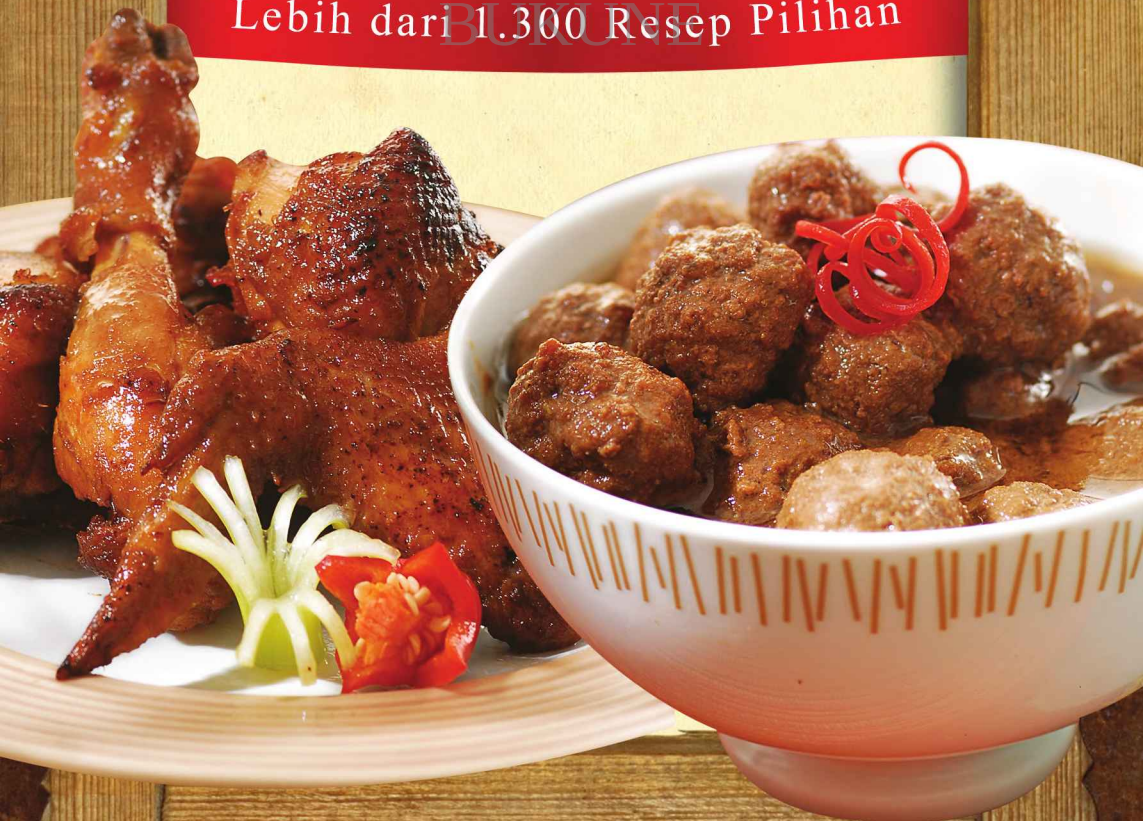


DEME^oIA

KITAB MASAKAN

Kumpulan Resep
Sepanjang Masa

Lebih dari 1.300 Resep Pilihan



Tim Dapur Demedia

BUKUNE



Kitab Masakan Sepanjang Masa

Tim Dapur Demedia

**Penyusun:**

Tim Dapur Demedia

Penyunting:

Redaksi Demedia

Desain Sampul & Tata Letak:

Chandra & Hendra

Penerbit:

Demedia Pustaka

Redaksi:

Jl. H. Montong No.57, Ciganjur, Jagakarsa
Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 7888 3030, Ext.143, 144, 145

Faks. (021) 727 0996

E-mail: demedia57@gmail.com

Pemasaran:

PT AgroMedia Pustaka

Jl. Moh. Kahfi II No. 12A Rt 13 Rw 09,

Cipedak, Jagakarsa-Jakarta Selatan

Telp. (021) 7888 1000

Faks. (021) 7888 2000

E-mail: pemasaran@agromedia.net

Cetakan pertama, Februari 2010

Cetakan kedua, Mei 2010

Cetakan ketiga, Juli 2010

Cetakan keempat, September 2010

Cetakan kelima, November 2010

Cetakan keenam, Januari 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang

Buku terbitan Demedia Pustaka tersedia secara online
di www.demediapustaka.com

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

TimDapurDemedia

Kitab Masakan Sepanjang Masa/

TimDapurDemedia; Penyunting, TimDapur

Demedia —Cet 1—Jakarta : Demedia, 2010

1012 Hal : 15 x 23 cm

ISBN : 979-1471-89-4

I. Kitab Masakan Sepanjang Masa

II. TimDapurDemedia

I. Judul

III. Seri

641

Prakata

Apa kegunaan dari sebuah buku kumpulan resep masakan? Tentunya Anda bakal menemukan "berjuta" manfaat di dalamnya. Apalagi bagi yang gemar berkutat di dapur. Selain menuntun kita untuk membuat berbagai hidangan, buku kumpulan resep masakan juga dapat menginspirasi Anda menciptakan menu-menu favorit.

Kehadiran buku kumpulan resep yang lengkap tentunya akan semakin memudahkan Anda menyusun menu masakan, dari menu sehari-hari, menu akhir pekan, menu pesta, kudapan, hingga hidangan pencuci mulut.

Kehadiran "*Kitab Masakan Sepanjang Masa*" ini diharapkan dapat membantu Anda membuat resep-resep masakan yang lezat dan bervariasi. Ribuan resep kami sajikan sehingga Anda dapat memanfaatkannya sampai kapan pun. Di dalam buku ini juga disertakan aneka tip yang bisa dipakai saat menemui kendala di dapur.

Nah...bagi siapa pun yang gemar memasak, baik pemula maupun yang sudah piawai, wajib memiliki kitab super lengkap ini.

Salam,

Tim Dapur Demedia

Daftar Isi

SALAD	1
1. BEEF POTATOES WITH THOUSAND ISLAND SAUCE	2
2. CHICKEN SALAD	3
3. FRIED CHICKEN SALAD	3
4. GARDEN SALAD WITH VINEGARETTE DRESSING	4
5. MIX VEGETABLES SALAD WITH MAYONNAISE SAUCE	5
6. PAPAYA SALAD	6
7. PASTA SALAD SAUS YOUNG	6
8. ROTI SALAD GULUNG SOSIS	7
9. SALAD ALPUKAT	8
10. SALAD ANGGUR MERAH HIJAU	8
11. SALAD AYAM DAN MENTIMUN JEPANG	9
12. SALAD BANDENG PRESTO SPESIAL	10
13. SALAD BANDENG SAUS SALSA	11
14. SALAD BIHUN GORENG	11
15. SALAD BROKOLI KISMIS	12
16. SALAD BUAH MANIS	13
17. SALAD BUAH KALENGAN	13
18. SALAD BUAH SAUS STROBERI	14
19. SALAD BUNCIS	14
20. SALAD CAMPUR NUGGET	15
21. SALAD CAMPUR SAUS PEANUT	16
22. SALAD CUMI SAYURAN SAUS KACANG	17
23. SALAD CUMI SIAM	17
24. SALAD IKAN BAKAR	18
25. SALAD JEPANG	19

26. SALAD KACANG MERAH	20
27. SALAD KENTANG BUAH CAMPUR	20
28. SALAD KENTANG DAGING ASAP	21
29. SALAD KENTANG GORENG	22
30. SALAD KENTANG SAUS MAYONES	23
31. SALAD KEPITING BAKAR	23
32. SALAD KERIPIK JAGUNG	24
33. SALAD LOBSTER BUAH KALENG	25
34. SALAD MAKARONI SAUS THOUSAND ISLAND	25
35. SALAD PADANG	26
36. SALAD PANGGANG	27
37. SALAD PEPAYA MUDA	28
38. SALAD RENYAH	29
39. SALAD SALMON	29
40. SALAD SAYUR dan BUAH SAUS KACANG	30
41. SALAD SAYUR CAMPUR	31
42. SALAD SAUS YOGHURT	32
43. SALAD SEGAR	33
44. SALAD SOSIS	33
45. SALAD UDANG BAWANG	34
46. SALAD UDANG BUAH	35
47. SALAD WORTEL PEPAYA SEGAR	35
48. SEAFOOD SALAD WITH FRENCH DRESSING	36
49. SPICY SALAD	37
50. TUNA SALAD	37

AYAM	39
51. AMPELA AYAM BUMBU KETUMBAR	40
52. AYAM BAKAR KECAP	40
53. AYAM BAKAR KALASAN	41
54. AYAM BAKAR KEMANGI	42
55. AYAM BAKAR LUMAJANG	43
56. AYAM BAKAR PADANG	44
57. AYAM BAKAR PALEMBANG	45
58. AYAM BAKAR PASUNDAN (JAWA BARAT)	46
59. AYAM BAKAR BUMBU RUJAK	47
60. AYAM BETUTU (BALI)	47
61. AYAM BUDU-BUDU (MAKASSAR)	48
62. AYAM BUMBU BALI	49

