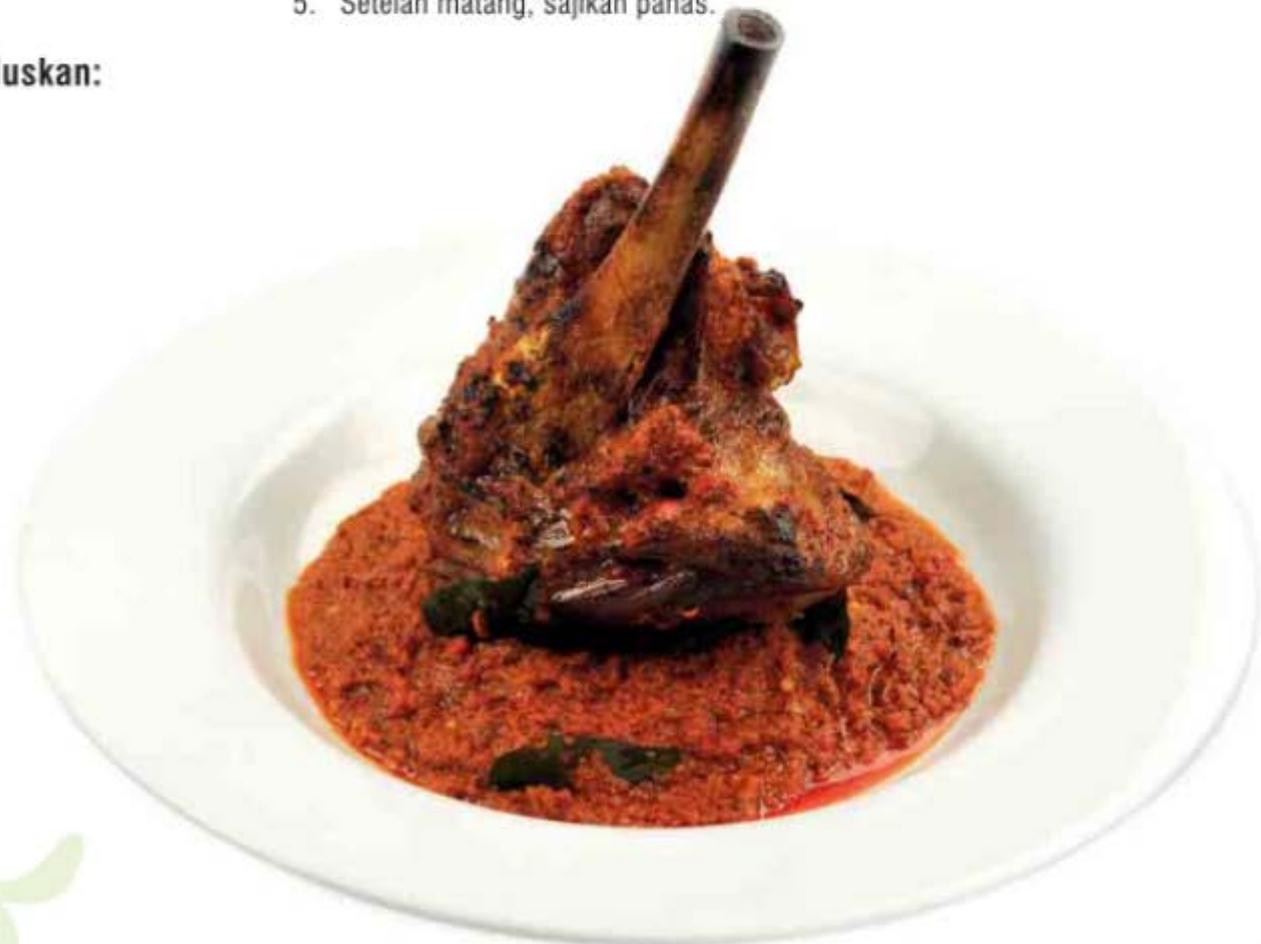
50 g kunyit



5 g lada halus

## Cara Membuat:

1. Haluskan bumbu.
2. Campurkan gula jawa, asam jawa, terasi, kemudian masukkan minyak. Aduk hingga rata.
3. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan, aduk rata. Masukkan daging, lumurkan campuran bumbu dan remaskan pada daging agar meresap.
4. Bungkus daging beserta bumbu dengan daun pisang kemudian kukus selama kurang lebih 5 jam.
5. Setelah matang, sajikan panas.



# Udang Pepes Blondo

Untuk 17 bungkus

Blondo



## Bahan:

2 butir kelapa, parut



500 g udang kupas



2 batang daun serih



10 gr daun salam



## Bumbu yang Dihaluskan:



30 g kencur



30 g kunyit



30 g jahe



30 g lengkuas



40 g bawang merah



40 g bawang putih



150 g cabai merah besar



1 sdt garam



½ sdt lada halus



1 sdt kaldu bubuk

15 lembar kecil daun pisang

## Cara Membuat:

1. Kelapa parut dicampurkan dengan air, kemudian diperas hingga menjadi santan.
2. Panaskan wajan, masak santan hingga keluar minyaknya.
3. Aduk terus hingga minyak (blondo) keluar dari santan sepenuhnya, saring blondo.
4. Haluskan bumbu-bumbu dan cincang halus udang
5. Campurkan Blondo, udang, dan bumbu. Aduk rata.
6. Siapkan daun pisang, kemudian tempatkan campuran udang belondo di atas daun salam, tambahkan serai.
7. Lipat dan tutup seperti membuat pepes.
8. Kukus sebentar, setelah matang kemudian dinginkan. Sebelum dihidangkan lebih baik pepes dibakar terlebih dahulu. Hidangkan selagi panas.







# Salad Kentang Cakalang Fu Fu

Untuk 10 porsi



## Bahan:

- 200 g cakalang fu fu
- 1 kg kentang rebus, potong bentuk dadu
- 200 g mayones
- 2 sdt mustard
- 50 g daun atau batang seledri, iris
- 1 sdt gula
- Jeruk limau, ambil airnya
- Lada secukupnya
- Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Aduk mayones, mustard, seledri, air jeruk limau, gula, lada, dan garam menjadi satu.
2. Siapkan tempat yang sudah di-*garnish* dengan daun salad. Tuang campuran mayones pada kentang dan cakalang fu fu, aduk. Tambahkan sambal rica-rica jika suka pedas.



## Mayones



### Bahan:

- 400 ml *salad oil*
- 2 kuning telur
- ½ g lada
- 20 g lemon, ambil airnya
- ½ sdm *yellow mustard*
- Garam secukupnya

### Cara Membuat:

1. Masukkan 2 kuning telur ke dalam wadah, campur dengan *yellow mustard* kemudian aduk sambil tuangkan *salad oil* secara perlahan-lahan hingga mengental.
2. Masukkan lada dan garam beserta air lemon ke dalam adonan tersebut di atas



## Rica-rica



### Bahan:

- 250 g cabai merah besar, buang bijinya
- 100 g bawang merah
- 75 g bawang putih
- 25 g jahe
- 20 g serai, iris
- 1 g atau 2 lembar daun jeruk
- 200 g atau 2 buah lemon, ambil airnya
- ½ g lada
- 100 g atau 2 buah tomat
- 125 ml minyak goreng
- Garam secukupnya



### Cara Membuat:

1. Campurkan cabai merah dengan bawang merah dan bawang putih, haluskan.
2. Tumis semua bahan hingga matang.

## Mi Goreng Jawa

Selain ramuan bumbu yang khas, ada kesamaan lain di antara para pedagang mi di Jogja, yaitu penggunaan telur bebek yang konon lebih gurih dibandingkan telur ayam kampung. Kuah yang digunakan pun berasal dari rebusan ayam kampung.

Salah satu kunci sukses pembuatan bumbu mi goreng atau rebus sesuai resep berikut ini adalah bahan ebi harus berkualitas baik. Kemiri juga harus digoreng terlebih dulu agar lebih harum dan gurih. Bumbu mi sendiri dapat dibuat terlebih dulu dan kemudian disimpan dalam lemari pendingin atau dibekukan sehingga siap setiap saat untuk digunakan.



# Mi Goreng Jawa

Untuk 10 porsi



## Bahan:

1 ekor ayam kampung, rebus hingga lunak dan tiriskan

1 kg mi besar

10 butir telur ayam atau bebek

50 g ebi, rendam

100 g bawang putih

100 g kemiri, goreng

400 g kol

400 g sawi hijau

100 g daun bawang

Lada, garam, secukupnya

minyak goreng secukupnya

## Cara Membuat:

1. Haluskan ebi, bawang putih, dan kemiri. Tumis dengan api kecil hingga harum (bumbu ini dapat disimpan di tempat dingin untuk digunakan setiap saat ketika diperlukan).
2. Seduh mi dengan air panas, lalu saring dan dinginkan.
3. Iris kol dan sawi sepanjang 3 cm.
4. Tumis kol dan sawi bersama bumbu, masukkan telur dan mi, masak.
5. Masukkan potongan ayam dan daun bawang (Anda bisa menambahkan udang sesuai selera). Sajikan mi dengan acar mentimun dan cabai hijau.

## Catatan:

Untuk membuat mi kuah, gunakan kuah rebusan ayam kampung.



# Bandeng Presto Bumbu Merah

Bandeng adalah salah satu jenis ikan yang banyak digemari orang dewasa dan anak-anak. Tapi, ikan bandeng memiliki banyak tulang. Sekarang hal itu tidak lagi menjadi masalah karena telah banyak tersedia berbagai merek bandeng presto dengan tulang lunak. Namun, bila sudah bosan dengan bandeng goreng dan sambal yang biasa menjadi pasangannya, Anda bisa mencoba resep ini.

Anda dapat memadukan bandeng dengan bumbu cabai merah atau rica-rica sehingga menghasilkan cita rasa berbeda dibandingkan bandeng presto goreng. Selain itu, Anda dapat pula menyajikan bandeng goreng dengan balado ala Padang atau memepesnya dengan mangga muda.



# Bandeng Presto Bumbu Merah



## Bahan:

2 ekor bandeng presto ukuran sedang



200 g cabai merah besar



40 g bawang merah

40 g bawang putih



80 g serai



20 g daun kemangi, ambil daunnya saja



3 lembar daun jeruk



75 g tomat



20 g gula pasir



250 g minyak goreng

Lada dan garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah kemudian tumis. Masukkan serai, kemangi, daun jeruk, lada, garam, dan gula.
2. Setelah bumbu matang, taruh bumbu di atas piring, ratakan sesuai besarnya ikan bandeng.
3. Taruh ikan bandeng di atas bumbu tersebut. Tuangkan kembali bumbu di atas ikan bandeng.
4. Masukkan ke dalam oven selama 15 menit dengan suhu 150°C

Daun pisang mungkin merupakan daun yang paling penting dalam khazanah seni kuliner Indonesia. Masakan yang dibungkus dengan daun pisang setelah dikukus atau dipanggang akan tahan lebih lama karena daun ini mengandung disinfektan alami.

Salah satu masakan khas Jawa Tengah adalah gadon daging sapi. Masakan ini dapat pula dikategorikan ke dalam makanan sehat karena dapat dicampur dengan tahu. Masih ada alternatif lain dalam menyajikan gadon, yaitu dengan menggunakan daun selada (*lettuce*) atau daun sawi hijau sebagai pengganti daun pisang untuk membungkus gadon. Cara ini membuat gadon lebih praktis disajikan kepada orang asing dalam jamuan yang bersifat agak formal karena tidak akan ada daun pisang tersisa di piring. Gadon model ini dapat disebut gadon kontemporer atau modern karena saat disajikan gadon juga dipadukan dengan saus tomat sehingga terjadi perpaduan cita rasa yang kontras antara segarnya tomat dan gurihnya gadon yang mengandung santan.



*Gadon Daging*

# Gadon Daging

Untuk 10 porsi



## Bahan:

300 g daging cincang tanpa lemak

30 g cabai merah, iris tipis



30 g cabai hijau, iris tipis



30 g bawang putih, iris tipis



50 g bawang merah, iris tipis

100 g tahu

1 btr telur

Lada bubuk secukupnya



Garam secukupnya

Bubuk ketumbar yang sudah disangrai

100 ml santal kental



3–4 lbr daun salam

1 btg serai



3 g bumbu penyedap

Daun pisang secukupnya

## Cara Membuat:

1. Campur cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih dengan daging cincang, lalu tambahkan garam, lada, dan bumbu penyedap.
2. Panaskan dengan api kecil santan, daun salam, dan serai. Diamkan hingga dingin, lalu saring.
3. Cincang tahu sampai halus.
4. Campur semua bahan, lalu tambahkan telur.
5. Bungkus adonan dengan daun pisang (jika daun pisang tidak ada, masukkan ke dalam cetakan keramik tahan panas).
6. Kukus adonan hingga masak  $\pm$  10–15 menit, tergantung pada banyaknya adonan yang dikukus.



# Bubur Gurih Glewo Buntut

Hampir semua masyarakat Asia yang bermakan pokok beras memiliki bermacam cara untuk memasak bubur. Di China ada dua jenis bubur, yaitu bubur polos—beras dimasak dengan air menjadi bubur yang agak cair tanpa rasa dan dipadukan dengan beraneka lauk yang bercita rasa asin—dan bubur asin—beras dimasak dengan kaldu ayam dan diberi daging sapi cincang, ayam, atau ikan. Orang Jepang sering memasukkan nasi ke dalam kuah shabu-shabu yang berlimpah cita rasanya setelah semua bahan daging dan sayur telah habis direbus dan dinikmati.

Indonesia mungkin memiliki ragam bubur terbanyak karena ada berbagai jenis bubur dari Sabang sampai Merauke. Berikut adalah salah satu jenis bubur gurih yang menggunakan santan encer.