63. AYAM BUMBU HIJAU (MANADO)	50
64. AYAM BUMBU KECAP	51
65. AYAM CINCANE (SAMARINDA)	51
66. AYAM GAGAPE MAKASSAR	52
67. AYAM GORENG BUMBU LENGKUAS	53
68. AYAM GORENG BUMBU BACEM	54
69. AYAM GORENG KALASAN	55
70. AYAM GORENG KREMES	56
71. AYAM GORENG KUNING	57
72. AYAM GORENG PARAHYANGAN	57
73. AYAM GORENG PURING	58
74. AYAM GORENG SERUNDENG	59
75. AYAM GORENG TEPUNG BERAS	60
76. AYAM GORENG TULANG LUNAK	61
77. AYAM INKGUNG	62
78. AYAM ISI DIBULU (MANADO)	63
79. AYAM JAMUR	63
80. AYAM KUKUS BUMBU TAUCO	64
81. AYAM KULUYUK	65
82. AYAM LAWAR (KUPANG)	66
83. AYAM MASAK DAUN SINGKONG	66
84. AYAM MASAK HABANG (SAMARINDA)	67
85. AYAM MASAK LEMON	68
86. AYAM MASAK REBUNG	68
87. AYAM MASAK SAWI	69
88. AYAM PANGGANG BUMBU PEDAS	70
89. AYAM PANGGANG GORONTALO	71
90. AYAM PANGGANG KLATEN	72
91. AYAM PANGGANG KENTANG	72
92. AYAM PANIKI (TERNATE)	73
93. AYAM PELALAH (BALI)	74
94. AYAM PENYET	75
95. AYAM POP	76
96. AYAM RICA RICA	77
97. AYAM SUWIR PEDAS	78
98. AYAM TALIWANG (LOMBOK)	79
99. AYAM TUTURUGA (SULAWESI UTARA)	79
100. AYAM WOKU GORENG	80
101. BEKAKAK AYAM (JAWA BARAT)	81

102. BOTO K AYAM	82
103. GULAI AYAM TAHU	83
104. GULAI WELI (MAKASSAR)	84
105. HATI AMPELA BACEM BALUT TEPUNG	85
106. HATI AMPELA CABAI HIJAU	85
107. KALIO AYAM	86
108. KARI AYAM	87
109. MANOK BOH JANTUNG (Ayam Masak Jantung Pisang)	88
110. OPOR AYAM KOMPLET YOGYAKARTA	89
111. PELECENG AYAM (LOMBOK)	90
112. PECEL AYAM	90
113. PENTUL AYAM	91
114. PEPES AYAM JAMUR KANCING	92
115. PERKEDEL KENTANG AYAM	93
116. RENDANG AYAM	93
117. SATE BANJAR BANJARMASIN	94
118. SATE JEJE (SUMATERA SELATAN)	95
119. SATE SERAPEH (REMBANG)	95
120. SAUT AYAM	96
121. SAYAP AYAM MASAK SANTAN	97
122. SAYAP AYAM TANPA TULANG	98
123. SEMUR AYAM	99
124. SOSOK DALLE (TORAJA)	99
125. SUP AYAM JAMUR	100
126. TINORANGSAK	101
127. TUMIS AYAM DAUN MELINJO	101
128. TUMIS AYAM KACANG MEDE	102
129. TUMIS AYAM TOFU	103
130. UTA DADA	104

BEBEK 105

131. BEBEK BACEM (JAWA TENGAH)	106
132. BEBEK BAKAR PADANG	106
133. BEBEK BETUTU	107
134. BEBEK BUMBU ACAR KUNING	108
135. BEBEK BUMBU DABU-DABU	109
136. BEBEK BUMBU ITALI	110
137. BEBEK BUMBU KACANG	110
138. BEBEK BUMBU LENGKUAS	111

139. BEBEK BUMBU MADURA	112
140. BEBEK BUMBU BEREMPAH	113
141. BEBEK BUMBU TUMIS KEMANGI	114
142. BEBEK BUNGKUS PANGGANG	114
143. BEBEK CABAI HIJAU	115
144. BEBEK GONGSO	116
145. BEBEK GORENG BUMBU BACEM	116
146. BEBEK GORENG BUMBU BALI	117
147. BEBEK GORENG BUMBU POYAH	118
148. BEBEK GORENG KREMES	119
149. BEBEK GORENG LENGKUAS	120
150. BEBEK GORENG MENTEGA	121
151. BEBEK GORENG SAUS PEDAS	121
152. BEBEK GORENG PANDAN	122
153. BEBEK GORENG PRESTO	123
154. BEBEK GORENG SAMBAL TERASI	124
155. BEBEK GORENG TEPUNG PANIR	125
156. BEBEK GORENG TULANG LUNAK	126
157. BEBEK KREMES	127
158. BEBEK KUAH KUNING	128
159. BEBEK KUAH PEDAS	128
160. BEBEK KUKUS	129
161. BEBEK LADA HITAM	130
162. BEBEK MASAK CABAI HIJAU	131
163. BEBEK MASAK DAUN MUDA	132
164. BEBEK MASAK KAILAN	133
165. BEBEK MASAK KERING	133
166. BEBEK MASAK MI SPESIAL	134
167. BEBEK MASAK NANAS	135
168. BEBEK MASAK SERUNDENG	136
169. BEBEK MASAK TAUCO	136
170. BEBEK PANGGANG BUMBU RUJAK	137
171. BEBEK PANGGANG	138
172. BEBEK PANGGANG ISI SAPI	139
173. BEBEK PANGGANG KARI MERAH	139
174. BEBEK PANGGANG KEMANGI	140
175. BEBEK PANGGANG OVEN	141
176. BEBEK PANGGANG RIAU	142
177. BEBEK PANGGANG SAMBAL TAUCO	143

178. BEBEK RAMBUTAN	144
179. BEBEK SAMBAL LADO MERAH	145
180. BEBEK SAUS TERIYAKI	145
181. BEBEK TABUR WIJEN	146
182. BEBEK TUMIS KACANG MEDE	147
183. GULAI BEBEK	148
184. INKGUNG BEBEK	149
185. ITIAK LADO MUDO	150
186. KALJO BEBEK	151
187. KARI BEBEK	152
188. NASI GORENG BEBEK	153
189. NASI TIM BEBEK	154
190. OPOR BEBEK	155
191. PELECENG BEBEK	156
192. RENDANG BEBEK ASAM KANDIS	157
193. RENDANG BEBEK UNGKEP	158
194. SATE BEBEK BUMBU KACANG	158
195. SATE BEBEK BUMBU KECAP MANIS (JAWA TENGAH)	159
196. SEMUR BEBEK	160
197. SUP BEBEK ASAM PEDAS	161
198. SUP BEBEK JAMUR	162
199. TUMIS BEBEK BUMBU TAUCO	163
200. TUMIS BEBEK TAHU PAPRIKA	164

SAPI

	165
201. ABON SAPI	166
202. ASAM PADEH GADANG (PADANG)	166
203. BABAT GORENG	167
204. BAKSO BAKAR	167
205. BAKSO MALANG	168
206. BAKSO SAPI TUMIS BROKOLI	169
207. BAKSO SAPI SPESIAL	170
208. BE SAPI BASE MANIS (BALI)	171
209. BESENGEK DAGING	172
210. BRONGKOS DAGING SAPI (JAWA TENGAH)	173
211. BUNTUT GORENG BUMBU LENGKUAS	174
212. BUNTUT SAPI RICA-RICA	174
213. COTO MAKASSAR	175
214. DADAR GULUNG ISI DAGING	176

215. DAGING BUMBU TAUCO	177
216. DAGING LAYU RICA-RICA (SUBANG)	177
217. DAGING MASAK PADEH PEDAS	178
218. DAGING SAPI PANGGANG PEDAS	179
219. DAGING TUTURAGA (MANADO)	180
220. DENDENG BAKAR BUMBU RUJAK	180
221. DENDENG BALADO	181
222. DENDENG BARACIK (PADANG)	182
223. DENDENG BATOKOK	182
224. EMPAL DAGING	183
225. EMPAL GENTONG	184
226. EMPAL GEPUK CILEUNYI (JAWA BARAT)	185
227. GEPUK DAGING SAPI	186
228. GULAI BALAK LAMPUNG	187
229. GULAI BANAK	188
230. GULAI CANCANG	189
231. GULAI DAGING DAUN SINGKONG	190
232. GULAI GADANG (PADANG)	191
233. GULAI IGA KACANG MERAH	192
234. GULAI OTAK	192
235. GULAI SAPI KERE	193
236. GULAI TUNJANG (Kikil Sapi)	194
237. IGA BAKAR SAUS TOMAT	195
238. IGA MASAK SAUS TIRAM	196
239. KERENGSENGAN (JAWA TENGAH)	196
240. KUAHASANG RUSUK	197
241. LAPIS DAGING	198
242. OSIK DAGING SAPI	198
243. PAPRIKA TUMIS SAPI	199
244. PARU GORENG KERING	200
245. PERKEDEL DAGING SAPI	201
246. PINDANG CEMPLUNG	201
247. PINDANG DAGING MASRANI (KALIMANTAN BARAT)	202
248. PINDANG DAGING PONTIANAK	202
249. PINDANG KUDUS (JAWA TENGAH)	203
250. RAWON	204
251. RAWON BUNTUT SAPI	205
252. RENDANG DAGING	206
253. RENDANG LIMPA	207