# Bubur Gurih Glewo Buntut



Untuk 10 porsi

## Bahan:

400 g beras  
1.500 ml air  
250 ml santan kental  
3 lbr daun salam  
2 btg serai, memarkan  
Garam secukupnya  
1–1,5 kg buntut sapi  
300–500 ml air  
250 ml santan  
3 lbr daun salam  
200 ml santan kental  
100 ml minyak goreng  
15 mata petai  
10 potong tahu  
2 btg serai



## Bumbu Halus:

150 g cabai merah, buang bijinya  
50 g bawang merah  
30 g bawang putih  
25 g kemiri  
10 g kunyit  
5 g lengkuas  
4 g kencur  
1 g ketumbar

## Pelengkap:

5 butir telur pindang  
Bawang goreng



## Cara Membuat:

1. Masukkan beras yang telah dicuci ke dalam *rice cooker* bersama air, santan, daun salam, garam, dan serai. Masak hingga nasi sangat lunak atau menyerupai bubur. Angkat daun salam dan batang serai.
2. Rebus potongan buntut dengan api kecil hingga lunak. Angkat dan pisahkan daging buntut dari tulangnya. Sisihkan.
3. Haluskan bahan bumbu dengan blender, tumis, kemudian masukkan ke dalam kaldu buntut. Tambahkan santan dan masukkan kembali daging. Aduk hingga merata.
4. Masukkan petai, tahu, dan bahan lainnya, masak selama beberapa saat agar bumbu meresap ke dalam buntut.
5. Hidangkan bubur gurih yang sudah jadi, kemudian tambahkan glewo buntut dan telur pindang di atasnya. Taburkan bawang goreng. Hidangkan dalam keadaan hangat.

Satu hal yang dapat saya simak mengenai keluarga R.A. Kartini adalah pada zamannya mereka sudah menerapkan konsep yang di zaman seni kuliner modern ini disebut dengan *fusion*, yaitu paduan kuliner lokal dan asing. Salah satu contoh yang tersaji di sini adalah "pangsit" yang tidak tampak seperti pangsit yang kita kenal, tetapi justru berupa sup bening dengan dadar gulung udang yang cantik. Sup ini hampir serupa dengan pangsit pengantin yang berbahan utama pangsit goreng.

## Sup Pangsit Jepara



# Sup Pangsit Jepara

Untuk 6 porsi

## Bahan:



250 g udang, kupas, buang kepala dan ekornya



¼ sdt garam

1/8 sdt merica bubuk

2 btr telur



1 sdm minyak atau margarin, untuk membuat dadar

50 g suun, rendam, potong kecil-kecil

2 sdm kacang polong

2 batang daun bawang, iris halus

2 btg seledri, iris halus

## Bahan Kuah:

250 g fillet ayam, potong kecil-kecil

2 sdm minyak goreng

1.000 ml kaldu

1 sdt garam

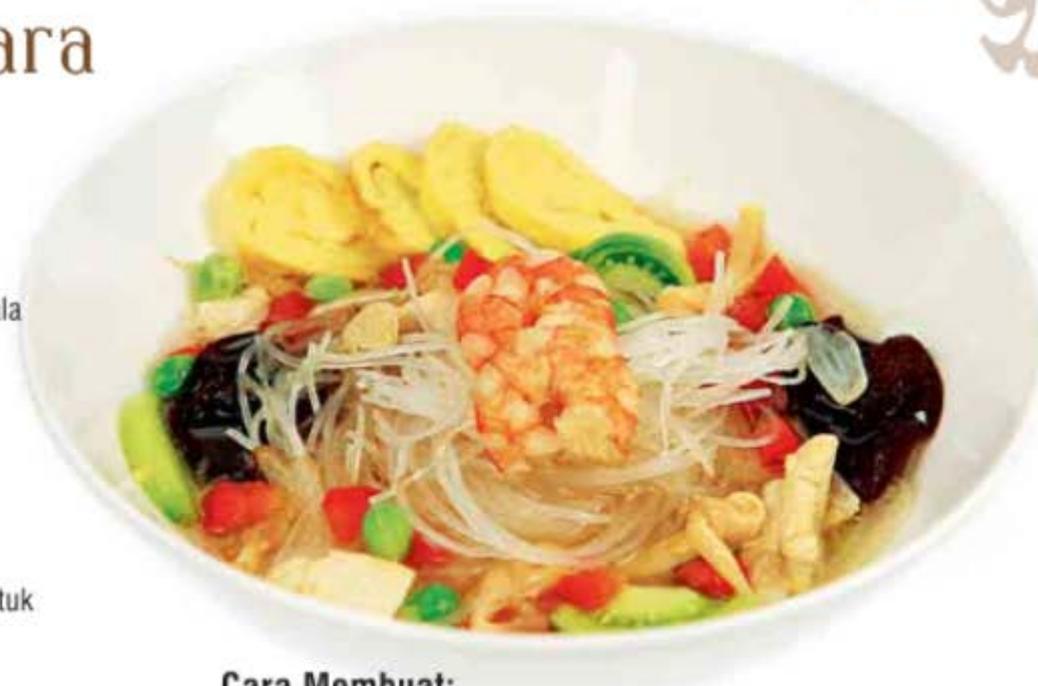
½ sdt merica bubuk

20 g jamur kuping, rendam, iris tipis

50 g sedap malam, rendam

2 sdm bawang merah goreng

1 sdm bawang putih goreng



## Cara Membuat:

1. Cincang halus ¾ bagian udang, biarkan utuh sisanya, sisihkan.
2. Bumbui udang cincang dengan garam dan merica, sisihkan.
3. Kocok telur, buat dadar tipis-tipis, sisihkan.
4. Ambil selembar dadar, letakkan 1–2 sdm adonan udang di tengahnya, gulung. Lakukan sampai adonan dan dadar habis.
5. Kukus dadar isi sampai matang, angkat, dan sisihkan. Jika sudah dingin, potong menjadi 5–6 bagian.
6. Untuk kuah: Tumis daging ayam dan udang utuh sampai berubah warna, lalu tuangkan kaldu. Tambahkan garam dan merica, masak sampai mendidih atau matang.
7. Masukkan jamur kuping, sedap malam, sebagian bawang merah dan bawang putih goreng, lalu angkat.
8. Masukkan suun, kacang polong, daun bawang, dan seledri ke dalam mangkuk. Tambahkan irisan dadar isi, siram dengan kuah panas bersama jamur dan sedap malam. Taburkan sisa bawang goreng, sajikan segera.



# Empal Daging Sengkel Sambal Matah Keluak

Pohon kepayang penghasil biji keluak adalah tanaman yang unik jika ditinjau dari kegunaannya. Di Jawa Timur, isi biji keluak digunakan sebagai bumbu rawon atau brongkos yang hitam pekat. Di Malaysia atau Singapura, para Nonya Peranakan selalu minta keluak dari Indonesia yang sudah terkenal kualitasnya. Sementara itu, orang Minahasa tidak mengonsumsi biji keluak, tetapi daunnya, yang mereka sebut dengan pangi. Mereka merajang halus daun keluak, mencampurnya dengan lemak babi, dan memasukkannya ke dalam bambu, yang mereka sebut *bulu*, dan memanggangnya dengan bara kecil selama beberapa jam.

Menurut buku *Upaboga di Indonesia* tulisan Ibu Suryatini N. Ganie, untuk memproses isi biji keluak agar rasa pahitnya hilang cukup rumit. Pantauan saya baru-baru ini di Pasar Sentral Makassar menunjukkan kebanyakan keluak, atau dalam masyarakat lokal disebut dengan *kaloa*, memiliki kualitas bagus dan berwarna hitam pekat. Kita sudah tidak perlu lagi repot memilih mana biji keluak yang matang dan tidak pahit karena keluak yang dijual biasanya sudah berupa isinya, yang terurai dan agak kering atau dibentuk bulatan seperti bola tenis. Masakan khas Makassar sendiri banyak menggunakan keluak, misalnya Konro dan Pallu Kaloa Kepala Ikan.

Keluak segar yang dilumatkan dapat dipadukan dengan sambal matah dan disajikan bersama empal goreng, yang diproses hingga lunak dengan air kelapa.

# Empal Daging Sengkel

Untuk 10 porsi



## Bahan:

1,2 kg daging sapi *top side*  
1.000 ml air kelapa  
1.000 ml minyak goreng



## Bumbu Halus:

200 g bawang merah  
150 g bawang putih  
50 g lengkuas  
30 g serai, memarkan  
3 lbr daun salam  
30 g ketumbar, sangrai  
50 g gula merah  
2 g garam



## Cara Membuat:

1. Rebus daging bersama air kelapa, kemudian masukkan serai, lengkuas, daun salam, gula merah, dan garam.
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan ketumbar yang sudah disangrai.
3. Rebus daging, kemudian angkat. Pastikan daging sudah matang.
4. Potong daging masing-masing 50 g, tumbuk hingga pipih.
5. Kemudian goreng daging sampai warnanya kecokelatan. Sajikan bersama sambal matah keluak.

# Sambal Matah Keluak

Untuk 10 porsi



## Bahan:

150 g bawang merah, iris tipis  
100 g bawang putih, iris tipis  
150 g cabai rawit  
3 btg kecombrang  
2 btg serai  
3 lbr daun jeruk limau  
50 g terasi, bakar  
1 bh jeruk limau, ambil airnya  
5 biji keluak, ambil isinya  
Garam secukupnya  
Minyak goreng secukupnya



## Cara Membuat:

1. Iris halus bawang merah dan bawang putih, kemudian taburi garam. Diamkan selama 5 menit, lalu cuci dan peras.
2. Iris tipis cabai rawit, kecombrang, serai, dan daun jeruk limau.
3. Ambil isi biji keluak, campur dengan terasi, lalu haluskan.
4. Campur semua bahan di atas, kemudian tambahkan minyak goreng, garam, dan air jeruk limau. Sajikan.





## Galantin Ayam Kampung

Dalam beberapa kali kunjungan kuliner ke Saigon, saya menemukan suatu pola perpaduan warisan seni kuliner Prancis dan tradisi Vietnam Selatan dalam bentuk sejenis sosis daging cincang yang dibentuk dan dibungkus dengan daun pisang. Makanan yang dapat tahan beberapa hari selama tidak dibuka bungkusannya — karena konon daun pisang memiliki khasiat antibakteri — ini disebut *nem chua*.

Pola itu bisa kita aplikasikan untuk membuat galantin ayam. Untuk memasak galantin ayam, pilih bahan-bahan berkualitas serta ayam kampung ukuran sedang. Setelah semua bahan dicampur, bungkus dengan daun pisang seperti saat membuat pepes. Masukkan *corned beef* terakhir agar tidak tercampur dengan adonan ayam. Karena bentuk galantin yang kita inginkan adalah bulat silinder dengan diameter 7,5 cm, lapisan daun pisang yang digunakan untuk menggulung harus lebih tebal dibandingkan untuk pepes. Setelah dikukus, galantin dapat langsung dimasukkan ke dalam lemari pendingin sehingga bisa tahan beberapa hari. Untuk menyajikannya, potong galantin dengan ketebalan 2 cm, goreng dengan sedikit mentega agar harum dan kedua sisinya berwarna kecokelatan.

# Galantin Ayam Kampung

## Bahan:

- 1 ekor ayam kampung utuh
- 200 g *corned beef*
- 180 g atau 3 btr telur, rebus dan ambil bagian putihnya
- 150 g *smoked beef*, potong dadu ukuran ½ cm
- 100 g bawang bombay
- 500 ml minyak jagung
- 100 ml krim atau 50 g *butter*
- 70 ml minyak zaitun
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Mentega secukupnya
- 3 lembar daun pisang untuk membungkus

## Pelengkap:

- Saus
- 400 g kentang goreng
- 180 g buncis
- 150 g wortel
- acar mentimun
- 150 g jagung muda
- 150 g brokoli
- 150 g kacang polong

## Cara Membuat:

1. Pisahkan daging ayam dari tulang, kemudian haluskan. Sisahkan tulang dan kulitnya untuk bahan saus.
2. Tumis bawang bombay dengan mentega hingga layu, sisihkan.
3. Potong dadu putih telur.
4. Campur semua bahan kecuali mentega, gulung dengan daun pisang. Kukus ± 20 menit. Setelah matang, dinginkan.
5. Potong adonan dengan ketebalan ± 2 cm, goreng dengan sedikit mentega. Sajikan dengan pelengkap berupa sayuran, kentang goreng, dan saus.



## Saus

### Bahan:

- 30 g bawang merah, iris halus
- 30 g bawang putih, iris halus
- 50 g mentega atau butter
- 50 g saus tomat
- 250 ml kaldu tulang ayam
- 1 g lada hitam
- Biji pala secukupnya
- Kecap inggris secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Lada secukupnya
- Terigu secukupnya, larutkan

## Cara Membuat:

1. Panggang tulang dan kulit ayam hingga kecokelatan. (Tulang dan kulit ayam dapat juga tidak dipanggang, hanya jika dipanggang warna dan aromanya akan lebih harum.)
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan mentega hingga harum.
3. Rebus tulang ayam dengan api kecil selama 2–3 jam. Tambahkan tumisan bawang merah dan bawang putih, biji pala, kecap inggris, lada, garam, bumbu penyedap, dan saus tomat.
4. Tambahkan larutan terigu agar saus lebih kental.



# Bubur Cha-Cha

## Bahan:

- 500 g ubi jepang, potong dadu setebal 2 cm
- 500 g talas jepang, potong dadu setebal 2 cm
- 250 g sago/pacar cina
- 1 liter santan
- 1 kg gula aren
- ¼ bagian durian
- 3 lembar daun pandan
- 1 liter air
- Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Rebus potongan ubi dan talas jepang hingga empuk, hati-hati saat mengaduknya, jangan sampai ubi dan talas hancur.
2. Rebus pacar cina/sago secara terpisah hingga empuk, kemudian tiriskan dan simpan air rebusannya untuk penggunaan selanjutnya.
3. Bersihkan durian, ambil buah/dagingnya, haluskan.
4. Rebus gula aren bersama daun pandan dan santan.
5. Masukkan air bekas rebusan sago ke dalam rebusan ubi dan talas, aduk hingga mengental seperti bubur, matikan api.
6. Untuk penyajiannya, siapkan bubur di atas mangkuk atau gelas, tambahkan sago dan durian di atasnya, siramkan santan gula aren,
7. Apabila ingin disajikan dingin, tambahkan es batu.





## Tahu Pong Daun Kucai

Untuk 5 porsi

### Bahan:

- 5 buah tahu kuning
- 1 ikat daun kucai hijau
- 1 ikat daun kucai putih
- 100 g ebi
- 40 ml kecap asin AKU
- 5 g terasi
- 300 ml minyak goreng
- Bubuk kaldu ayam secukupnya

### Cara Membuat:

1. Tahu dipotong memanjang, lalu iris-iris (kira-kira sebesar jari kelingking),
2. Goreng tahu setengah matang.
3. Iris kucai sepanjang 5 cm.
4. Rebus ebi lalu haluskan dan sisihkan air rebusannya.
5. Panaskan minyak 2 sendok makan lalu tumis ebi hingga harum dan masukkan terasi, aduk rata.
6. Masukkan kucai, tahu goreng, dan tambahkan kecap asin AKU, serta bubuk kaldu.
7. Aduk hingga bumbu tercampur rata, kemudian matikan api.
8. Sajikan saat panas.

## Sup Iga Sapi Kembang Tahu

Untuk 4 porsi



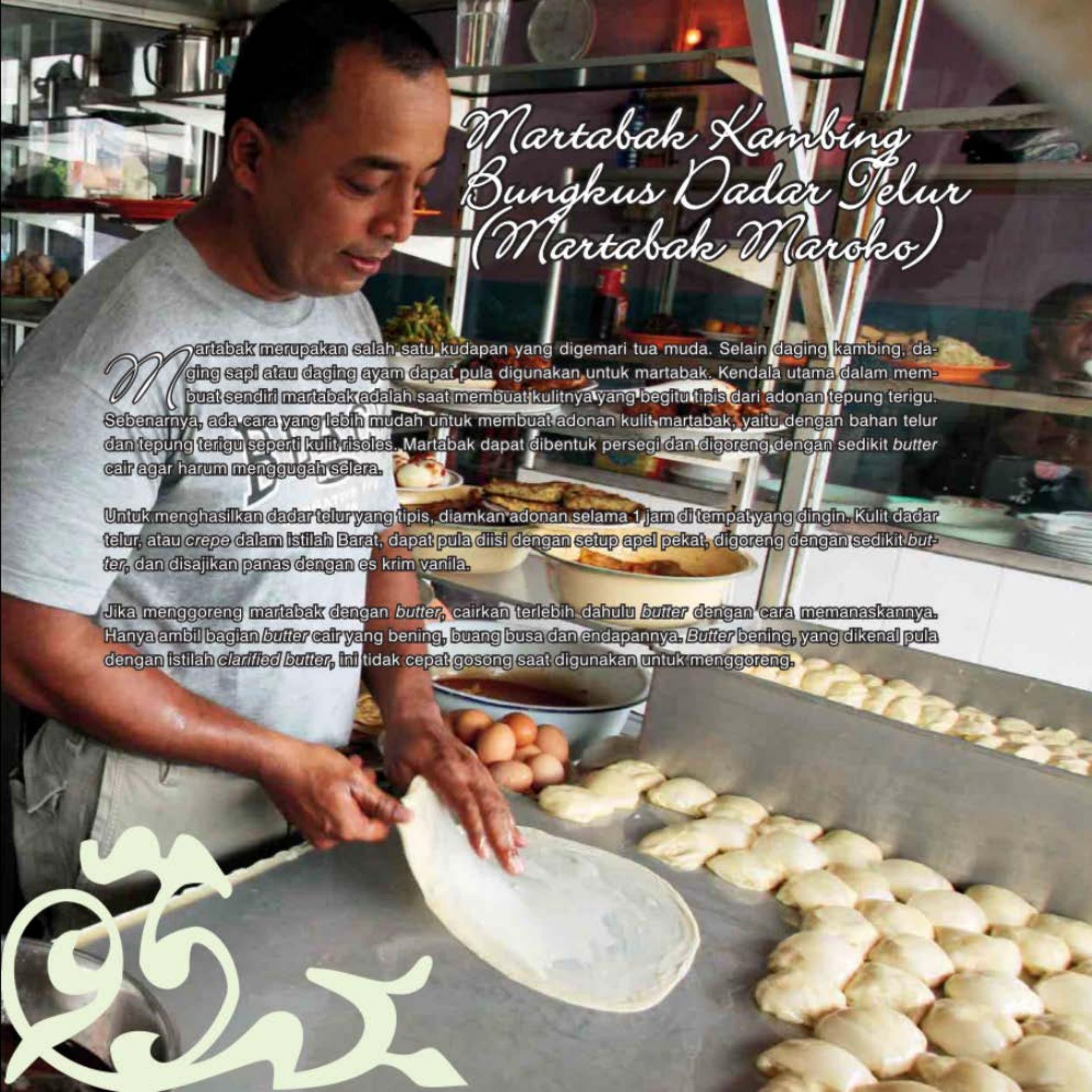
### Bahan:

- 1 kg iga sapi
- 250 g kembang tahu (yang diikat)
- 300 g lobak (iris halus bulat)
- 30 g bawang putih, memarkan
- 30 g jahe, memarkan, iris tipis
- 60 g daun bawang, iris tipis
- 3 liter air
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya

### Cara Membuat:

1. Rendam kembang tahu dalam air panas hingga mengembang dan lunak. Rebus lobak hingga matang.
2. Didihkan 1 liter air, kemudian masukkan iga ke dalamnya. Beberapa saat kemudian angkat iga, buang air rebusannya.
3. Didihkan kembali 2 liter air, kemudian masukkan kembali iga beserta jahe, rebus beberapa saat, kecilkan api dan masak hingga daging iga empuk.
4. Tumis bawang putih dan daun bawang, masukkan ke dalam sup.
5. Masukkan kembang tahu dan lobak ke dalam sup, tambahkan garam dan lada. Matikan api.
6. Sajikan sup dengan irisan daun bawang sebagai taburan.





## Martabak Kambing Bungkus Dadar Telur (Martabak Maroko)

**M**artabak merupakan salah satu kudapan yang digemari tua muda. Selain daging kambing, daging sapi atau daging ayam dapat pula digunakan untuk martabak. Kendala utama dalam membuat sendiri martabak adalah saat membuat kulitnya yang begitu tipis dari adonan tepung terigu. Sebenarnya, ada cara yang lebih mudah untuk membuat adonan kulit martabak, yaitu dengan bahan telur dan tepung terigu seperti kulit risoles. Martabak dapat dibentuk persegi dan digoreng dengan sedikit *butter* cair agar harum menggugah selera.

Untuk menghasilkan dadar telur yang tipis, diamkan adonan selama 1 jam di tempat yang dingin. Kulit dadar telur, atau *crepe* dalam istilah Barat, dapat pula diisi dengan setup apel pekat, digoreng dengan sedikit *butter*, dan disajikan panas dengan es krim vanilla.

Jika menggoreng martabak dengan *butter*, cairkan terlebih dahulu *butter* dengan cara memanaskannya. Hanya ambil bagian *butter* cair yang bening, buang busa dan endapannya. *Butter* bening, yang dikenal pula dengan istilah *clarified butter*, ini tidak cepat gosong saat digunakan untuk menggoreng.



# Martabak Kambing Bungkus Dadar Telur (Martabak Maroko)



Untuk 10 porsi

## Bahan Isi:

600 g daging kambing giling  
5 g ketumbar bubuk, sangrai  
3 g jintan bubuk, sangrai  
Minyak goreng secukupnya  
50 g bawang bombai, iris rajang halus  
50 g daun bawang, iris  
250 g atau 4 btr telur  
Garam secukupnya  
Lada secukupnya  
15 g daun ketumbar, iris halus sesuai selera  
15 g daun jeruk, iris halus sesuai selera

## Bahan Kulit:

1 btr telur  
250 ml susu  
120 g tepung terigu  
15 g *butter oil* atau minyak goreng  
Garam secukupnya  
Lada secukupnya



## Bahan Lain:

Minyak goreng atau *butter oil* secukupnya

## Pelengkap:

Acar bawang merah, mentimun, dan cabai rawit

## Cara Membuat:

1. Campur semua bahan isi.
2. Untuk kulit: campur telur dan susu hingga merata. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil aduk. Tambahkan lada, garam, dan *butter oil*. Sisihkan di tempat dingin selama 1 jam.
3. Panaskan pinggan teflon di atas api sedang. Tuangkan adonan kulit, ratakan, angkat setelah matang. Lakukan berulang-ulang untuk membuat kulit martabak.
4. Siapkan kulit martabak, letakkan adonan isi di tengahnya. Lipat keempat sisi kulit dan bentuk segi empat. Goreng dengan sedikit *butter oil* atau minyak goreng hingga kedua sisi martabak kuning kecokelatan. Sajikan martabak dengan acar bawang merah, mentimun, dan cabai hijau.



# *Gulai Sagu Cumi Udang Pakis*

Kepulauan Riau yang dulu dikenal dengan sebutan Segantang Lada dan tersebar di Laut China Selatan ini terdiri atas 2.408 pulau hingga menjadi provinsi dengan kumpulan pulau terbanyak di Nusantara. Bintan, Pulau Penyengat, dan Tanjung Pinang merupakan tempat rekreasi dan belanja bahan makanan atau hasil laut dengan kualitas bagus dan harga pantas bagi penduduk kota Singapura. Pasar ikan Tanjung Pinang mungkin adalah salah satu pasar sejenis terbaik, dengan mayoritas pedagang keturunan Tionghoa yang telah secara turun-temurun bekerja sama dengan para nelayan Melayu.

Sayangnya, tidak semua ragam Juadah Tradisional Melayu dari semua kabupaten di kepulauan yang indah dan bersejarah ini dapat ditampilkan di sini. Aneka masakan yang menggugah selera dengan cita rasa yang sulit dilupakan dan sama unik khas provinsi ini di antaranya adalah Bubur Lambok, Bubur Asyura, Kerabu Nio Gula, Gulai Kepala Ikan, Otak-Otak, Gonggong, Paes Ikan Tamban, Sambal Bilis, Sambal Lempuyang, Bahulu Berendam, Lendot, Pengat Labu, dan Mahkota Pecah Intan Bertabur. Di samping itu, masih banyak masakan lain, seperti Bilis Berselubung, Sri Gaharu Batang Buruk, Ubi Gulung Selai Nanas, Sukun Jantung Pisang, dan Gulai Sagu Cumi Udang Pakis.



# Gulai Sagu Cumi Udang Pakis

Untuk 6 porsi



## Bahan:

200 g sagu

1 gelas air mendidih

10 lbr/5 ikat daun selasih, atau kemangi,  
atau pakis muda

1 lbr daun kunyit

3 batang daun bawang, iris tipis

150 g udang

100 g cumi, potong bulat

## Bumbu Halus:

1.000 ml air

30 g bawang putih, haluskan

40 g bawang merah, haluskan

1 sdm merica

Garam secukupnya



## Cara Membuat:

1. Campur butiran sagu dengan air panas, aduk rata hingga mengental.
2. Bulatkan adonan sagu hingga berbentuk seperti kelepeng.
3. Masak air hingga mendidih. Masukkan bawang merah, bawang putih, udang, cumi, garam, merica, dan daun kunyit. Terakhir masukkan daun selasih, atau pakis muda dan daun kemangi.
4. Masukkan bulatan sagu saat memanaskan kuah sebelum menyajikannya.
5. Tumis daun bawang, kemudian taburkan di atas sup. Hidangkan.

## *Rajungan Masak Asam*

*D*iantara hasil laut yang dijual di Pasar Ikan Pelantar KUD Tanjung Pinang adalah rajungan biru segar. Rajungan atau kepiting dapat diolah dengan berbagai bumbu sesuai selera. Anda bisa sesekali memasak kepiting dengan bumbu rendang, dan pasti ketagihan. Hanya saja, jangan memasak kepiting seperti memasak rendang. Cukup matangkan bumbu rendang dan gunakan setiap kali Anda akan memasak kepiting. Selain itu, rajungan juga dapat diolah menjadi Rajungan Masak Asam.

# Rajungan Masak Asam



## Bahan:

1 kg rajungan

25–50 g cabai kering, rendam dengan air



20 g bawang merah

20 g bawang putih

10 g terasi

2–3 sdm air asam, dengan perbandingan 1 bagian asam : 4 bagian air

1 sdm gula atau sesuai selera

500 ml minyak goreng

Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Belah rajungan menjadi 4 bagian, goreng dalam minyak panas. Jangan terlalu matang dan kering.
2. Haluskan semua bahan bumbu.
3. Didihkan air asam. Setelah dingin, saring.
4. Tumis bumbu halus hingga matang dan harum.
5. Masukkan rajungan, masak hingga matang. Jangan masak terlalu lama karena rajungan sudah digoreng setengah matang. Tambahkan garam dan gula sesuai selera. Sajikan.





## *Otak-Otak Ikan Tanjung Pinang*

Banyak kiat leluhur kita untuk memanfaatkan sisa-sisa daging atau ikan; daging dibuat bakso, ikan dibuat bakso ikan atau otak-otak. Berhubung saat ini justru banyak disukai para penikmat makanan, kudapan ini tidak lagi dibuat dari sisa-sisa bahan.

Jika otak-otak khas Jakarta dibuat dari daging ikan yang dilumatkan dan dicampur dengan sagu dan untuk menikmatinya dicampur dengan bumbu kacang manis, gurih, dan pedas, otak-otak di Kepulauan Riau tidak dibuat dengan sagu. Daging ikan dan cumi-cumi yang telah dilumatkan langsung dicampur dengan bumbu. Setelah dipanggang, otak-otak bisa dinikmati tanpa bumbu kacang. Dengan adonan yang sama dapat pula dibuat otak-otak kukus—adonan dibungkus dengan daun pisang dan dikukus—atau bakso ikan—adonan dibentuk bulatan kemudian digoreng.

# Otak-Otak Ikan Tanjung Pinang

Untuk 30 potong



## Bahan:

300 g *fillet* ikan tenggiri, cincang halus

250 g cumi-cumi, rajang kasar

75 ml santan

70 g bawang merah

70 g bawang putih

75 g bawang bombay

1 btg serai

50 g kunyit

70 g jahe

1 sdt merica

1 sdt garam

5 lbr daun jeruk

30 lbr daun pisang utuh, ukuran sedang bagi empat setiap lembarnya

## Cara Membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay, tumis hingga harum.
2. Masukkan santan, masak sebentar hingga bumbu tercampur, angkat.
3. Campur ikan dan cumi-cumi, lalu masukkan bumbu yang telah ditumis pada campuran daging ikan dan cumi-cumi, aduk hingga rata.
4. Siapkan 2 lembar daun pisang untuk setiap otak-otak. Isi satu lembar daun pisang dengan 1 sdm adonan, pipihkan. Gunakan daun lain untuk menutup bungkusannya.
5. Panggang otak-otak selama lebih kurang 10 menit di atas arang yang baranya sudah mati. Hidangkan.