254. RUJAK CINGUR (JAWA TIMUR)	207
255. SAMBAL GORENG BOLA-BOLA DAGING	208
256. SAMBAL GORENG PARU	209
257. SANGA CABEK DAGING	210
258. SAPI LADA HITAM	210
259. SATE JEROAN SAPI (JAWA BARAT)	211
260. SATE LIDAH PADANG	212
261. SATE MAKASSAR	213
262. SATE PADANG	214
263. SATE SUMSUM SAPI	214
264. SEMUR DAGING	215
265. SEMUR DAGING CABAI HIJAU	216
266. SEMUR LIDAH GORENG	217
267. SEMUR LIDAH SAPI	218
268. SENGKUANG (KALIMANTAN BARAT)	218
269. SUP KAKI SAPI	219
270. SUP KONRO	220
271. SOTO BANDUNG	221
272. SOTO BETAWI	222
273. SOTO PADANG	223
274. SOTO SUMSUM SAPI	224
275. SOTO TANGKAR	225
276. SUP BUNTUT GORENG (JAWA BARAT)	226
277. SUP DAGING TETELAN	227
278. TAUTO	228
279. THI TUOM /DAGING BERBUMBU (ACEH)	229
280. TULANG IGA KUAH PEDAS	230

KAMBING 231

281. BAGAR KAMBING	232
282. BOLA KAMBING TUMIS MERICA HITAM	232
283. DENDENG KAMBING	233
284. DENDENG KAMBING MANIS PEDAS	234
285. GULAI BALAK (LAMPUNG)	235
286. GULAI KAMBING	236
287. GULAI KIKIL KAMBING	236
288. GULAI MADURA	237
289. GULAI PERSANGA (JAWA TIMUR)	238
290. GULE THI BOH PANAHA Gulai Daging Kambing Dan Sapi (Aceh)	239

291. HATI KAMBING BUMBU KACANG	239
292. IGA KAMBING JAGUNG BAKAR	240
293. IGA KAMBING PANGGANG	241
294. KAGAPE KAMBING (JEPARA)	242
295. KAMBING BAKAR MATHBI (PEKALONGAN)	243
296. KAMBING BUMBU PAPRIKA	244
297. KAMBING BUMBU TINORANSAK (MANADO)	244
298. KAMBING CAH CABAI HIJAU	245
299. KAMBING GORENG SOUN	245
300. KAMBING GULING	246
301. KAMBING KECAP PEDAS	247
302. KAMBING KUAH SANTAN	248
303. KAMBING LADA HITAM	249
304. KAMBING MASAK KANDIS	249
305. KAMBING MASAK NANAS	250
306. KAMBING MASAK PEDAS	251
307. KAMBING MASAK TOMAT	252
308. KAMBING REMPAH KUAH SANTAN	252
309. KAMBING RICA-RICA (MANADO)	253
310. KAMBING TABUR KEJU	254
311. KAMBING TAHU SAUS MADU	255
312. KAMBING TUMIS CABAI HIJAU	256
313. KARE KAMBING	257
314. KEBAB KAMBING SAUS LEMON	257
315. KEBAB KAMBING SAUS YOGHURT	258
316. KORMA KAMBING (ACEH)	259
317. KRENGSENGAN	260
318. LUMPIA GORENG KAMBING	261
319. LUMPIA KAMBING KOMPLET	262
320. MARTABAK TELUR DAGING KAMBING	263
321. NASI GORENG KAMBING SPESIAL	264
322. OMELET KAMBING	265
323. PEPES KAMBING TELUR	265
324. PERKEDEL KAMBING	266
325. PETIS KAMBING (PATI)	267
326. ROTI KAMBING (AMBON)	268
327. SAMBAL GORENG KAMBING	269
328. SATE KAMBING BUMBU KECAP	270
329. SATE KAMBING BUMBU KACANG	270

330. SATE KAMBING SAMBAL KECAP	271
331. SATAI TEGAL	272
332. SEMUR BOLA-BOLA DAGING KAMBING	273
333. SEMUR DAGING KAMBING	274
334. SOP KAKI KAMBING	274
335. SOTO KAMBING	275
336. SOTO KAMBING NGELO KHAS MALANG	276
337. STEAK KAMBING SAUS MADU	277
338. SUP IGA KAMBING	278
339. SUP KAMBING KACANG HIJAU	279
340. TENGLEN KAMBING	280
341. TONGSENG KAMBING	280
342. TONGSENG KAMBING BUMBU KACANG	281
343. TUMIS IGA KAMBING BUMBU KECAP	282
344. TUMIS KAMBING DAUN KETUMBAR	283
345. UNGKEP JEROHAN KAMBING	283

IKAN 285

346. ACAR IKAN MAS (BENGKULU)	286
347. ARSIK	286
348. ASAM-ASAM IKAN MAS	287
349. BALADO BELUT	288
350. BANDENG BUMBU BALI (BALI)	289
351. BANDENG BUMBU KUNING	289
352. BANDENG BUMBU RAWIT	290
353. BANDENG KUAH KEMANGI	291
354. BANDENG PRESTO	292
355. BAWAL BUMBU TAUCO	292
356. BAWAL GORENG SAMBAL	293
357. BELUT BUMBU BAWANG GORENG	294
358. BELUT BUMBU KECAP PEDAS	294
359. BELUT CABAI HIJAU	295
360. BELUT GORENG	296
361. BELUT GORENG TEPUNG	297
362. BELUT LADA HITAM	297
363. BELUT LADO MUDO	298
364. BOLA-BOLA IKAN GURAMI	299
365. BOLA-BOLA IKAN MAS	300
366. CAKALANG GARO RICA (MANADO)	300

367. COBEK IKAN MAS (JAWA BARAT)	301
368. GORENG PATAI BADA KARIANG (PADANG)	302
369. GULAI KARI IKAN KAKAP (ACEH)	302
370. GULAI MASIN IKAN TONGKOL (PADANG)	303
371. GULAI TERI	304
372. GURAMI ASAM MANIS	305
373. GURAMI BAKAR MENTEGA	306
374. GURAMI BUMBU TAUCO	306
375. GURAMI CABAI HIJAU	307
376. GURAMI GORENG GARING	308
377. GURAMI GORENG MENTEGA	308
378. GURAMI KUAH PUCUNG (JAKARTA)	309
379. GURAMI PRESTO	310
380. GURAMI SAUS TIRAM	311
381. IKAN ACAR KUNING	312
382. IKAN BAKAR COLO DABU-DABU (MANADO)	313
383. IKAN BAWAL KUAH SAMBAL	314
384. IKAN CUKA (RIAU)	314
385. IKAN GURAMI BAKAR	315
386. IKAN KUAH ASAM (MANADO)	316
387. IKAN KUAH GARAM (TERNATE)	317
388. IKAN KUAH KUNING (MALUKU)	317
389. IKAN MAS ASAM MANIS	318
390. IKAN MAS BAKAR KECAP	319
391. IKAN MAS BUMBU PESMOL	320
392. IKAN MAS GORENG GARING	320
393. IKAN MAS GORENG KECAP	321
394. IKAN MAS MASAK SANTAN	322
395. IKAN MAS RICA-RICA	322
396. IKAN MASKRIM (TERNATE)	323
397. IKAN MUJAIR SAUS TOMAT	324
398. IKAN PANGGANG PACAK (SUMATERA UTARA)	324
399. IKAN SEPAT BALADO	325
400. IKAN WOKU BELANGGA (MANADO)	326
401. KARE IKAN KAKAP (NANGGROE ACEH DARUSSALAM)	327
402. LELE ASAM MANIS	328
403. LELE PENYET	329
404. MANGUT LELE	330
405. MUJAIR GORENG SAUS RICA	330
406. MUJAIR MASAK PEDAS	331