# Ketupat Kandangan

Untuk 10 porsi



## Ketupat Kandangan

Selain sebagai kota tertua di Kalimantan Selatan, Kandangan juga dikenal karena dodolnya. Di samping dodol, kota ini juga memiliki satu masakan khas, Ketupat Kandangan. Bahan utama masakan ini adalah ikan haruan atau ikan gabus, salah satu jenis ikan yang hidup di sungai-sungai Kalimantan selain ikan patin dan jelawat yang dianggap sebagai ikan mahal.

Cita rasa Ketupat Kandangan agak didominasi aroma ikan gabus asap dengan rasa santan yang gurih kental. Cara masyarakat Kandangan menikmatinya adalah dengan mengurai ketupat, yang tidak padat sebagaimana kita kenal, sehingga seperti makan nasi dengan kuah ikan gabus. Dalam resep ini saya tambahkan paduannya, yaitu Sate Daging Bumbu Jawa yang bisa juga dagingnya diganti dengan udang.



### Bahan:

10 bh ketupat  
300 g taoge, seduh dengan air panas



100 g daun kemangi



500 g kacang panjang



Bawang goreng



5 btr telur, rebus



1.000 ml santan



250 g ikan haruan atau gabus asap, rendam dalam bumbu kunyit, kencur, bawang putih, dan garam, lalu bakar dengan arang. (Jika tidak ada ikan haruan atau gabus asap, gunakan ikan pari asap yang tersedia di pasar, tetapi goreng terlebih dulu.)



### Bumbu Halus:

10 g kunyit



10 g kencur



10 g kemiri



5 g cabai merah kering



20 g jahe



1 sdt terasi



40 g bawang putih



Garam secukupnya

1 btg serai

2 lbr daun jeruk

30 g lengkuas

### Pelengkap:

Sambal goreng

Sate telur ikan

### Cara Membuat:

1. Haluskan kunyit, kencur, kemiri, cabai merah kering, jahe, terasi, bawang putih, dan garam.
2. Rebus santan bersama bumbu halus, serai, daun jeruk, dan lengkuas. Setelah masak, masukkan ikan dan masak sampai aroma ikan meresap pada santan. Angkat.
3. Lumatkan ikan dan masukan kembali ke dalam kuah.
4. Hidangkan masakan pada piring saji yang berisi ketupat yang telah dipotong-potong hingga terurai. Hias dengan taoge, daun kemangi, bawang goreng, dan telur rebus. Tambahkan kuah panas. Hidangkan bersama sambal goreng dan sate telur ikan.

## Sambal Goreng



### Bahan:

- 5 bh cabai merah, iris
- 10 bh bawang merah, iris
- 1 sdt terasi
- Garam secukupnya
- 1 bh tomat, iris
- 2 sdm minyak goreng

### Cara Membuat:

Goreng semua bahan, lalu haluskan.

## Sate Daging/ Udang Bumbu Jawa



### Bahan:

- 1 kg udang ukuran 25, atau daging
- 60 g bawang merah
- 50 g bawang putih
- 300 g cabai merah besar, buang bijinya
- 30 g kemiri
- 50 g serai, geprek
- 3 g daun jeruk
- 30 g terasi
- 40 g gula merah
- 50 g asam jawa
- Garam secukupnya
- Bumbu penyedap secukupnya
- 50 ml kecap manis AKU
- 250 ml minyak goreng
- 120 g tomat merah



### Pelengkap:

Sambal kecap

### Cara Membuat:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, kemiri, tomat, dan terasi.
2. Kemudian tumis.
3. Masukkan bumbu lain yang sudah dihaluskan, masak dengan api sedang, kemudian masukkan bumbu lainnya. Dinginkan.
4. Potong daging berbentuk dadu seperti potongan sate. Campurkan daging atau udang dengan bumbu, remas-remas agar bumbu meresap. Diamkan beberapa saat, lalu tusuk dengan tusukan sate.
5. Bakar sate menggunakan bara api hingga matang.
6. Sajikan sate dengan sambal kecap.





## Sambal Jambalang Jambal Pancing

Empal gentong, tahu gejrot, sate kalong, dan gado-gado ayam adalah sebagian masakan khas Cirebon. Tapi, jangan Anda tinggalkan Cirebon sebelum menikmati sarapan nasi jambalang. Saat ini jenis lauk nasi jambalang telah berkembang menjadi puluhan macam, tetapi nasi jambalang dengan lauk sederhana seperti pada awalnya—semur daging, dadar telur, semur tahu, perkedel kentang, tempe goreng—memberikan kenikmatan tersendiri. Tempe jambalang berbeda dari tempe pada umumnya, teksturnya tidak padat akibat proses peragiannya yang singkat. Belum lengkap menikmati nasi jambalang tanpa ditambah sambal jambalang merah dan ikan asin jambal.

Ada jenis ikan jambal dengan kualitas lebih baik daripada jambal roti, yaitu jambal pancing. Ikan ini diperoleh dengan cara dipancing, dan nelayan membawanya ke darat dalam keadaan masih segar untuk langsung mengasinkannya. Ukuran ikan ini relatif besar, 3,5 kg per ekor setelah dijadikan ikan asin yang harum aromanya. Saya memadukan sambal jambalang jambal pancing dengan nasi pulen dalam sajian berbentuk sushi yang dapat dinikmati sebagai kudapan.

# Sambal Jamblang Jambal Pancing



## Bahan:

375 g beras

125 g ketan, rendam dengan air selama ±  
2–3 jam

950 ml air

300 g ikan asin jambal, goreng kering

## Bahan Sambal Jamblang:



300 g cabai merah besar, buang biji-nya, iris halus memanjang



60 g bawang merah

25 g bawang putih, iris tipis



30–50 g gula merah, haluskan



75 ml minyak sayur

2 lbr daun salam



2 btg serai, memarkan

1–2 sdm kecap manis AKU

Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah hingga hampir layu, tambahkan bawang putih, daun salam, dan serai.
2. Masukkan irisan cabai merah, tumis dengan api kecil hingga layu dan mengeluarkan aroma.
3. Masukkan gula merah, garam, dan kecap. Panaskan dengan api kecil dan aduk sesekali selama 1–2 jam.
4. Masak nasi. Setelah matang, porsikan dan cetak nasi 1–2 sendok makan.
5. Tambahkan sambal di atas nasi. Hancurkan jambal, letakkan di atas sambal.



Cumi-cumi merupakan hasil laut yang banyak digemari orang, baik tua maupun muda. Cumi-cumi dapat digoreng dengan tepung, dipepes, atau dimasak dengan tinta hitamnya. Orang yang kurang mengenal cita rasa tinta hitam cumi-cumi sering merasa risih untuk mencobanya.

Ada satu hidangan terkenal di Italia yang terbuat dari tinta cumi-cumi yang disebut pasta atau risotto nero. Berikut adalah masakan dari cumi-cumi serta tinta hitamnya khas Pekalongan. Ada beberapa jenis cumi-cumi, tetapi untuk masakan ini gunakan cumi-cumi ukuran sedang.

*Cumi Hitam Pekalongan*

# Cumi Hitam Pekalongan

Untuk 5 porsi



## Bahan:

- 1 kg cumi-cumi
- 350 ml santan encer
- 25 g cabai merah besar, iris memanjang
- 5 g cabai rawit merah
- 1 g daun salam
- 5 g lengkuas
- 25 g bawang merah, iris tipis
- 25 g bawang putih, iris tipis
- 5 g gula pasir
- 100 g margarin
- 0,5 g garam
- 1 g *chicken bouillon*
- 10 buah tusuk gigi
- 30 g daun serai



## Cara Membuat:

1. Bersihkan cumi-cumi, tusuk bagian kepalanya dengan tusuk gigi.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang telah diiris hingga harum. Tambahkan santan encer, daun salam dan daun serai, didihkan.
3. Setelah mendidih, masukkan cumi-cumi, aduk sesekali.
4. Tambahkan *chicken bouillon*, garam, dan gula pasir. Masak hingga cumi matang dan warnanya hitam. Angkat dan sajikan.



*M*arukoban (*Trachinotus blochii*), atau bahasa *sushi*-nya *shima-aji*, adalah salah satu jenis ikan yang paling digemari masyarakat Jepang dan disebut-sebut sebagai ikan mahal. Marukoban yang termasuk dalam keluarga *Carangidae* (*jacks and pompanos*) ini juga dikenal dengan nama *snubnose pompano*. Di seluruh dunia terdapat sekitar 20 spesies pompano, di antaranya adalah *Trachinotus falcatus*, yang dibiakkan di Pulau Kayu Angin. Selain di negara asalnya, ikan ini juga digemari masyarakat di beberapa negara Asia lain, khususnya Hong Kong, Singapura, China, dan Taiwan.

Di Indonesia, ikan berwarna keperakan yang memiliki kandungan nutrisi dan omega-3 sangat tinggi ini dikenal sebagai bawal Jepang atau bawal bintang. Salah satu tempat pembiakan marukoban adalah di Pulau Kayu Angin, Kepulauan Seribu. Bibit marukoban diimpor langsung dari Jepang dan dibiakkan dengan *aqua culture*, menggunakan jaring yang mengambang (*floating net*). Marukoban yang akan dibuat sashimi dan sushi harus memiliki berat minimal 3-4 kg. Karena kandungan lemaknya yang banyak, bawal Jepang cocok sekali dibakar, dikukus, atau direbus dengan api kecil dalam kuah pindang serani yang menggugah selera.

*Pindang Serani Bawal Putih*



# Pindang Serani Bawal Putih

Untuk 5 porsi



## Bahan:

500 g ikan bawal putih

300 g belimbing sayur, belah

70 g bawang merah, iris tipis

50 g bawang putih, iris tipis

80 g jahe, iris tipis

60 g lengkuas, iris tipis

15 g kunyit, iris tipis

4 lbr daun jeruk

1.000 ml air

80 ml minyak goreng

3 btg serai, memarkan

Garam secukupnya

Lada secukupnya

Cabai rawit merah

Tomat *cherry*



## Cara Membuat:

1. Tumis jahe, kunyit, dan lengkuas secara terpisah sampai masak, kemudian masukkan bawang merah dan bawang putih dan sebagian belimbing. Rebus. Saring dan tambahkan garam, dan lada.
2. Panaskan kuah pindang serani hingga mendidih, lalu matikan api.
3. Siapkan ikan pada piring *pyrex* tahan panas. Tuang kuah pindang serani hingga merendam ikan sepenuhnya.
4. Masukkan sisa belimbing, tomat *cherry*, dan cabai rawit ke dalam oven *microwave*. Masak selama 25 menit. Keluarkan ikan dari oven dan sajikan.





# Lontong Mi



Untuk 5 porsi

## Bahan:



50 gr ebi kering atau kepala ikan, rendam kemudian goreng hingga kering



250 g mi hokkien, rebus

250 g taoge, buang akarnya, cuci bersih

1 ikat daun kucai, iris halus

20 g bawang goreng

5 potong lontong, potong sebesar 1 hingga 2 cm

## Bumbu:

100 g jeruk limau

100 gr cabai rawit merah, memarkan dan iris halus

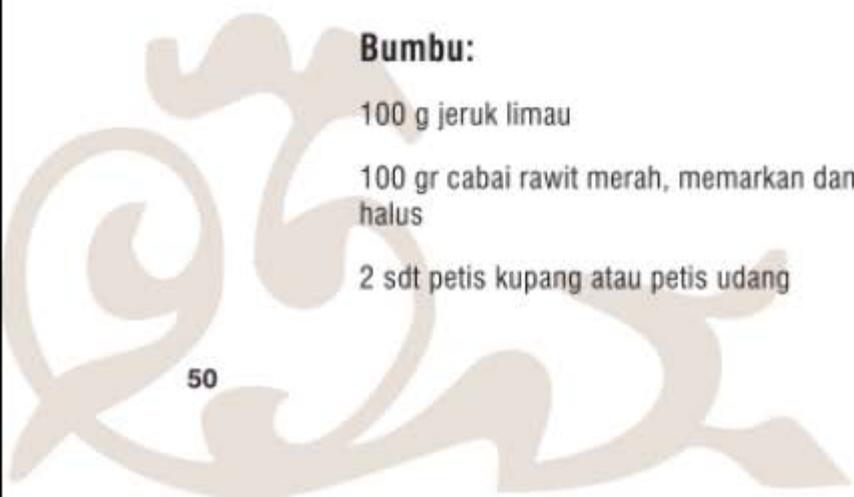
2 sdt petis kupang atau petis udang

## Cara Membuat:

1. Potong lontong, tata di atas piring atau mangkuk.
2. Porsikan mi hokkien di atasnya
3. Tambahkan campuran cabai rawit, petis, dan air jeruk limau.
4. Taburkan irisan daun kucai, bawang goreng, dan ebi yang sudah digoreng.

## Cara Penyajian:

1. Porsikan lontong mi di atas piring atau mangkuk (lihat catatan di atas).
2. Siramkan kuah mi.
3. Hidangkan bersama tewel nangka dan daging sengkrel.



# Daging Sengkel



## Bahan:

1 kg daging sengkel

2 lembar daun salam



2 batang serai

20 g gula jawa



100 ml minyak goreng

500 ml air masak



Kaldu bubuk secukupnya

## Bumbu yang Disangrai:



5 g pala

2 g lada putih utuh



2 g ketumbar



2 g lada hitam

## Bumbu yang Dihaluskan:



300 g cabai merah besar

30 g bawang merah



30 g bawang putih

20 g jahe



20 g lengkuas

10 g kunyit

10 g terasi, sangrai terlebih dahulu sebelum dihaluskan

## Cara Membuat:

1. Daging sengkel direbus terlebih dahulu untuk menghilangkan sisa darah dan kotoran di dalamnya, setelah bersih, angkat dan sisihkan.
2. Sangrai bumbu-bumbu kering hingga kering dan harum, kemudian haluskan.
3. Haluskan bumbu dengan blender, kemudian tumis hingga harum.
4. Campurkan bumbu kering ke dalam tumisan, kemudian masukkan serai, daun salam, gula jawa, kaldu bubuk, dan air.
5. Masukkan daging, kemudian masak hingga daging matang.



# Tewel Nangka



## Bahan:

1 kg nangka muda, potong memanjang

250 g daging tetelan

250 ml santan kental

15 g lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

Garam secukupnya

Kaldu bubuk secukupnya

2 sdt gula pasir

500 ml air masak



## Bumbu yang Dihaluskan:

150 g cabai merah besar

10 g kemiri

20 g bawang merah

20 g bawang putih

## Cara Membuat:

1. Rebus nangka muda yang sudah dipotong.
2. Haluskan bumbu-bumbu.
3. Didihkan air, masukkan bumbu yang telah dihaluskan bersama lengkuas, daun salam, daging tetelan, dan nangka yang telah direbus.
4. Masak hingga daging dan nangka sudah mulai lunak, kemudian tambahkan santan kental, kaldu bubuk, garam, dan gula, aduk hingga rata, hati-hati saat mengaduk, jangan sampai nangka hancur.

# Kuah Lontong Mi



## Bahan:

500 g udang peci

10 g bawang putih, iris halus

20 g daun bawang, iris halus

2 sdt kecap manis

500 ml air

50 ml minyak

Lada secukupnya

Garam secukupnya

Kaldu bubuk secukupnya

## Cara Membuat:

1. Bersihkan udang, ambil kepalanya untuk membuat kuah.
2. Panaskan minyak di dalam wajan.
3. Masukkan irisan bawang putih dan daun bawang, tumis hingga harum, kemudian masukkan kepala udang.
4. Tumis sebentar hingga udang mulai berubah warna, kemudian tambahkan air.
5. Masak kuah beberapa menit atau hingga sari dan aroma udang sudah keluar didalam rasa kuah.
6. Matikan api, saring kuah, buang kepala udang dan ampasnya
7. Panaskan kembali kuah, kemudian tambahkan lada, garam, kaldu bubuk, dan kecap manis.

# Sup Kambing Salam Koja

Untuk 5 porsi



## Bahan:

- 500 g iga kambing
- 50 g bawang merah
- 50 g bawang putih
- 30 g jahe
- 15 g kayu manis
- 1 g kapulaga
- 1 g cengkeh
- 2 g biji pala
- 2 g lada hitam
- 2 liter air
- 4 g salam koja
- Garam secukupnya

## Cara Membuat:

1. Iris bawang merah, bawang putih, dan jahe, sisihkan.
2. Rebus kambing hingga lunak, angkat dan tiriskan
3. Masukkan air ke dalam *rice cooker*, masak hingga mendidih, kemudian masukkan bawang merah, bawang putih, jahe, kayu manis, kapulaga, cengkeh, biji pala, garam dan lada hitam.
4. Masukkan kambing dan masak sekitar 2 jam.
5. Setelah kambing benar-benar lunak dan empuk, masukkan daun salam koja, lalu angkat.
6. Hidangkan selagi hangat.





Kian hari kian banyak ikan di Sungai Musi yang punah. Nelayan tak lagi mudah menemukan ikan bernama unik, seperti seluang batang, kojem, lemajang, tengkeleso, dan belida. Kelangkaan ikan air tawar ini disebabkan limbah beracun dari sekitar 400 pabrik di sepanjang tepi Sungai Musi, juga aksi sebagian nelayan yang menggunakan jaring listrik dalam menangkap ikan. Hal itu sangat disayangkan mengingat belida merupakan jenis ikan unggul yang tidak hanya memiliki bentuk unik dengan kepala kecil dan tubuh besar bagai berpuncuk, tapi juga rasa gurih yang sulit ditandingi ikan lain. Keunggulan itulah yang membuat ikan dengan nama dagang *knife fish* ini menjadi maskot fauna Sumatera Selatan. Sebagian orang Muara Enim percaya ikan belida merupakan makhluk yang pandai berdiplomasi (*be* = punya, *lida* = lidah, pandai bersilat lidah). Bahkan, sesepuh Muara Enim yang bermarga Belida percaya mereka adalah keturunan ikan belida yang magis dan berwibawa.

Selain ikan belida, khazanah kuliner Bumi Sriwijaya juga mengenal ikan air tawar lain, seperti ikan baung, ikan jelawat, ikan tembakang, ikan toman, ikan lais, ikan gabus, serta ikan patin atau *cat fish*. Lidah kita akan bergoyang saat mencicipi pindang toman, lais goreng, sate gabus giling, pepes perut patin, pepes tempoyak belida, jelawat bakar, mangut tembakang, dan gangan patin.

*Gangan Patin*



## Gangan Patin

*Untuk 4 porsi*



### **Bahan:**

- 600 g ikan patin
- 75 g bawang merah
- 35 g bawang putih
- 20 g kemiri
- 3 g terasi
- 30 g gula jawa
- 15 g kunyit
- 40 g cabai merah besar
- 50 g nanas, potong dadu
- Mentimun, potong-potong
- 50 g kangkung, potong memanjang
- 50 g tomat *cherry*, potong dua
- 1.500 ml air
- Garam secukupnya

### **Cara Membuat:**

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kemiri, cabai merah, kunyit, dan terasi.
2. Panaskan air dalam panci hingga mendidih.
3. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan ke dalam air mendidih, kemudian tambahkan gula, garam, mentimun, nanas, dan ikan patin.
4. Setelah beberapa saat, masukkan kangkung dan tomat *cherry*. Masak kembali hingga ikan benar-benar matang. Angkat ikan dan sayuran, hidangkan selagi hangat.



# Karetian Goreng Lenjer

Pempek, makanan tradisional khas Palembang, Sumatera Selatan, tidak hanya memiliki cita rasa yang unik, tapi juga kandungan gizi yang cukup tinggi, seperti protein, lemak, karbohidrat, vitamin, dan mineral. Masyarakat Palembang sudah mengenal pempek sejak 4 abad silam, tepatnya sejak para perantau China datang ke Palembang pada abad ke-16. Sejak dulu masyarakat Palembang gemar menyantap pempek setiap saat, tanpa mengenal waktu.

Konon, nama pempek berasal dari kata "apek", sebutan untuk lelaki tua keturunan China yang tinggal di daerah Perakitan (tepi Sungai Musi). Dengan penuh kreativitas, si apek mencampur daging ikan giling, tepung tapioka, air, dan garam, kemudian menjajakan makanan baru buatannya itu sambil bersepeda keliling kota. Karena para pembeli memanggilnya "Pek... Apek," makanan baru itu pun kemudian disebut empek-empek atau pempek.

Awalnya, pempek dibuat dari ikan belida. Karena semakin langka dan mahal, ikan belida kemudian diganti dengan ikan gabus, tenggiri, atau kakap merah. Jenis pempek pun beraneka ragam, antara lain telur (kapal selam), pastel (kates), kerupuk (keriting), tahu, lenggang, panggang, lenjeran (silinder), serta adaan (bulat). Pempek biasa disantap bersama cuka khas Palembang yang pedas, asam, manis. Dalam menyantap pempek, orang Palembang memiliki kebiasaan unik, yaitu terlebih dulu mengunyah pempek untuk menikmati cita rasanya, baru kemudian menyeruput sausnya.



# Kwetiau Goreng Lenjer

Untuk 2 porsi



## Bahan:

- 3 potong pempek lenjer, potong tipis, bulat
- 50 g udang
- 40 g fillet dada ayam
- 1 btr telur
- 30 g daun kucai, potong memanjang
- 50 g taoge jepang
- 50 ml minyak sayur
- 20 ml air
- Kecap manis AKU secukupnya
- Kecap asin AKU secukupnya
- 2 sdm minyak bawang putih/*garlic oil*

## Pelengkap:

Saus sambal



## Cara Membuat:

1. Tumis lenjer hingga kecokelatan, kemudian masukkan udang, ayam, dan telur. Aduk hingga rata.
2. Masukkan daun kucai, taoge, kecap manis, kecap asin, dan minyak bawang putih. Aduk sebentar, kemudian matikan api. Hidangkan selagi hangat bersama saus sambal.

Selama ini orang mengenal yoghurt sebagai hasil fermentasi susu khas Barat. Padahal, sebenarnya masyarakat Minangkabau, Sumatera Barat, juga sudah mengenal makanan tradisional yang terbuat dari susu kerbau yang diperam beberapa hari dalam potongan batang bambu dan ditutup daun pisang yang disebut dadih atau dadiah. Sebagian perajin dadih percaya dadih harus dibuat dari susu bersih dan murni, tanpa campuran zat lain. Dadih juga tidak boleh dikonsumsi dengan ditambah asam karena asam diyakini akan merusak kemurnian susu kerbau hingga dadih pun akan rusak. Bila aturan ini dilanggar, kerbau akan berhenti memproduksi susu sehingga perajin dadih pun terpaksa memberi kerbau mereka ramuan khusus agar kembali memproduksi seperti sedia kala. Meskipun demikian, sebagian perajin dadih juga meramu dadih dengan buah-buahan, seperti stroberi, kelapa, atau cokelat.

Dadiah dapat dibuat sambal dan dikonsumsi sebagai teman es campur atau ampiang, sejenis keripik dari beras ketan yang setelah dikukus dipipihkan dan dikeringkan. Cara menyantap ampiang-dadiah sama dengan *cornflakes*-susu. Ampiang diseduh dengan air panas, lalu diberi dadih, kelapa parut, dan gula aren. Selain itu, ada pula sambal khas Minangkabau yang menggunakan dadih untuk dihidangkan bersama gajeboh, yang dipercaya baik bagi kesehatan, terutama pencernaan, karena dapat meluruhkan lemak. Agaknya kebiasaan mengonsumsi dadih inilah yang membuat orang Minangkabau terbebas dari kegemukan, meski sehari-hari menyantap makanan tradisional yang berlemak dan bersantan pekat.

*Kare Daging*



# Kare Daging

Untuk 20 porsi



## Bahan:

1 kg daging iga/short rib

500 ml santan/yoghurt/dadiah

250 g cabai giling  
(125 g cabai besar merah)

5 g ketumbar bubuk

4 g jintan

10 g kayu manis

100 g bawang merah

100 g bawang putih

30 g jahe

40 g lengkuas

40 g serai

3 g daun jeruk

3 lembar daun kunyit

25 g salam koja

3 g cengkeh

3 g kapulaga

20 g garam

50 g kunyit giling

4 g biji pekak

200 ml minyak goreng

1,5 liter air



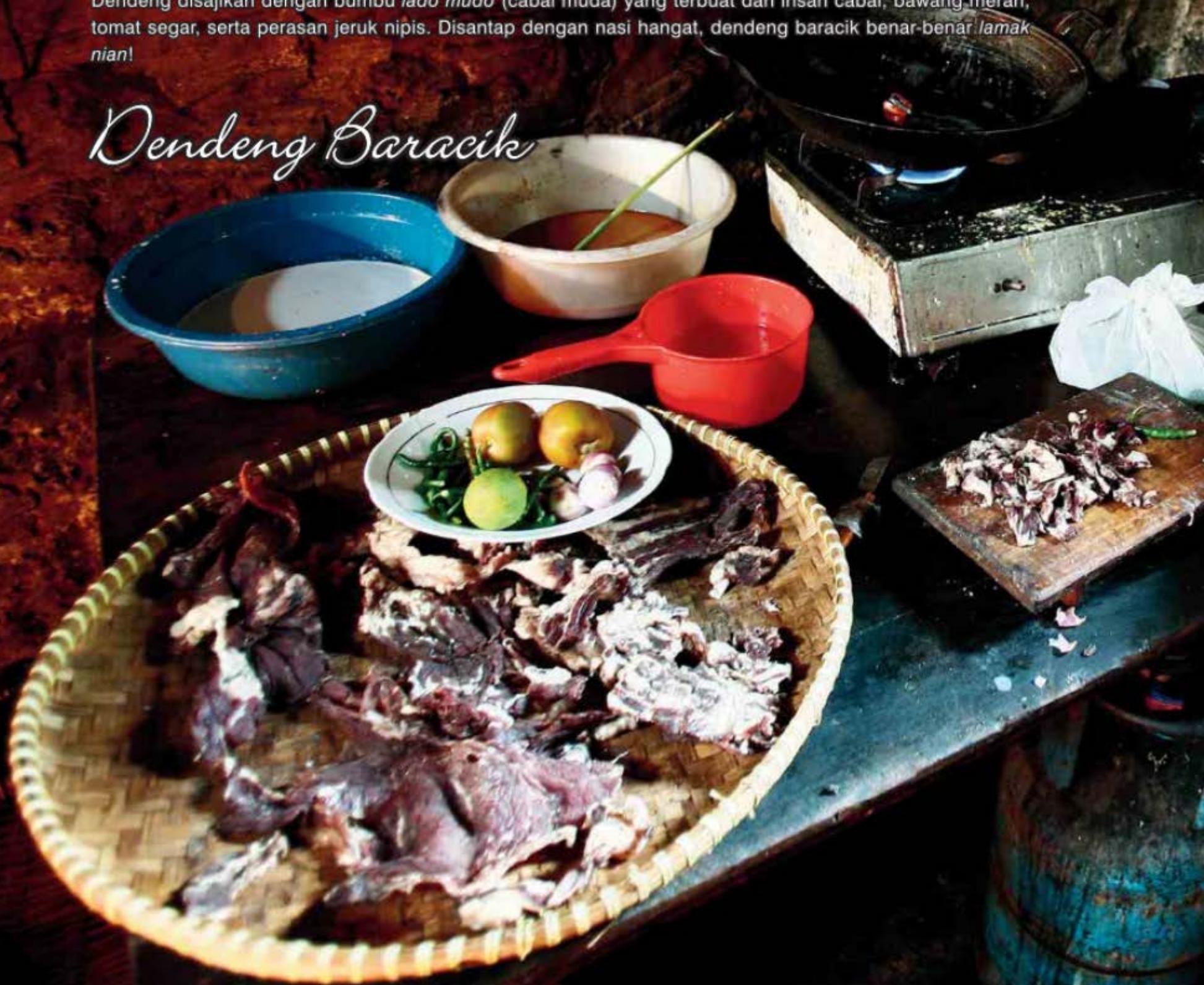
## Cara Membuat:

1. Potong daging iga sapi menjadi beberapa bagian.
2. Haluskan sebagian bawang merah, bawang putih, dan jahe.
3. Iris tipis 1/3 sisa bagian bawang merah dan bawang putih, lalu ditumis bersama cabai giling, kunyit giling, sisihkan salam koja.
4. Campurkan bumbu di atas (no. 2 dan no. 3) menjadi satu
5. Masukkan ketumbar dan jintan, haluskan lalu masukkan daun kunyit, daun jeruk, kapulaga, cengkeh, kayu manis, dan pekak.
6. Masukkan potongan iga lalu aduk.
7. Masukkan air ke dalam potongan iga tersebut lalu masak hingga matang.
8. Setelah daging empuk masukkan yoghurt kemudian angkat.
9. Dapat disajikan dengan potongan roti Prancis atau nasi panas.