407. MULO TEUPEH-PEH (NANGGROE ACEH DARUSSALAM)	332
408. NASI SIRAM BELUT	333
409. NUGGET GURAMI	334
410. PAIS LAUK MAS	334
411. PAIS PEDAS (JAWA BARAT)	335
412. PALUMARA (MAKASSAR)	336
413. PAMPIS (MANADO)	337
414. PANGEK MASIN (PADANG)	338
415. PATIN ASAM PEDAS (RIAU)	339
416. PECAK GURAMI	339
417. PEPES BANDENG PRESTO	340
418. PEPES CABAI IKAN MAS	341
419. PEPES GURAMI BUMBU IRIS	342
420. PEPES IKAN MAS	342
421. PEPES IKAN MAS BUMBU WOKU	343
422. PEPES IKAN MAS PEDAS	344
423. PEPES IKAN PATIN (PALEMBANG)	345
424. PESMOL GURAMI	346
425. PINDANG IKAN MAS	347
426. PINDANG LAUK MAS	348
427. PINDANG PATIN PEDAS	349
428. PINDANG SERANI (JAKARTA)	349
429. ROLADE GURAMI	350
430. SAPO BELUT	351
431. SEMUR IKAN MAS	352
432. SEPAT BANANG (BANJARMASIN)	353
433. SERUWIT (LAMPUNG)	353
434. SUP ASAM IKAN PATIN	354
435. SUP BASO IKAN MUJAIR	355
436. SUP IKAN BANJAR (SEDAYU)	356
437. SUP IKAN GURAMI	357
438. TIM IKAN MAS PEDAS	357
439. TUMEH UNGKET SURE (Tumis Ikan Tongkol) Aceh	358
440. TUMIS IKAN PEDAS	359
441. TUMIS JAMBAL TAOGE	359
442. TUMIS PATIN BUMBU RICA	360
443. TUMIS TERI NASI	361
444. WOKU IKAN MAS (MANADO)	362

BUKUNE

SEAFOOD

363

445. BAKSO KEPITING GORENG	364
446. BAKSO UDANG	364
447. BAKSO UDANG BAKAR SAUS MANGGA	365
448. BROKOLI SIRAM SAUS CUMI	366
449. BUBUR SEAFOOD	367
450. CAH CUMI KANGKUNG	368
451. CAH UDANG POKCOY	369
452. CALAMARY RING	369
453. CUMI BAKAR	370
454. CUMI BAKAR BUMBU KARE	371
455. CUMI BUMBU KEMANGI	372
456. CUMI GORENG BUMBU LENGKUAS	373
457. CUMI KUAH ASAM PEDAS	373
458. CUMI MASAK CABAI HIJAU	374
459. CUMI MASAK HITAM	375
460. CUMI MASAK SAUS PADANG	375
461. CUMI PESMOL	376
462. GULAI UDANG ACEH	377
463. KALIO CUMI TELUR PUYUH	378
464. KARI UDANG	378
465. KEPITING GORENG SAUS MANGGA	379
466. KEPITING ASAM PEDAS	380
467. KEPITING BAKAR BUMBU KARI	381
468. KEPITING BALUT KULIT TAHU	382
469. KEPITING DADAR SAUS WIJEN	382
470. KEPITING GORENG BUMBU PEDAS	383
471. KEPITING GORENG ISI AYAM	384
472. KEPITING GORENG TEPUNG	385
473. KEPITING GORENG TEPUNG SAUS MADU	385
474. KEPITING KARI DAUN LABU	386
475. KEPITING KUKUS ISI SAYURAN	387
476. KEPITING MASAK LADA HITAM	388
477. KEPITING SAUS CABAI	388
478. KEPITING SAUS PADANG	389
479. KEPITING SAUS TIRAM	390
480. KEPITING TUMIS TAUCO MEDAN	391
481. KERANG HIJAU MASAK SAUS TIRAM	392
482. KERANG TUMIS CABAI HIJAU	392

483. KEUNG UDENG (UDANG KUAH ASAM PEDAS)	393
484. KWETIAU SAUS UDANG	394
485. LUMPIA ISI KEPITING SAYUR	395
486. NASI GORENG KEPITING	395
487. OMELET KEPITING PELANGI	396
488. OMELET KEPITING SAUS ASAM MANIS	397
489. OSENG KERANG ASAM PEDAS	398
490. SAMBAL GORENG UDANG PETAI	399
491. SAPO CUMI	400
492. SATE CUMI BUMBU SANTAN	401
493. SATE KERANG DARAH	401
494. SATE UDANG BUMBU BALI	402
495. SHRIMP ROLL	403
496. SHRIMP SCRAMBLED EGG	403
497. SPAGHETTI SAUS CUMI	404
498. SPAGHETTI SIRAM KEPITING	405
499. SUP CUMI KOMPLIT	406
500. SUP KEPITING ASPARAGUS	407
501. SUP SEAFOOD	407
502. TOM YAM SEA FOOD	408
503. TUMIS CUMI JAGUNG MUDA	409
504. TUMIS KERANG BUMBU MERAH	410
505. TUMIS UDANG MASAK KEMANGI	410
506. UDANG GORENG TEPUNG ROTI	411
507. UDANG BUNGKUS DAGING ASAP	412
508. UDANG GARO RICA	412
509. UDANG GORENG MASAK PEDAS	413
510. UDANG GORENG BUMBU KAMPUNG	414
511. UDANG GORENG MENTEGA	415
512. UDANG GORENG RENYAH	415
513. UDANG GORENG TEPUNG KEJU	416
514. UDANG MASAK LADO MUDO	416
515. UDANG MASAK MEDE	417
516. UDANG SAMBAL LEMON	418
517. UDANG TAHU PEDAS	418
518. UDANG TUMIS BUNCIS PEDAS	419
519. UDANG TUMIS KUCAI	420

BUKUNE

TELUR

421

520. BAKSO TELUR MASAK KECAP	422
521. BALADO TELUR	422
522. BISTIK TELUR	423
523. CAH TELUR MASAK TAOGE	424
524. CAPCAY TELUR ASIN MASAK JAMUR	425
525. CEPLOK TELUR BEBEK MASAK TAUCO MEDAN	425
526. DADAR BUMBU PEDAS	426
527. DADAR ROTI	427
528. DADAR TELUR MASAK SEMUR	427
529. DEDAH BOH ITEK Dadar Telur Berbumbu (Aceh)	428
530. GULAI TELUR PUYUH MASAK KEMANGI	429
531. GULAI TELUR PUYUH TAHU	430
532. KARI TELUR PUYUH	431
533. KROKET ISI TELUR	432
534. LOAF DAGING ISI TELUR LADA HITAM	432
535. MARTABAK ISI KORNET	433
536. MARTABAK ISI MAKRONI	434
537. MARTABAK TELUR MINI	435
538. MARTABAK TELUR SEPESIAL	436
539. OMELET BAKSO SPESIAL	436
540. OMELET ISI TONGKOL	437
541. OMELET ISI SAYUR	438
542. OMELET SOSIS SAPI	438
543. ORAK ARIK TELUR MASAK SAUS TIRAM	439
544. OSENG BUNCIS TELUR PUYUH	439
545. OSENG TELUR PUYUH MASAK REBON	440
546. PASTEL TELUR PANGGANG	441
547. PELEMAK BOH MANOK Telur Kuah Santan (Aceh)	442
548. PEPES TELUR ASIN	443
549. PINDANG KUAH TELUR PUYUH	443
550. PUYUH BUMBU PETIS	444
551. PUYUH TUMIS EBI ASAM PEDAS	445
552. RENDANG TELUR BEBEK	446
553. ROLADE AYAM GURIH	447
554. SAMBAL GORENG PUYUH MASAK TAHU TEMPE	448
555. SATAI TELUR PUYUH	449
556. SECHOTEL TELUR KEJU PANGGANG	449
557. SEMUR TELUR KOMPLET	450

558. SIOMAY SAYUR ISI TELUR	451
559. SUP BAKSO BUNGA TELUR	452
560. SUP TELUR AYAM MIX VEGETABLE	453
561. SUP TELUR AYAM SPESIAL	454
562. SUP TELUR PUYUH BUMBU TONGCAI	454
563. TELUR BEBEK MASAK SOUN	455
564. TELUR CEPLOK MASAK HIJAU	456
565. TELUR GORENG LAPIS DAGING	456
566. TELUR GULUNG ISI SOSIS	457
567. TELUR ISI KORNET KUAH KUNING	458
568. TELUR ISI SIOMAY UDANG	459
569. TELUR MASAK NANAS	460
570. TELUR MASAK PINDANG	461
571. TELUR MASAK TONGSENG	461
572. TELUR ORAK-ARIK SEAFOOD	462
573. TELUR PANGGANG ISI SOSIS SAPI	463
574. TELUR PANGGANG LAPIS KENTANG	464
575. TELUR PANGGANG SAUS TOMAT	465
576. TELUR PECI	466
577. TELUR PUYUH BERSELMUT	467
578. TELUR PUYUH BUMBU CABAI	467
579. TELUR PUYUH BUMBU REMPAH	468
580. TELUR PUYUH GORENG WIJEN	469
581. TELUR PUYUH MASAK KUNING	470
582. TELUR PUYUH MASAK PEDAS	470
583. TELUR TUMIS SAWI PUTIH	471
584. TIM TELUR MATA SAPI	472