Menikmati dendeng baracik, menu andalan RM Dendeng Baracik Emi di Aro Talang, Solok, Sumatera Barat, adalah pengalaman yang mengasyikkan. Dendeng terbuat dari daging sandung lamur (dada sapi), yang dalam bahasa Minang disebut gajebo. Untuk membuatnya, daging disayat menjadi lembaran tipis dan dikeringkan 2-3 hari. Saat disajikan, daging dibentuk kotak-kotak kecil 3-5 cm (*baracik*) dan telah digoreng dengan minyak kelapa segar, atau minyak tanak dalam bahasa Minang. Dendeng disajikan dengan bumbu *lado mudo* (cabai muda) yang terbuat dari irisan cabai, bawang merah, tomat segar, serta perasan jeruk nipis. Disantap dengan nasi hangat, dendeng baracik benar-benar *lamak nian!*

## Dendeng Baracik



# Dendeng Baracik



*Untuk 5 porsi*



## **Bahan:**

1 kg daging sapi, potong tipis

500 ml minyak sayur



6 buah jeruk limau, ambil airnya

40 g bawang merah, iris halus

40 ml minyak zaitun

2 buah tomat, potong menjadi 8 bagian

4 g garam

40 g cabai hijau, iris halus

Lada secukupnya

## **Cara Membuat:**

1. Taburi daging dengan garam dan lada, goreng hingga kering.
2. Campur air jeruk limau dengan minyak zaitun dan lada. Aduk rata dan sisihkan.
3. Tempatkan daging yang telah digoreng di atas piring saji, kemudian taburi irisan cabai hijau dan bawang merah. Siram dengan saus campuran jeruk limau dan minyak zaitun. Hidangkan bersama irisan tomat.



## *Udang, Tumis Telur Asin Bebek*

Telur merupakan salah satu sumber protein hewani yang bergizi tinggi, lezat, dan mudah diperoleh dengan harga murah. Meski demikian, telur juga memiliki kekurangan. Telur mudah rusak, baik secara alami, kimiawi, atau karena serangan mikroorganisme yang masuk melalui pori-pori telur. Agar tetap berkualitas, telur perlu diawetkan sehingga bakteri pembusuk tidak bisa masuk ke dalam telur. Salah satu cara mengawetkan telur adalah dengan mengasinkannya, membalutnya dengan adonan garam dan abu arang, lalu menyimpannya selama 1-2 minggu hingga bagian tengah telur menjadi masir atau berlemak.

Lazimnya, telur yang diasinkan adalah telur bebek, walau telur ayam dapat juga diasinkan. Proses pengasinan membuat aroma amis telur bebek memudar dan rasanya gurih. Telur asin selanjutnya bisa tahan selama 2-4 minggu. Telur asin dapat dimakan dengan atau tanpa nasi, dapat juga dipadukan dengan berbagai masakan, seperti nasi jambang, nasi lengko, nasi rawon, atau bubur. Saat ini, telah ada suatu inovasi dalam masakan China, yaitu penggunaan bagian kuning telur bebek asin sebagai bahan penyedap masakan udang atau kepiting.

# Udang Bumbu Telur Asin Bebek



## Bahan:

- 3–4 btr telur bebek asin
- 500 g udang ukuran 25, kupas, sayat punggungnya untuk membersihkan kotorannya, sisakan ekornya
- 50 g bawang putih, iris halus
- 50 g bawang merah, iris halus
- 10 g kunyit
- 2 btg serai
- 3 lbr daun jeruk
- 100 g belimbing sayur
- 300 ml santan
- 500 ml air
- 100 ml minyak sayur
- 75 g daun bawang, iris halus
- 75 g cabai hijau besar, iris menyerong ± ½ cm
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Gula pasir secukupnya

## Bumbu:

- 50 g bawang putih
- 50 g bawang merah
- 20 g jahe
- 30 g temu kunci
- 20 g lengkuas

## Cara Membuat:

1. Rebus telur asin. Setelah matang, ambil bagian kuningnya saja.
2. Haluskan bumbu bersama kuning telur asin.



3. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
4. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan, serai, dan daun jeruk. Setelah itu, masukkan santan, aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan udang, garam, lada, dan gula, masak hingga udang mulai matang dan berubah warna. (Masak udang saat akan menyajikannya sehingga udang tidak terlalu lama matang di atas api.)
6. Tambahkan irisan daun bawang dan cabai hijau, aduk dan masak sebentar.
7. Sajikan udang telur asin, santap selagi hangat.





*Kedai Mi*

Ada beberapa faktor menarik dari khazanah kuliner Vietnam Selatan. Masakan di tempat ini tidak banyak berlemak, berbahan baku segar. Berbagai jenis daun digunakan sebagai lalapan. Ada beberapa jenis lalapan yang juga kita kenal di sini, seperti tespong, batang kangkung, jantung pisang, sejenis daun jambu muda, belimbing mentah, dan pisang batu muda. Mungkin karena pola makan inilah orang Vietnam jarang kelebihan berat badan; umumnya mereka tampak langsing.

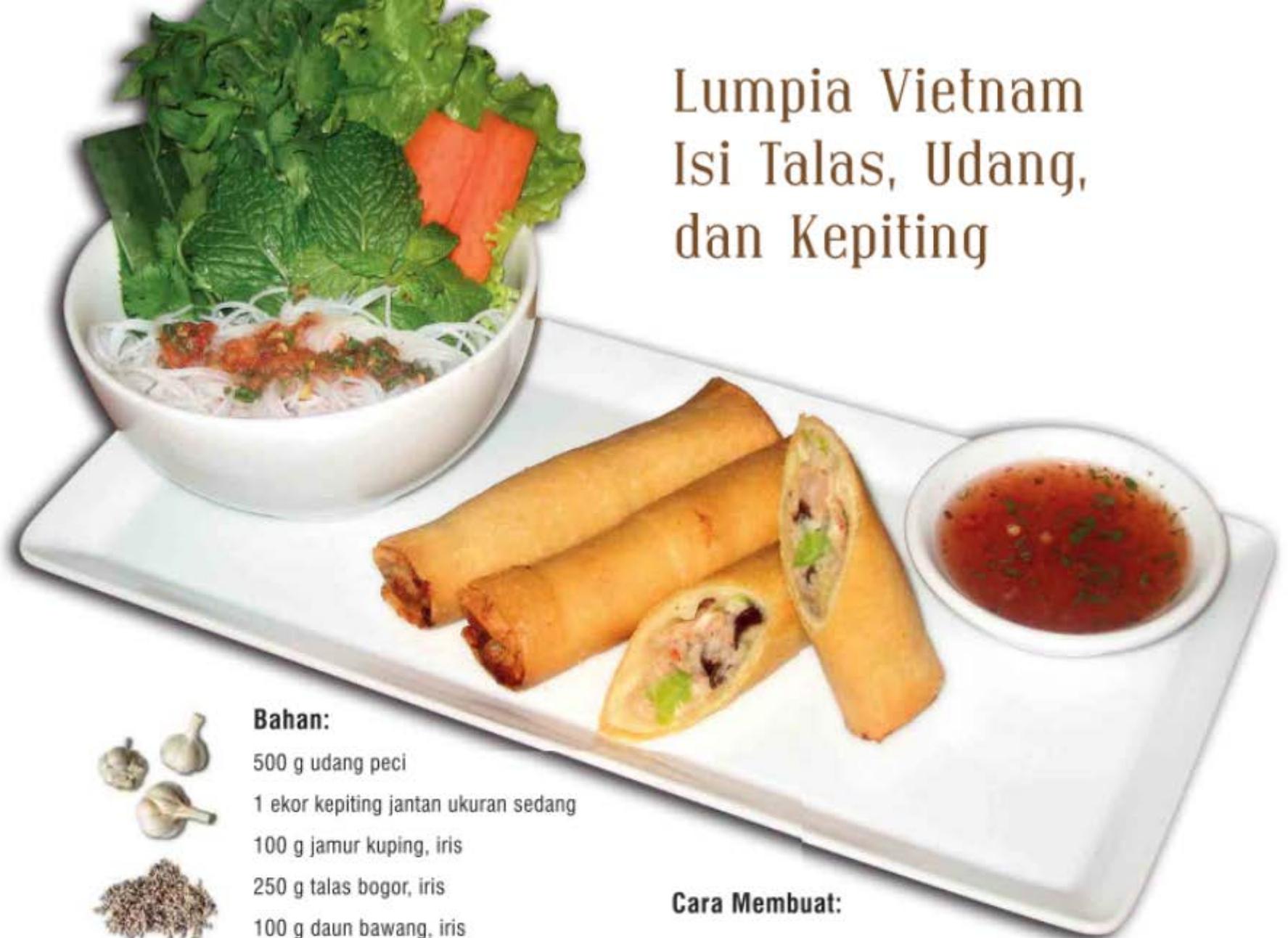
Di sini akan saya sajikan cara membuat lumpia talas alternatif dengan pola saji seperti masyarakat Vietnam Selatan. Lumpia ini akan menjadi makanan lengkap karena terdapat bihun yang mengandung karbohidrat dan lalapan yang mengandung serat kasar, yang juga memberikan kontribusi tekstur, aroma, dan cita rasa. Untuk saus, ganti kecap ikan dengan terasi.

*Lumpia Vietnam  
Isi Talas, Udang dan, Kepiting*



# Lumpia Vietnam

## Isi Talas, Udang, dan Kepiting



### Bahan:

- 500 g udang peci
- 1 ekor kepiting jantan ukuran sedang
- 100 g jamur kuping, iris
- 250 g talas bogor, iris
- 100 g daun bawang, iris
- 3 siung bawang putih, cincang
- Putih telur, kocok
- 500 ml minyak goreng
- 10 lbr kulit lumpia, bagi 4
- Lada secukupnya
- Garam secukupnya

### Pelengkap:

- Saus dan lalapan

### Cara Membuat:

1. Campur udang, kepiting, jamur kuping, talas, bawang putih, daun bawang, lada, dan garam.
2. Siapkan lembaran kulit lumpia, beri adonan isi di tengahnya. Oleskan kocokan putih telur pada setiap sisi bagian dalam kulit lumpia sebagai perekat, kemudian lipat kulit lumpia hingga setiap ujungnya bertemu. Tekan bagian ujungnya agar menutup rapat.
3. Cara menyajikan: Tata sayuran di atas piring bersama lumpia dan bihun yang telah direndam saus. Ambil pangsit. Sendok lalapan dan letakkan di atas pangsit. Ambil bihun, letakkan di atas lalapan. Siram saus di atas bihun.



## Saus



### Bahan:

- 150 g gula pasir
- 100 ml air lemon
- 5–10 g terasi
- 5 g cabai rawit, rajang halus
- 20 g wortel, parut
- 2 g terasi
- 60 ml air masak
- Bawang putih, cincang
- Garam secukupnya

### Cara Membuat:

Campur air lemon dengan gula pasir, aduk hingga merata. Tambahkan terasi, wortel, bawang putih, cabai rawit, dan garam, aduk hingga merata.

## Lalapan

### Bahan:

- 100 g bihun, rebus
- 1 pak selada keriting
- 1 ikat daun kenikir
- 250 g mentimun
- 1 ikat/pak daun ketumbar
- 1 ikat/pak daun mint
- 1 ikat daun pohpohan
- (Pilihan daun tergantung selera Anda)



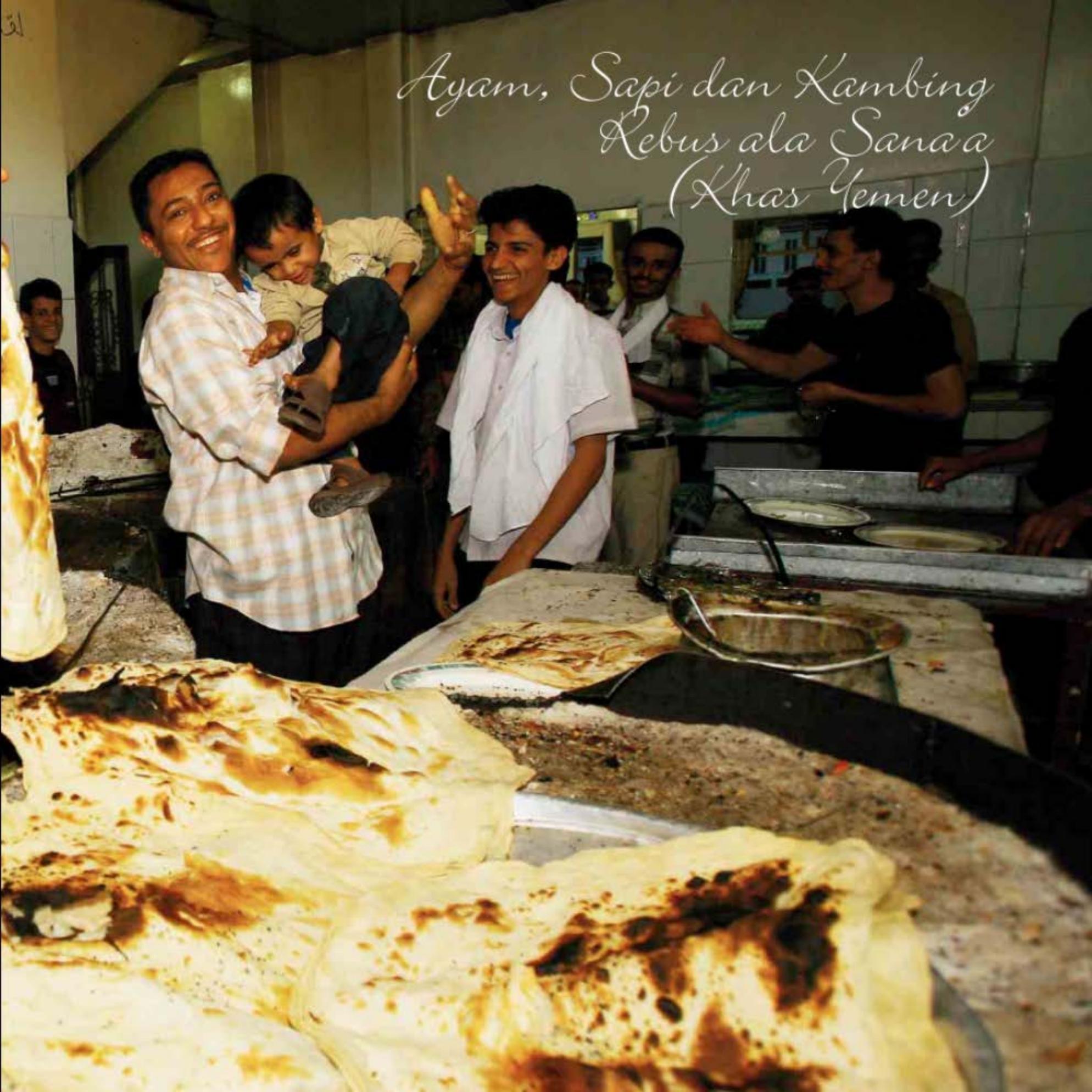


لقد نرى في أحركم وجمادات المنبيبي

Tidak seperti lazimnya masakan Arab lain yang beraroma dan bercita rasa rempah-rempah kuat, masakan khas Yemen bercita rasa lebih ringan, disajikan bersama cabai hijau yang telah dilumatkan, sari jeruk atau tomat yang juga telah dilumatkan, dan daun ketumbar, serta campuran yoghurt. Selain cita rasanya cocok untuk lidah Indonesia, masakan khas Yemen juga lebih sederhana, dengan masing-masing daerah memiliki kekhasan tersendiri. Masakan daging kambing muda yang lembut biasanya disajikan di atas roti rashosh, yang bentuknya mirip roti naan India, tetapi lebih tipis dan lebar. Untuk menikmati hidangan itu tidak diperlukan pisau atau garpu karena kita cukup mencomotnya.

Berikut menu alternatif yang menyatukan 3 jenis daging dalam satu rebusan kuah. Meski demikian, ketiga jenis daging tersebut tidak dimasukkan secara bersamaan. Daging yang lebih keras dimasukkan terlebih dulu, baru diikuti daging yang lebih lunak.

Ayam, Sapi dan Kambing  
Rebus ala Sana'a  
(Khas Yemen)





# Ayam, Sapi, dan Kambing Rebus ala Sana'a (Khas Yemen)



## Bahan:

500 g daging kambing bagian sengkkel

500 g daging sapi bagian sengkkel



Daging dari 1 ekor ayam

250 g kentang, potong-potong



2000 ml air masak

100 g cabai merah, buang bijinya, haluskan

3 g ketumbar bubuk, sangrai



3 g jintan bubuk, sangrai

2 g lada hitam

3 g garam



75 g lengkuas, iris tipis, haluskan

20 g kunyit, haluskan



20 g jahe, haluskan

50 g bawang merah, iris tipis

50 g bawang putih, iris tipis



3 lbr daun salam

Minyak goreng secukupnya



## Pelengkap:

Saus Tomat Daun Ketumbar atau Saus Tomat

Hijau



### Cara Membuat:

1. Tumis cabai merah, lada hitam, ketumbar, jintan, bawang merah, bawang putih, garam, lengkuas, jahe, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan daging sapi terlebih dulu, aduk hingga bumbu tercampur merata. Masukkan air, tutup, dan ungkep selama lebih kurang 20 menit.
3. Masukkan daging kambing. Perhatikan apakah ada residu atau busa pada permukaan air. Jika ada, saring dan buang busa, lalu ungkep beberapa saat.
4. Masukkan daging ayam, turunkan suhu.
5. Setelah lebih kurang 15 menit, masukkan potongan kentang, kemudian tutup kembali.
6. Haluskan cabai merah dengan blender.
7. Sajikan bersama Saus Tomat Daun Ketumbar atau Saus Tomat Hijau.

## Saus Tomat Daun Ketumbar



### Bahan:

- 250 g tomat, iris dadu
- 50 g daun ketumbar
- ½ sdt garam
- 10 btr cabai rawit hijau

### Cara Membuat:

Haluskan daun ketumbar dan tomat, kemudian tambahkan cabai rawit dan garam.

## Saus Tomat Hijau



### Bahan:

- 250 g tomat hijau, belah dua
- 5 bh cabai hijau besar
- 1 bh lemon, ambil airnya
- ½ sdt garam

### Cara Membuat:

Haluskan tomat hijau dan cabai hijau besar dengan blender, kemudian tambahkan garam dan air lemon.



# Tumis Daging Cincang dengan Oncom dan Rimbang

Oncom merupakan bahan makanan sejenis tempe yang sudah berabad-abad dikonsumsi masyarakat Jawa Barat. Meski demikian, substansi dalam oncom masih merupakan suatu misteri. Menurut pakar teknologi pangan Prof. Dr. F. G. Winarno, oncom adalah bahan makanan yang sangat bergizi.

Ada dua jenis oncom yang diproduksi, pertama oncom berwarna oranye kemerahan, yang biasanya menggunakan ampas tahu dengan ragi *Neurospora sitophila*, ragi yang hanya digunakan dalam makanan di Indonesia, dan kedua oncom berwarna hitam, yang biasanya menggunakan ampas kacang, setelah kacang diambil minyaknya, dengan ragi *Rhizopus oligosporus*. Ragi-ragi itu secara aktif menghasilkan enzim lipase dan protein yang mudah dicerna. Untuk menghasilkan tekstur yang baik, ampas biasanya dicampur dengan tapioka atau singkong.

Ada bermacam penganan menggunakan oncom sebagai bahannya, misalnya gejos oncom, keripik oncom, oblok-oblok oncom, oncom goreng tepung, pepes oncom, sambal oncom, taoge goreng, tumis kangkung oncom, serta tumis oncom.



# Tumis Daging Cincang dengan Oncom dan Rimbang

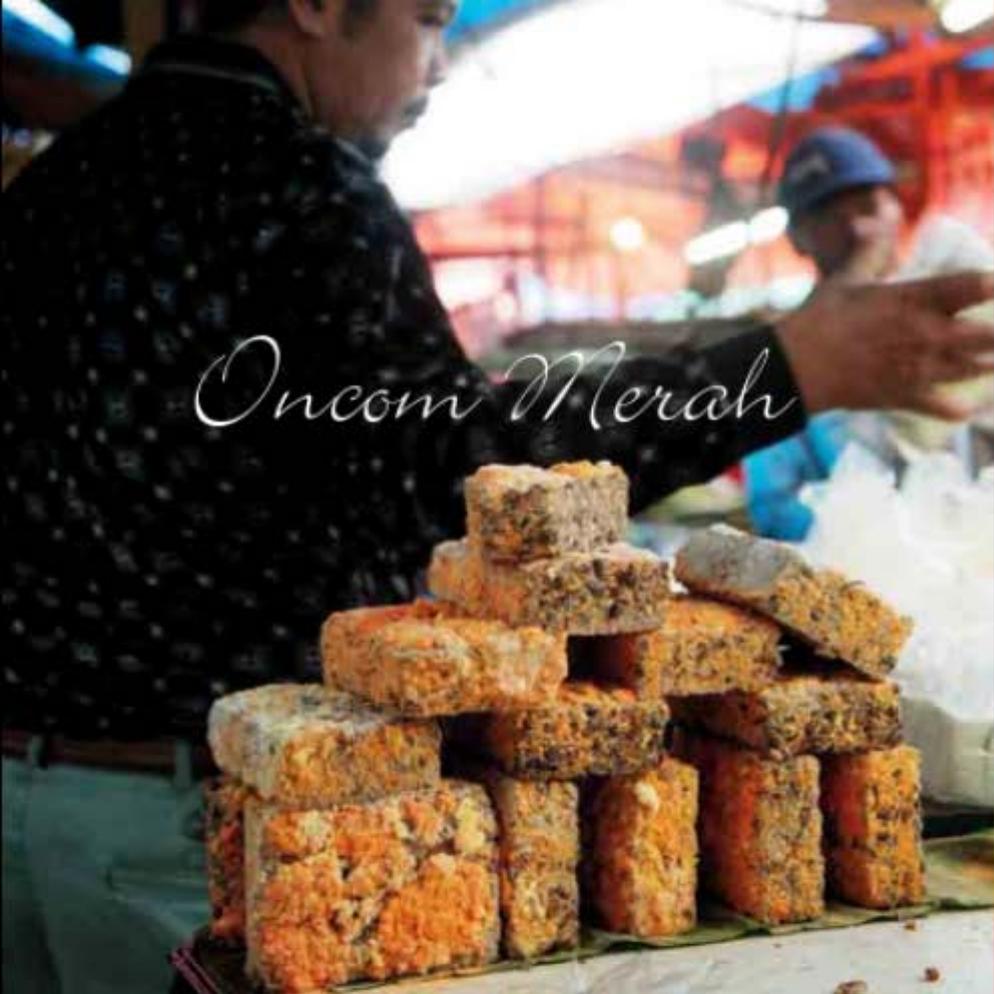


## Bahan:

- 300 g daging cincang
- 250 g oncom merah atau hitam
- 250 g rimbang atau leunca
- 150 g cabai merah besar, potong bulat-bulat
- 30 g bawang merah, iris halus
- 30 g bawang putih, cincang halus
- 1 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 100 ml santan encer
- Minyak goreng secukupnya
- 2 sdt garam
- 1 sdt lada
- 2 sdt gula pasir

## Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan cabai merah, aduk sebentar.
2. Masukkan oncom dan daging cincang, masak hingga daging mulai berubah warna, kemudian masukkan rimbang.
3. Tambahkan serai, daun salam, garam, gula pasir, dan lada, kemudian tuangkan santan. Masak hingga matang. Sajikan panas-panas.



*Oncom Merah*



*Oncom Hitam*



*Taoge Goreng Oncom*



Banyak orang mengenal terong belanda, tetapi umumnya tidak tahu cara menikmati terong yang unik ini. Saat ini, daerah Puncak banyak memasok terong belanda ke toko-toko buah ternama di Jakarta. Sementara di Sumatra Utara, Brastagi adalah penghasil terong belanda yang berkualitas.

Di Medan, ada minuman sari buah yang dikenal dengan nama martabe, singkatan dari adalah "markisa terong belanda". Minuman ini bisa ditambah dengan sari apel dan nanas, tetapi tetap dengan bagian markisa dan terong belanda yang lebih dominan. Selain martabe, di Medan dikenal pula masakan khas sambal udang, yang sepintas memiliki prinsip pengolahan sama dengan sambal goreng udang, hanya saja dengan tambahan aroma bawang batak, yang sering kita kenal sebagai lokio segar. Sebagai alternatif, lokio dapat dijadikan acar terlebih dahulu.

## *Jus Martabe dan Sambal Udang Batak*

Buah onje atau buah palang bila disebut di Sumatra bagian utara





## Jus Martabe

### Bahan:

- 6 bh terong belanda, potong dadu
- 50 g nanas, potong dadu
- 200 ml jus apel
- 200 ml jus markisa
- Es batu secukupnya

### Cara Membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender, proses hingga lembut.
2. Tambahkan es batu sesuai selera. Hidangkan.

## Sambal Udang Batak



### Bahan:



- 500 g udang peci, bersihkan, belah bagian belakangnya
- 60 g cabai merah keriting, haluskan
- 40 g bawang merah, haluskan
- 2 papan petai, iris bagian kulitnya, goreng
- 50 g acar lokio
- Minyak sayur secukupnya
- Garam secukupnya
- Merica secukupnya
- Gula secukupnya

### Cara Membuat:

1. Goreng udang dalam minyak panas hingga kering, angkat dan sisihkan.
2. Pindahkan minyak bekas gorengan udang, sisakan sedikit. Tumis cabai merah dan bawang merah hingga harum.
3. Masukkan semua bahan dan udang yang telah digoreng, aduk hingga tercampur rata. Masak hingga matang. Tambahkan garam dan lada sesuai selera. Hidangkan panas-panas.

# Tauco Kepah



## Bahan:

- 500 g kerang bambu
- 50 g bawang merah, haluskan
- 30 g bawang putih, haluskan
- 30 g cabai merah besar, iris halus
- 30 g cabai hijau besar, iris halus
- 10 g cabai rawit hijau, iris halus
- 10 g jahe, iris halus
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdt terasi
- 1 sdm tauco
- 1 sdm kecap manis AKU
- 5 buah tomat, belah menjadi 4
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Air secukupnya
- Minyak sayur secukupnya

## Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe hingga layu dan harum.
2. Masukkan kerang bambu, serai, terasi, dan tauco. Tuangkan air secukupnya, aduk hingga tercampur rata.
3. Tambahkan irisan cabai dan tomat, kemudian tuangkan kecap manis dan garam beserta merica sesuai dengan selera, aduk hingga matang.
4. Sajikan tauco kepah di atas mangkuk atau piring untuk sup. Hidangkan hangat.



# Bihun Kare Ayam

Untuk 8 Porsi



## Bahan:

- 1 ekor ayam
- 500 g tulang ayam
- 1,8 l air
- 350 g bihun
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya



## Bumbu yang Dihaluskan:

- 200 g bawang merah
- 150 g bawang putih
- 30 g jahe
- 15 g kunyit
- 2 g ketumbar
- 2 g jinten
- 100 ml minyak goreng
- 300 g cabai merah besar



## Bumbu kasar:

- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun kunyit
- 250 ml santan kental
- 10 g kayu manis
- 2 g cengkeh
- 2 g pekak
- 2 g kapulaga
- 3 batang serai, memarkan



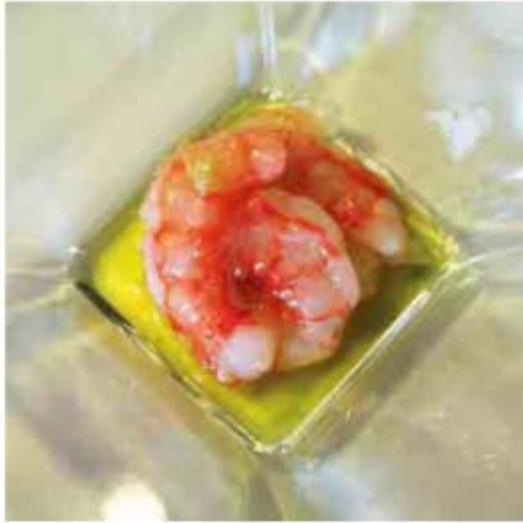
## Cara Membuat:

1. Potong ayam menjadi 8 bagian.
2. Haluskan semua bumbu kecuali serai, kayu manis, daun kunyit, kapulaga, cengkeh, daun jeruk, dan pekak.
3. Panaskan minyak dalam wajan, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum, kemudian masukkan bumbu kasar, tumis beberapa saat.
4. Siapkan mesin *slowcooker*, isi dengan air panas
5. Masukkan ayam, tulang ayam, santan, garam dan lada, dan bumbu yang telah ditumis
6. Tutup mesin, kemudian masak dengan proses *slowcook* selama lebih kurang 1 jam.
7. Seduh bihun dengan air panas selama kurang lebih 6 menit, kemudian saring bihun, sisihkan.
8. Setelah kare matang, porsikan bihun ke dalam mangkuk, dan siramkan kuah kare ayam dan sertakan daging ayam. Taburkan bawang goreng di atasnya.