TAHU TEMPE 473

585. ASAM-ASAM TAHU	474
586. BAKSO TAHU	474
587. BAKWAN SOSIS TAHU	475
588. BAKWAN TAHU PEDAS	476
589. BAKWAN TEMPE UDANG	476
590. BRONGKOS TAHU	477
591. BOKCOY TAHU SAUS TIRAM	478
592. BOLA-BOLA TAHU MASAK BAYAM	479
593. BOTOK TEMPE TAHU	479
594. BUNTIL TAHU	480

595. CAH JAMUR TAHU UDANG	481
596. GULAI TAHU TEMPE TELUR PUYUH	482
597. KERING TEMPE	483
598. KETOPRAK TAHU	484
599. MANGKUK TAHU PEDAS	484
600. MARTABAK TEMPE	485
601. NUGGET TAHU	486
602. NUGGET TEMPE	486
603. OBLOK – OBLOK TEMPE BOSOK (JAWA TENGAH)	487
604. OMELET TAHU PAPRIKA	488
605. ORAK ARIK TAHU SAUS PETIS	489
606. ORAK-ARIK TERI TAHU	489
607. OREG TEMPE PEDAS	490
608. OSENG JAMUR TAHU	491
609. OTAK-OTAK TAHU	492
610. PAIS TAHU	492
611. PECAK TEMPE	493
612. PEPES TAHU KERUPUK KULIT	494
613. PEPES TAHU PEDAS	495
614. PERKEDEL TAHU EBI	495
615. PERKEDEL TAHU UDANG	496
616. PERKEDEL TEMPE RAWIT MERAH	496
617. PESMOL CUMI ISI TAHU	497
618. ROLADE TAHU ASAM MANIS	498
619. ROLADE TAHU ISI SOSIS	499
620. SAPO TAHU UDANG	500
621. SATE PENTUL TAHU	501
622. SATE TEMPE	502
623. SKOTEL TAHU SAYURAN	503
624. SEMUR TAHU KENTANG	504
625. SIOMAY TAHU UDANG	505
626. STEAK SAPI LAPIS TAHU	506
627. SUP BAKSO TAHU	507
628. SUP IKAN TAHU	508
629. SUP KEMBANG TAHU	509
630. SUP TAHU BERONTAK	509
631. TAHU BUMBU KACANG PEDAS	511
632. TAHU CAMPUR	511
633. TAHU GEGODO	513

634. TAHU GEJROT	513
635. TAHU GIMBAL	514
636. TAHU GUNTING	515
637. TAHU ISI DAGING	516
638. TAHU ISI SAYURAN	516
639. TAHU KECAP	517
640. TAHU KUAH PEDAS	518
641. TAHU LENGKO	518
642. TAHU MASAK CABAI HIJAU	519
643. TAHU MASAK SAUS TIRAM	520
644. TAHU MASAK TAUCO	521
645. TAHU MEKAR SAUS CABAI	521
646. TAHU PONG SEMARANG	522
647. TAHU PUYUH BUMBU PEDAS	523
648. TAHU SAUS TIRAM	524
649. TAHU SIKSA	525
650. TAHU TAKWA TUMIS KUCAI	525
651. TAHU TEK-TEK	526
652. TEMPE BUMBU BALI	527
653. TEMPE GORENG ISI RAUGOUT	527
654. TEMPE GORENG TEPUNG RENYAH	528
655. TEMPE MASAK UDANG	529
656. TEMPE MENDOAN	530
657. TEMPE PEDAS MASAK PETAI	530
658. TEMPE PENYET	531
659. TEMPE TAHU BACEM	532
660. TOFU ASAM MANIS	533
661. TOFU TUMIS UDANG	533
662. TUMIS TAHU SAWI PUTIH	534
663. TUMIS TEMPE MASAK PARE	535
664. TUMIS TOFU DAGING CINCANG	536

SAYUR **537**

665. ACAR BUMBU KUNING	538
666. ASEM-ASEM BUNCIS	538
667. BROKOLI SAUS TIRAM	539
668. CAH CAISIM BAKSO SAPI	540
669. CAH KANGKUNG SAPI	541
670. CAPCAY GORENG	541

671. CAPCAY KUAH	542
672. GUDEG NANGKA	543
673. GULAI REBUNG	544
674. KANGKUNG SIRAM PETIS	544
675. KANGKUNG JAMUR SOSIS	545
676. KANGKUNG TUMIS TELUR PUYUH	546
677. LOTEK	546
678. MIX VEGETABLE SOUP	547
679. NANGKA MUDA KUAH KECAP	548
680. ORAK ARIK BUNCIS	548
681. ORAK ARIK WORTEL	549
682. PARE KUKUS ISI TEMPE	550
683. PARE MASAK CABAI	550
684. REBUNG MASAK SANTAN	551
685. SAMBAL GORENG LABU SIYAM	552
686. SAYUR ASAM	552
687. SAYUR BENING BAYAM	553
688. SAYUR BENING DAUN KATUK	554
689. SAYUR BENING OYONG	554
690. SAYUR BOBOR BAYAM	555
691. SAYUR BUNCIS BUMBU KUNING	556
692. SAYUR DAUN SINGKONG	557
693. SAYUR GURIH (RIAUI)	558
694. SAYUR KACANG MERAH	558
695. SAYUR KATUK MASAK SANTAN	559
696. SAYUR LODEH	560
697. SAYUR NANGKA MUDA	561
698. SAYUR PEPAYA MUDA	561
699. SAYUR SAWI BUMBU IRIS	562
700. SAYUR SAWI PUTIH PEDAS	563
701. SAYUR TERONG BULAT	564
702. SUP JAGUNG MANIS	564
703. SUP KIMLO	565
704. SUP OYONG	566
705. SUP SAYURAN	566
706. TERUNG BALADO	567
707. TERUNG CABAI HIJAU	568
708. TUMIS BUNCIS MASAK TAUCO	568
709. TUMIS BUNCIS DAGING	569

710. TUMIS JAGUNG MANIS	569
711. TUMIS JAMUR CABAI KERING	570
712. TUMIS KANGKUNG SAUS TIRAM	570
713. URAP BASAH	571
714. URAP KERING	572

SAMBAL **573**

715. SAMBAL AYAM BAKAR	574
716. SAMBAL AYAM GORENG KALASAN	574
717. SAMBAL BAJAK (BANTEN)	574
718. SAMBAL BAKSO	575
719. SAMBAL BAWANG	575
720. SAMBAL BAKASANG	576
721. SAMBAL BLENDER	576
722. SAMBAL BELIMBING SAYUR (JAKARTA)	576
723. SAMBAL CABAI GORENG	577
724. SAMBAL CABAI RAWIT	578
725. SAMBAL CIBIUK	578
726. SAMBAL COBEK IKAN MAS (JAWA BARAT)	579
727. SAMBAL DABU-DABU LILANG (MANADO)	579
728. SAMBAL DAGING CINCANG	580
729. SAMBAL EBI	580
730. SAMBAL EMBE (BALI)	581
731. SAMBAL GOANG	581
732. SAMBAL GORENG PETIS (JAWA TIMUR)	581
733. SAMBAL IKAN COLO-COLO (AMBON)	582
734. SAMBAL IKAN TERI ASIN (NUSA TENGGARA TIMUR)	583
735. SAMBAL JAHE	583
736. SAMBAL JERUK MENTAH (NUSA TENGGARATIMUR)	584
737. SAMBAL KALUKU (UJUNG PANDANG)	584
738. SAMBAL KECAP IKAN BANDENG ALA GERSIK	585
739. SAMBAL KECAP PETIS (JAWA TIMUR)	585
740. SAMBAL KECAP TAHU GEJROT (JAWA BARAT)	586
741. SAMBAL KEMIRI (JAWA TENGAH)	586
742. SAMBAL KENARI (MALUKU)	587
743. SAMBAL KENCUR	587
744. SAMBAL KERANG	588
745. SAMBAL KLUWEK	588
746. SAMBAL LADA BELIMBING (SUMATERA BARAT)	589

747. SAMBAL LADO MUDO (SUMATERA BARAT)	589
748. SAMBAL LINGKUNG (PALEMBANG)	590
749. SAMBAL MATAH (BALI)	590
750. SAMBAL MATANG	591
751. SAMBAL PARADO (NUSA TENGGARA BARAT)	591
752. SAMBAL PECEL (JAWA TENGAH)	592
753. SAMBAL PENCIT (JAWA TENGAH)	592
754. SAMBAL PETAI (JAWA BARAT)	593
755. SAMBAL RICA (MANADO)	593
756. SAMBAL SERUIT (SUMATERA SELATAN)	594
757. SAMBAL TAUCO (MAKASSAR)	594
758. SAMBAL TAUCO MEDAN	595
759. SAMBAL TEMPE	595
760. SAMBAL TERASI	596
761. SAMBAL TERI	596
762. SAMBAL TOMAT	597
763. SAMBAL TUK-TUK	597
764. SAMBAL TUMPANG (JAWA TENGAH)	598