# Jamur Liar Spanyol



Pada bulan Oktober yang lalu, saya mendapat suatu pengalaman baru saat diundang oleh perusahaan produsen minyak zaitun Borgez untuk mengunjungi dan membuat liputan mengenai proses pembuatan minyak zaitun di daerah Terraga, dekat Barcelona, Spanyol. Sayang sekali saat itu buah zaitun masih mentah dan baru akan siap panen untuk diperah sarinya pada bulan Desember.

Penggunaan minyak zaitun bagi orang Spanyol sama seperti halnya orang Indonesia menggunakan minyak kelapa yang dibuat secara tradisional, umumnya digunakan untuk membuat saus salad, untuk memasak maupun untuk menggoreng. Dalam sejarah tradisinya, tidak pernah dibahas apakah karakteristik minyak zaitun akan berubah bila dipanaskan, terutama bila digunakan untuk menggoreng, karena yang penting bagi mereka adalah cita rasa minyak zaitun tersebut akan

mempengaruhi karakteristik hasil masakan, bukan khasiatnya. Dan dalam kehidupan sehari-hari, mereka banyak menggunakan minyak zaitun yang tidak dipanaskan.

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih jelas mengenai penggunaan minyak zaitun dalam seni memasak, saya diperkenalkan oleh teman saya, Rosalia Barriach, kepada teman baiknya Mariona Quadrada, seorang ahli masak yang tinggal di kota Reus yang terletak sekitar 1 jam perjalanan dari Barcelona. Mariona merupakan ahli masak yang memiliki program kuliner di sebuah TV lokal dan pengarang buku masak Spanyol. Ia kemudian mengajak saya untuk berbelanja bahan-bahan masakan hasil laut yang sangat segar dari Laut Mediterania, serta mencicipi udang merah segar yang dikonsumsi dalam keadaan mentah, hanya dibumbui dengan minyak zaitun dan bawang putih panggang yang dilumatkan. Rasanya segar, manis, dengan tekstur udang yang legit.

Saat di pasar, yang menarik perhatian saya adalah berlimpahnya jamur, yang menurut Mariona memang merupakan musimnya di bulan-bulan Oktober dan November, saat dimulainya musim hujan namun cuaca harus agak hangat dan tidak kering. Dalam bahasa Spanyol jamur disebut dengan *nicalos* atau dalam bahasa Catalan *rovellons*.

Mariona memasak jamur hutan ini dengan bahan-bahan yang sangat sederhana seperti: parutan tomat segar tanpa kulit, taburan bawang putih dan daun seledri, minyak zaitun murni atau biasa disebut *virgin olive oil*. Jamur hanya disusun di atas parutan tomat, ditaburi dengan bahan-bahan di atas, lalu dipanggang dalam oven selama kurang lebih 15 menit dengan temperature 170° C. Menu jamur ini dapat disajikan dengan sosis goreng atau parutan keju dan sausnya disantap dengan roti Prancis.



## Jamur Liar Spanyol

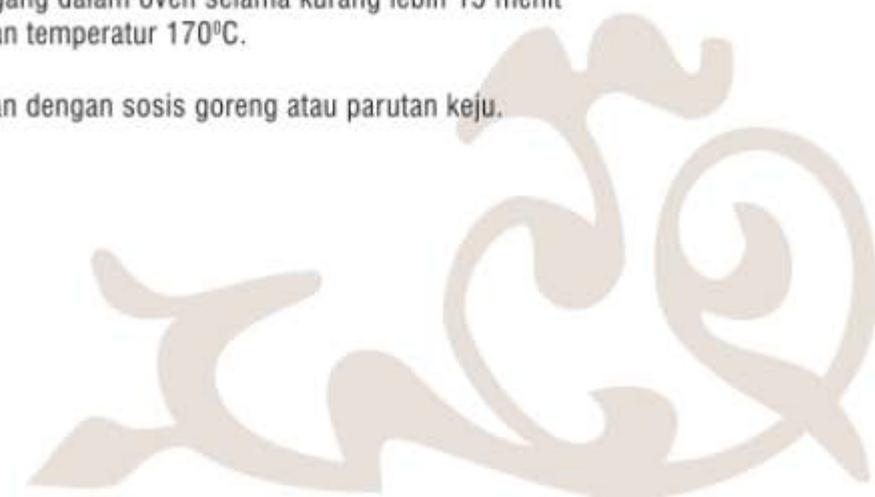


### Bahan:

- 10 biji jamur shiitake segar
- 4-5 tomat merah segar
- 10 gr bawang putih cincang
- 5 gr daun seledri rajang halus
- 50cc minyak zaitun/*extra virgin olive oil*
- Garam secukupnya
- Lada secukupnya
- Sosis goreng dipotong-potong saat akan disajikan atau keju parut

### Cara Membuat:

1. Jamur disusun di atas parutan tomat, ditaburi parutan tomat segar tanpa kulit, taburan bawang putih, daun seledri, dan minyak zaitun murni.
2. Panggang dalam oven selama kurang lebih 15 menit dengan temperatur 170°C.
3. Sajikan dengan sosis goreng atau parutan keju.





Gambas FRESCA





Foto oleh Indra Leonardi

# Tentang Penulis

**W**illiam Wongso memulai karirnya sebagai Direktur Radio Merdeka, sebuah stasiun radio swasta di Surabaya, sejak tahun 1969 hingga tahun 1986.

Ia baru memasuki dunia kuliner pada tahun 1977, saat membuka Vineth Bakery di Jakarta, sebuah toko roti berbasis roti Eropa yang masih merupakan produk langka pada saat itu. Bisnis ini membangkitkan rasa ingin tahunya mengenai bagaimana proses dan teknik pembuatan sebuah produk makanan. Untuk itu, ia sering mengadakan perjalanan ke berbagai pelosok tanah air dan manca negara untuk mempelajari seni kuliner.

William Wongso memulai pencariannya melalui pengenalan cita rasa berbagai jenis makanan, baik di Indonesia maupun di manca negara, dari makanan kaki lima hingga restoran *fine dine* kelas dunia. Hal ini berlawanan dengan sistem yang umum berlaku, di mana biasanya para pelajar sekolah perhotelan dan sekolah masak terkenal mempelajari teknik dahulu, praktik berdasarkan resep, dan belum tentu diakhiri dengan pengenalan cita rasa. William Wongso percaya bahwa pengetahuan yang kaya akan berbagai cita rasa akan menjadi modal yang kuat bagi seorang ahli masak untuk dapat berkreasi dalam menciptakan menu-menu yang baik. Hal inilah yang kemudian menjadi kekuatannya, yang membedakannya dengan para juru masak pada umumnya. Warren Caragata dari *Asia Week* menyebutnya sebagai Paul Bocuse (seorang *chef* Prancis kelas dunia) dari Indonesia.

William Wongso menaruh perhatian khusus atas kekayaan kuliner Nusantara. Ia percaya, bila dikembangkan dengan baik, masakan Indonesia mempunyai potensi besar untuk dapat tampil baik secara nasional maupun dalam peta kuliner dunia. Ia menulis berbagai tulisan mengenai kuliner Nusantara, tampil sebagai pembicara dalam berbagai *event* nasional maupun internasional, menyelenggarakan *Indonesian food festival* di manca negara, sebagai usahanya mengangkat dan mempopulerkan masakan khas Indonesia. Atas berbagai langkahnya tersebut, ia pun diangkat sebagai penasihat dalam program "I Love Indonesian Food", sebuah program yang diprakarsai oleh Ibu Tien Soeharto.



Langkah-langkah William Wongso untuk mempopulerkan masakan Indonesia mulai diakui oleh berbagai pihak. Penerima penghargaan “Chevalier du Merite Agricole” dari Departemen Pertanian Prancis, penghargaan dari Badan Nasional Sertifikasi Profesional atas dedikasinya dalam dunia pendidikan kuliner, serta penghargaan dari Departemen Pariwisata atas dukungannya terhadap program Visit Indonesia Year 2008 untuk bidang kuliner ini makin mengibarkan usahanya dalam berbagai media dan instansi.

Sejak tahun 2006, William Wongso diangkat sebagai Culinary Advisor untuk maskapai penerbangan nasional Garuda Indonesia. Tugasnya adalah menampilkan masakan dengan cita rasa autentik Indonesia, namun yang sesuai dengan kaidah yang berlaku untuk masakan penerbangan.

William Wongso juga membuat sebuah program kuliner di Metro TV yang kembali mengetengahkan kekayaan masakan Nusantara. Konsep program ini adalah mengangkat masakan autentik daerah, dan pada segmen lainnya menciptakan menu alternatif berdasarkan menu autentik tersebut agar dapat dengan mudah dibuat di dapur modern. Tujuannya adalah agar masakan-masakan tradisional tersebut dapat dikenal oleh daerah-daerah lain di Indonesia dan agar terus terjaga kelangsungannya. Dalam program ini, William Wongso juga menampilkan berbagai pasar tradisional dengan produk khasnya masing-masing.

Menu-menu alternatif inilah yang dituangkan dalam buku *Ceritarasa William Wongso: Kumpulan Menu Alternatif*. Semoga buku ini dapat menjadi inspirasi untuk memelihara dan mengembangkan khazanah kuliner Indonesia agar dapat menjadi kebanggaan masyarakat Indonesia dan mendapat tempat dalam peta kuliner dunia.



*Special Thanks to*

**Suryatini N. Ganie**

**Nono A. Makarim**

**Bondan Winarno**

**F. G. Winarno**

**Surya Paloh**

**Niniek L. Karim**

**Olga Lidya**

**Nadja Azzura Tohir**

**Herman**

**Lambon**

**Sawin**

**Sanusi**

**Rohman**

**Supadi**



Tiga hal tentang seorang empu: penguasaan akan bidangnya, spirit tanpa henti menggali dan menghidupkan kearifan lokal sekitar bidang itu, serta semangat membagi dan menebar ilmu tersebut kepada yang berbakat dan berminat. Maka, William Wongso pun adalah seorang empu kuliner Indonesia! Spirit ketiga hal itu terpancar pada bukunya ini. Beruntunglah kita punya seorang William Wongso!

—Niniek L. Karim

Sepengetahuan saya, William Wongso adalah orang yang paling paham seluk-beluk makanan dan minuman khas daerah-daerah Indonesia maupun berbagai belahan dunia. Dalam hal kuliner, William juga seorang yang sangat *passionate*. Ia bahkan telah mengubah jalan hidupnya agar dapat seratus persen berada di jalur kuliner. Dengan bukunya ini, William tidak hanya berbagi informasi, tetapi juga berbagi kecintaan terhadap kuliner—khususnya tentang pusaka kuliner nusantara.

—Bondan Winarno

William Wongso adalah aset bangsa yang mampu mengembangkan diri dan dikenal bukan hanya di Indonesia, melainkan juga di seantero dunia. Ia mampu menggabungkan dengan cantik hobi dan profesinya sehingga melahirkan kreasi-kreasi baru dalam dunia kuliner dan mendedikasikan karyanya untuk bangsa sekaligus menambah ragam kuliner Indonesia. Saya adalah satu dari anak bangsa yang menghargai karya-karyanya.

—Surya Paloh

Pak William adalah salah seorang sobat kental saya, tempat saya bertanya tentang berbagai hal mengenai dunia nyata gastronomi dan hidangan lezat yang berakar pada tradisi Indonesia. Pak William Wongso sangat nasionalis dan mencintai bangsanya, Indonesia.

—F. G. Winarno

Bersama Oom William, memasak dan menikmati makanan bagaikan membaca cerita panjang. Lidah kita membaca tekstur, membaca suhu, dan membaca rasa, sambil kita belajar tentang kekayaan kuliner negeri sendiri, tempat bahan –bahan makanan, khususnya rempah-rempah berkualitas tinggi dihasilkan. *Ceritarasa William Wongso* membawa kita menikmati pengalaman baru dalam setiap racikan hidangannya.

—Olga Lydia

Hari-hari bersama Oom William adalah hari-hari favorit saya. Bersama Oom William, saya menjadi lebih tahu tentang berbagai masakan dan rempah-rempah Indonesia atau juga luar negeri. Mudah-mudahan buku ini bisa membuat teman-teman lebih mengerti dan lebih senang memasak dengan rempah-rempah Indonesia.

—Nadja Azzura Tohir, 10 tahun



*William Wongso adalah aset bangsa yang mampu mengembangkan diri dan dikenal bukan hanya di Indonesia, melainkan juga seantero dunia. Ia mampu menggabungkan dengan cantik hobi dan profesinya sehingga melahirkan kreasi-kreasi baru dalam dunia kuliner dan mendedikasikan karyanya untuk bangsa sekaligus menambah ragam kuliner Indonesia. Saya adalah satu dari anak bangsa yang menghargai karya-karyanya.*

**—Surya Paloh**

*Tiga hal tentang seorang empu: penguasaan akan bidangnya, spirit tanpa henti menggali dan menghidupkan kearifan lokal sekitar bidang itu, serta semangat membagi dan menebar ilmu tersebut kepada yang berbakat dan berminat. Maka, William Wongso pun adalah seorang empu kuliner Indonesia! Spirit ketiga hal itu terpancar pada bukunya ini. Beruntunglah kita punya seorang William Wongso!*

**—Niniek L. Karim**

*Sepengetahuan saya, William Wongso adalah orang yang paling paham seluk-beluk makanan dan minuman khas daerah-daerah Indonesia maupun berbagai belahan dunia. Dalam hal kuliner, William juga seorang yang sangat passionate. Ia bahkan telah mengubah jalan hidupnya agar dapat seratus persen berada di jalur kuliner. Dengan bukunya ini, William tidak hanya berbagi informasi, tetapi juga berbagi kecintaan terhadap kuliner, khususnya tentang pusaka kuliner nusantara.*

**—Bondan Winarno**

**Penerbit**  
**PT Gramedia Pustaka Utama**  
Kompas Gramedia Building  
Blok I Lantai 4-5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta 10270  
[www.gramedia.com](http://www.gramedia.com)

ISBN: 978-979-22-4773-2



9 789792 247732

GM 21001090170