NASI

BUKUNE

599

765. AREM-AREM	600
766. BUBUR AYAM SPESIAL	600
767. BUBUR GURIH ACEH	601
(NANGGROE ACEH DARUSSALAM)	601
768. BUBUR LEMU (JAWA BARAT)	602
769. BUBUR MERAH PUTIH	603
770. BUBUR SUP AYAM	604
771. BUBUR TINOTUAN	604
772. BUBUR TUMPANG	605
773. KERAK TELOR	606
774. KETAN SERUNDENG	607
775. KIPING (Lemper Bawang)	607
776. NASI AYAM ALA SHANGHAI	608
777. NASI AYAM GURIH	609
778. NASI BAKAR	610
779. NASI BRIANI	611
780. NASI CAH AYAM	612
781. NASI CAH JAMUR	613
782. NASI GORENG BUMBU BALI	614

783. NASI GORENG IKAN ASIN PETAI	614
784. NASI GORENG ITALI	615
785. NASI GORENG JAWA	616
786. NASI GORENG KAMBING	617
787. NASI GORENG KUNYIT DAN SEAFOOD	617
788. NASI GORENG NANAS	618
789. NASI GORENG PAPRIKA	619
790. NASI GORENG SPESIAL	619
791. NASI GULUNG TELUR	620
792. NASI GURIH ALA VIETNAM	621
793. NASI JAGUNG GURIH	622
794. NASI KARI	622
795. NASI KEJU PANGGANG	623
796. NASI KETAN TIM SUKIYAKI	624
797. NASI KUNING SPESIAL	624
798. NASI LEMAK	625
799. NASI MEGONO	626
800. NASI PAELLA	627
801. NASI PANGGGANG DAGING ASAP	628
802. NASI PEPES JAMUR	629
803. NASI SOSIS	630
804. NASI TELUR KEJU SPESIAL	630
805. NASI TIM ALA SINGAPORE	631
806. NASI TIM BEBEK	631
807. NASI TOMAT	633
808. NASI TUTUG ONCOM	634
809. NASI TUMIS SARDEN	634
810. NASI UDUK	635
811. NASI ULAM	636
812. PAIS HATI AMPELA GURIH	637
813. PEPES NASI	638
814. PEPES NASI BAKAR	639
MI	641
815. ACAR MI	642
816. BAKMI GORENG PEDAS	643
817. BAKWAN MI	643
818. BIHUN GORENG SAMBAL KECAP	644
819. BIHUN GORENG KAKAP	645

BUKUNE

820. BIHUN GORENG RENYAH	646
821. BIHUN GORENG SPESIAL	647
822. BIHUN KUAH UDANG	648
823. BOLA-BOLA MI SAUS SALSA	648
824. CWI MI MALANG	649
825. FETTUCCINE SAPI MASAK LADA HITAM	651
826. GADON BIHUN	652
827. IFUMI SAUS TIRAM	652
828. I FU MI KOMPLIT	654
829. KERING MI EBI RENYAH	655
830. KROKET SOUN ISI AYAM SAYURAN	656
831. KWETIAUW GORENG ISTIMEWA	657
832. KWETIAU KUAH JAMUR	658
833. KWETIAUW SIRAM SAUS KARI	658
834. KWETIAU SIRAM SEAFOOD	659
835. LO MI DAGING SAPI	660
836. MARTABAK MI	661
837. MI AYAM CAMPUR	662
838. MI CELOR	663
839. MI GORENG ACEH	664
840. MI GORENG JAWA	665
841. MI GORENG LADA HITAM	666
842. MI GORENG VEGETARIAN	667
843. MI KANGKUNG CAMPUR SEAFOOD	668
844. MI KOCOK CAMPUR SARI	669
845. MI KOCOK EBI	670
846. MI KOCOK MEDAN	672
847. MI KUAH BUMBU KARI	673
848. MI KUAH TOM YAM	674
849. MI LONTONG SAMBAL KECAP	675
850. MI MASAK CAH KANGKUNG	675
851. MI ONGKLOK (WONOSOBO)	676
852. MI SIRAM BUMBU PETIS	677
853. MI TEK TEK (1)	679
854. MI TEK TEK (2)	679
855. NUGGET BIHUN PEDAS	681
856. OMELET MI KEJU	681
857. OSENG MI BUMBU IRIS	682
858. OSENG MI CAMPUR CABAI HIJAU	683

BUKUNE

859. RUJAK MI	684
860. SOUN ISI TELUR PUYUH	684
861. SOUN LAPIS DAGING KEJU	685
862. SOUN MASAK CABAI HIJAU	686
863. SOUN SIRAM SEAFOOD	687
864. SUP SOUN BUMBU NGOHIONG	688

HIDANGAN ASIA 689

865. AYAM BAKAR THAILAND	690
866. AYAM GORENG TOMAT (VIETNAM)	691
867. AYAM KANTON (CHINA)	691
868. AYAM LAPIS	692
869. AYAM PANGGANG SAUS KACANG (THAILAND)	693
870. AYAM SAUS TERIYAKI (JEPANG)	693
871. BAKMI PANJANG UMUR (CINA)	694
872. BAK MOAY (CINA)	695
873. BAKPAU AYAM (CINA)	696
874. BAKSO LOA HOA (CINA)	697
875. BEBEK ISI KETAN RAMPAI (CINA)	698
876. BEEF TERIYAKI (JEPANG)	699
877. BEEF YAKINIKU	699
878. BOKCOY CA SUKIYAKI	700
879. BUBUR PELANGI (CINA)	701
880. BULGOGI (KOREA)	702
881. CAH TAHU UDANG (CHINA)	702
882. CHAWAN MUSHI (JEPANG)	703
883. CHIKEN TERIYAKI	704
884. CHICKEN KATSU	704
885. COW PHAT GUNG SAI KAI (THAILAND)	705
886. CUMI GORENG (SU CA MOK IH ZEN)	706
887. CUMI ISI DAGING CINCANG (VIETNAM)	706
888. DADAR GULUNG UDANG (LA TIENG)	708
889. DAGING GULUNG (MORCON-FILIPINA)	708
890. DAGING MASAK JAMUR (COGI BUSUT BOKUM-KOREA)	709
891. DAGING RENDAM BUMBU MENTIMUN (NUA OB-VIETNAM)	710
892. DONBURI (JEPANG)	711
893. EKKADO (JEPANG)	712
894. GAI OBB BAI TAY (THAILAND)	713

895. GAI PHAD METMAMUANG (THAILAND)	713
896. GANG KAIW WAN GAI (THAILAND)	714
897. GANG MAKUA (THAILAND)	715
898. GANG TALAY (THAILAND)	716
899. GOHYONG (CINA)	717
900. GUNG GRA BORG (THAILAND)	717
901. HEE CIAN	718
902. IKAN MASAK PEKAT (CINA)	719
903. KAI TOM KAH (THAILAND)	719
904. KAIW PHOO (THAILAND)	720
905. KAKAP SAUS JAHE (THAILAND)	721
906. KAKIAGE	722
907. KEPITING ISI/PO CHA	722
908. KERANG KAMPAK BUMBU KEMANGI	723
909. KHAO PAD (THAILAND)	724
910. KHAO TOM KAI (THAILAND)	725
911. KUSHIKATSHU	725
912. KIM CHI/KIM CHEE (KOREA)	726
913. KUNG PAD (THAILAND)	727
914. LO HAN CAI/TUMIS ANEKA JAMUR (CINA)	728
915. LUMPIA GORENG (CINA)	728
916. MEE GROB (THAILAND)	729
917. MISO SOUP (JEPANG)	730
918. MUN TAHU (CINA)	731
919. NABEMONO	731
920. NASI GORENG CANTON (CINA)	732
921. NASI GORENG ORIENTAL	733
922. NASI GORENG SAYUR (CINA)	733
923. NASI TIM AYAM JAMUR (CINA)	734
924. NIKOMI UDON	735
925. NIKUJAGA	736
926. ODEN	737
927. OSUIMONO	737
928. PAD THAI (THAILAND)	738
929. PAHA AYAM GORENG (SIEN CU CI THUEI)	739
930. PANGSIT GORENG ISI KEPITING (CINA)	740
931. PAT PUK RUAMIT (THAILAND)	740
932. PLA PHAD (IKAN GORENG THAILAND)	741

933. PLAN JIAN (THAILAND)	742
934. PO PHIA THOT (THAILAND)	743
935. POD HOI SHELL KAB NOR MAI FARANG/ ASPARGUS TUMIS SCALLOP (THAILAND)	743
936. RETASUMAKI	744
937. SAPO TAHU ALA SZECHUAN (CINA)	745
938. SATAY GAI (THAILAND)	746
939. SAWI ASIN BUMBU ANGKAK (CINA)	746
940. SETUP DAGING (THIT BO KHO-VIETNAM)	747
941. SHABU-SHABU	748
943. SOM TAM (THAILAND)	750
944. SONG I PHAB (NASI CAMPUR KOREA)	750
945. SOUN GORENG DAGING CINCANG (CINA)	751
946. SUKIYAKI	751
947. SUP AYAM	752
948. SUP KEPALA IKAN ALA VIETNAM	753
949. SUP MISOA	753
950. SUP PANGSIT AYAM (CINA)	754
951. SUP PASTA KACANG MERAH/ GOCHU JANG CHIGAE	755
952. SUP SEGAR NANAS (VIETNAM)	756
953. SUP TAHU ALA PEKING (CINA)	756
954. SUP UDANG	757
955. SUP UDANG ALA BIRMA	758
956. TEMPURA	758
957. TEPPANYAKI	760
958. THAB GI PAD PRIKON (THAILAND)	760
959. THALE PRIAO WAN (THAILAND)	761
960. TIM IKAN KAKAP (CINA)	762
961. TORIKUTSHIKATSU (JEPANG)	763
962. TORI NO KARAAGE	763
963. TUMIS AYAM KECAP JEPANG	764
964. TUMIS CUMI KEDELAI HITAM (CINA)	765
965. TUMIS MANIS DAGING KAMBING (CINA)	766
966. TUMIS SEAFOOD CAMPUR MINT (THAILAND)	766
967. UDANG CAE (CINA)	767
968. UDANG GORENG SAUS MENTEGA (CINA))	768
969. YAKITORI	768
970. YUM DOKRALAM MET MAMUANG (THAILAND)	769

KUE TRADISIONAL

	771
971. APEM POTONG	772
972. AWUG-AWUG	772
973. BIKA AMBON MUNGIL	773
974. BINGKANG (ACEH)	774
975. BOLU SAKURA KISMIS	775
976. BUGIS	775
977. CARANG GESING/YOGYAKARTA	776
978. CECEWER	777
979. CENDOA KAPAU (PADANG)	777
980. CENIL TIGA WARNA	778
981. CIRENG BUMBU KACANG	779
982. COLENAK	780
983. CUCUR	781
984. DADAR GULUNG	782
985. DELAPAN JAM/PALEMBANG	782
986. GANDASTURI	783
987. GEMBLONG	784
988. GEMBLONG KICAK	784
989. GEPLAK	785
990. JADAH MATEN	786
991. KELEPON	787
992. KEMBANG GOYANG GURIH	788
993. KLAPPERTART	789
994. KUE BIKA (PADANG)	789
995. KUE CINCIN	790
996. KUE CUBIT	791
997. KUE JONGKONG	791
998. KUE KOCI	792
999. KUE KU	793
1000. KUE KU TRIWARNA	794
1001. KUE LAPIS SAGU	795
1002. KUE LUMPUR KENTANG KELAPA MUDA KISMIS	795
1003. KUE MANGKUK	796
1004. KUE MATA BAGONG	797
1005. KUE MOCI	797
1006. KUE PUKIS	798
1007. KUE SAKURA	799
1008. KUE TAMBANG	799

BUKUNE

1009. LALAMPA/MENADO	800
1010. LAPEK BUGIS	801
1011. LAPIS BERAS	802
1012. LAPIS SURABAYA	803
1013. LINDRE (KUE INTIP)	803
1014. LOPIS KETAN	804
1015. LUMPIA BASAH	805
1016. LUMPIA GORENG	805
1017. LUMPIA SEMARANG	806
1018. MADU MONGSO DURIAN	807
1019. MARTABAK ACEH	808
1020. MENDUT WARNA WARNI	809
1021. MOHO PANDAN/JAWA TENGAH	810
1022. NAGA SARI	810
1023. ONDE-ONDE KETAWA	811
1024. ONGOL ONGOL DWI RASA	811
1025. ONTBIJTKOEK	812
1026. PANADA/MANADO	813
1027. PELANGI PEPE	814
1028. PERUT AYAM	815
1029. POPACO	815
1030. PUTU AYU	816
1031. PUTU MAYANG	817
1032. PUTU TEGAL	817
1033. RENGGINANG	818
1034. RISOL BETAWI	819
1035. ROTI CANE (ACEH)	820
1036. ROTI JALA (ACEH)	820
1037. SAGON BAKAR	821
1038. SERABI	821
1039. SERABI ONCOM	822
1040. SOSIS SOLO	823
1041. SARIKAYA MANIS	824
1042. TALAM DUA WARNA	824
1043. TALAM UBI	825
1044. TELUR GABUS	826
1045. TIMPHAN	827
1046. WAJIT	828

BUKUNE

1047. WAJIK DURIAN (ACEH)	828
1048. WINGKO BABAT	829

CAKE 831

1049. BANANA CAKE	832
1050. BLACK FOREST	832
1051. BROWNIES CHEESE CAKE	833
1052. BROWNIS KUKUS	834
1053. CAKE APEL KAYU MANIS	835
1054. CAKE BUAH CERI	836
1055. CAKE BUAH GULUNG	837
1056. CAKE COKELAT STROBERI KETAN KUKUS	838
1057. CAKE DURIAN MONTHONG	839
1058. CAKE KETAN HITAM	839
1059. CAKE KETAN HITAM KUKUS	840
1060. CAKE KURMA LAPIS MOKA	841
1061. CAKE LABU KUKUS	842
1062. CAKE MANISAN BUAH CAMPUR	842
1063. CAKE PANDAN KUKUS	843
1064. CAKE PISANG COKELAT KUKUS	844
1065. CAKE PISANG KUKUS	844
1066. CAKE PISANG KUKUS TAPE KETAN	845
1067. CAKE TAPE CHOCOLATE CHIPS	846
1068. CAKE TAPE KUKUS	846
1069. CAKE TAPE KUKUS LAPIS COKELAT	847
1070. CAKE TAPE KURMA	848
1071. CAKE ZEBRA KUKUS	849
1072. CAPPUCINO SPONGE CAKE	849
1073. CHEESE CAKE	850
1074. CHIFFON UBI	851
1075. CHOCO GINGER CAKE	852
1076. CHRISTMAS CAKE	852
1077. COCKTAIL CAKE	854
1078. COFFE CAKE	854
1079. CUP CAKE PISANG KEJU	855
1080. CUP CAKE STROBERI	856
1081. FRUITY BROWNIES KUKUS	857
1082. JACK FRUIT CAKE	858
1083. LAYER CHEESE CAKE	859

1084. LEMON CAKE	860
1085. MARMER CAKE	860
1086. MOSCOVIS KUKUS AROMA JERUK	861
1087. ORANGE CAKE	862
1088. PAI APEL KLASIK	863
1089. PAI NANAS	864
1090. PINEAPPLE CAKE	864
1091. ROLL COKELAT BUAH PEACH	865
1092. SPONGE CAKE PISANG KUKUS	866
1093. TALAM UBI JAGUNG MANIS	867
1094. TALAM KELAPA MUDA	868
1095. CAKE UBI LEMON	869

KUE KERING **871**

1096. ALMOND COOKIES	872
1097. ALMOND DONUT COOKIES	872
1098. BISKUIT LAPIS COKELAT	873
1099. BUTTER COOKIES	874
1100. CAPPUCINO COOKIES	874
1101. CHEESE NUT BALL	875
1102. CHOCO CHEESE COOKIES	876
1103. CHOCO CHIPS COOKIES	876
1104. CHOCO NUT COOKIES	877
1105. CHOCO NUT RING	878
1106. CHOCO RICE COOKIES	878
1107. CHOCO STICK	879
1108. CHOCO VANILLA COOKIES	880
1109. COCONUT CHOCO	880
1110. COCONUT COOKIES	881
1111. COFFEE SAGO	882
1112. CORN FLAKES CHOCO COOKIES	882
1113. FRUITY CHOCOLATE COOKIES	883
1114. GINGER COOKIES	884
1115. GINGER LEAF	885
1116. KASTENGEL	885
1117. KUE APEL	886
1118. KUE KACANG BUMBU SPEKUK	887
1119. KUE KACANG MEDE	887
1120. KUE KACANG COKELAT BERGARIS	888

1121. KUE KERING COKELAT KEJU	889
1122. KUE KERING COKELAT KISMIS	890
1123. KUE KERING COKELAT MEDE	890
1124. KUE KERING KURMA	891
1125. KUE PAPAN CATUR	892
1126. KUE SAGU BERTABUR WIJEN	892
1127. KUE SEMPRIT	893
1128. LEMON CHOCO MARMER	894
1129. LEMON COOKIES	894
1130. LIDAH KUCING	895
1131. LIDAH KUCING COKELAT	896
1132. MARBLE CHOCO COOKIES	896
1133. MIX FRUIT COOKIES	897
1134. NASTAR	898
1135. OAT RAINBOW COOKIES	899
1136. PEANUT BUTTER COOKIES	899
1137. PEANUT CHOCO COOKIES	900
1138. PUTRI SALJU	901
1139. SESAME CHEESE	901
1140. SMILE COOKIES	902
1141. SPICED CHEESE	902
1142. SPICED FRUIT COOKIES	903
1143. SPIDER CHOCOLATE	904
1144. SUN FLOWER	904
1145. WHITE DATE COOKIES	905

PUDING

907

1146. PUDING ADAS MERAH	908
1147. PUDING ALPUKAT SUSU	908
1148. PUDING BUAH CAMPUR	909
1149. PUDING BUSA LAPIS BOLU	909
1150. PUDING CENDOL MAIZENA	910
1151. PUDING COKELAT APRIKOT	911
1152. PUDING COKELAT MANIS	911
1153. PUDING COKELAT PEACH	912
1154. PUDING DURIAN SAUS KARMEL	913
1155. PUDING FRUTY CAKE	914
1156. PUDING GELATIN MANIS	915
1157. PUDING HAVERMUT SUSU SAUS JERUK	915

1158. PUDING JENTIK MANIS	916
1159. PUDING KARAMEL	917
1160. PUDING KARAMEL ISI NANAS	918
1161. PUDING KARNAVAL	918
1162. PUDING KELAPA GULA MERAH	919
1163. PUDING KELAPA MUDA PANDAN	920
1164. PUDING KENTANG JAGUNG MANIS	920
1165. PUDING KIWI SELASIH	921
1166. PUDING KOPI MOKA SAUS COKELAT	921
1167. PUDING KOPI SUSU LAPIS COKELAT	922
1168. PUDING KOPYOR	923
1169. PUDING LABU SAUS JAHE	923
1170. PUDING MANGGA SAUS JERUK	924
1171. PUDING MARQUISA	925
1172. PUDING MARSHMALLOW SAUS YOUGHURT	925
1173. PUDING MERAH PUTIH	926
1174. PUDING MOKA	927
1175. PUDING NANAS	927
1176. PUDING NANGKA ROTI	928
1177. PUDING PANDAN WANGI	928
1178. PUDING PISANG	929
1179. PUDING NANGKA GULA MERAH	930
1180. PUDING REMPAH KISMIS	930
1181. PUDING SIRSAK BISKUIT	931
1182. PUDING SIRSAK SAUS MADU	932
1183. PUDING SIWALAN KOPYOR	933
1184. PUDING STROBERI SEGAR	934
1185. PUDING SUSU SAUS BUAH	934
1186. PUDING TAPAI KELAPA MUDA	935
1187. PUDING TAPAI SINGKONG	936
1188. PUDING UBI UNGU	936
1189. PUDING TEH HIJAU SAUS MADU	937
1190. PUDING WAJIK ALMOND	937
1191. PUDING YOGHURT KARAMEL	938
1192. PUDING ROTI KISMIS SAUS STROBERI	939
1193. PUDING ZEBRA SAUS VANILA	939

ANEKA MINUMAN SEGAR **941**

1194. BANANA SPLIT ALMOND	942

1195. BIR PLETOK	942
1196. ES APEL FANTASTIS	943
1197. ES BUAH CERIA	943
1198. ES CAMPUR	944
1199. ES CENDOL LEGIT	945
1200. ES DOGER TAPAI KELAPA MUDA	946
1201. ES DOREMI	946
1202. ES FANTASI	947
1203. ES JAGUNG MANIS ADUHAI	947
1204. JUICE BANANA ORANGE	948
1205. ES JUS BUAH CAMPUR	949
1206. ES KACANG HIJAU SPESIAL	949
1207. ES KACANG MERAH	950
1208. ES KELAPA MUDA CERIA	950
1209. ES KEMBANG TAHU BEREMPAH	951
1210. ES KOPI CAPUCCINO	951
1211. ES KOPI LATTE	952
1212. ES KOPI MOKA	952
1213. ES KOPYOR BUATAN	953
1214. ES LEMON SQUASH	953
1215. ES LEMON TEA	954
1216. ES LIDAH BUAYA	954
1217. ES MELON SODA GEMBIRA	955
1218. ES PISANG IJO	955
1219. ES POCONG MANIS	956
1220. ES RUJAK PEDAS	957
1221. ES RUJAK GOBET	957
1222. ES RUJAK PENGANTIN	958
1223. ES RUMPUT LAUT	959
1224. ES SEKOTENG	959
1225. ES SETUP TAPAI	960
1226. ES SETUP BUAH	961
1227. ES SUSU COKELAT KARAMEL	962
1228. ES SUSU JAHE SEGAR	962
1229. ES TEH TARIK	962
1230. ES TELER	963
1231. ES TROPICAL DELIGHT	963
1232. JUS JAMBU KOMBINASI	964
1233. JUS VARIASI TIGA RASA	965

1234. MILK SHAKE COKELAT	965
1235. MILK SQUASH	966
1236. MOUSSE MANGGA SEGAR	966
1237. PUNCH BUAH SEGAR	967
1238. PUNCH MARKISA	968
1239. SIRSAK MILKSHAKE	968
1240. SMOOTHIES COKELAT	969
1241. SMOTHIES STROBERI	969
1242. SORBET DURIAN	970
1243. STROBERI MILK SHAKE EXOTIC	970
ISTILAH MEMASAK	971

BUKUNE



Salad

1. BEEF POTATOES WITH THOUSAND ISLAND SAUCE

Bahan:

200 gram daging sapi, potong dadu
200 gram kentang, potong dadu
150 gram wortel, potong dadu
50 gram daun selada romaine atau salada bokor
½ butir bawang bombay, iris tipis
1 tangkai seledri, cincang halus

Saus Thousand Island:

100 gram mayones
2 sdm saus tomat
½ sdm tomato pasta
1 sdt mustard
¼ sdt gram
¼ sdt merica bubuk
3 buah buah zaitun hitam cincang, peras dengan kain
1 kuning telur rebus, cincang
½ sdt peterseli cincang halus, peras dengan kain
Acar mentimun kalengan, cincang halus, peras dengan kain

Cara Membuat:

- ❖ Rebus sayuran dan daging di tempat terpisah, angkat dan dinginkan dalam kulkas.
- ❖ **Saus Thousand Island:** campur mayones dengan saus tomat, pasta tomat, mustard, garam, merica, buah zaitun, kuning telur, peterseli, dan acar mentimun. Aduk rata, simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Siapkan piring, atur bahan salad diatas piring, lalu siram dengan saus thousand island. Beri bawang bombay dan seledri cincang. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

2. CHICKEN SALAD

Bahan:

5 lembar daun salada bokor, cuci bersih, iris kasar
150 gram jamur kancing kalengan, iris tipis
100 gram mentimun, iris
1 buah tomat ukuran sedang, belah delapan
25 gram kacang mete, belah 2
2 potong dada ayam goreng, potong memanjang
Peterseli secukupnya untuk taburan

Saus:

2 sdm mayones
1 sdm mustard
4 sdm saus asam
½ sdt merica
¼ sdt garam
¼ sdt gula halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur daun salada, jamur kancing, mentimun, tomat, kacang mete, dan dada ayam di dalam mangkuk salad.
- ❖ **Saus:** campur mayones dan mustard, tambahkan saus asam. Beri merica, dan garam, aduk rata. Sajikan salad terpisah dengan sausnya.

Untuk 4 porsi

3. FRIED CHICKEN SALAD

Bahan:

2 potong dada ayam ukuran besar, potong memanjang
2 butir telur ayam, kocok lepas
1 sdt minyak wijen
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
150 gram tepung panir
Minyak untuk menggoreng
6 lembar daun selada, potong kasar
50 gram paprika hijau, potong dadu
50 gram paprika merah, potong dadu

Saus:

6 sdm mayones
1 sdt gula halus
1 sdt bawang bombay, cincang

Cara Membuat:

- ❖ Celupkan ayam dalam kocokan telur yang sudah diberi minyak wijen, garam dan merica halus. Gulingkan daging ayam ke dalam tepung panir sampai rata, goreng sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan. Biarkan dingin.
- ❖ **Saus:** campur mayones, gula halus, dan bawang bombay. Aduk rata.
- ❖ Tata daun selada, ayam goreng paprika merah dan hijau. Beri saus mayones, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

4. GARDEN SALAD WITH VINEGARETTE DRESSING

BUKUNE

Bahan:

150 gram salada bokor, sobek-sobek
50 gram buncis, rebus sebentar, potong 2 cm
1 buah mentimun hijau, iris, potong ukuran korek api
1 buah paprika hijau, potong memanjang
20 gram buah zaitun hitam, iris tipis
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 buah telur rebus, iris bulat agak tipis

Vinegarette dressing :

150 ml minyak zaitun
1 sdm air jeruk lemon
½ sdt merica bubuk
½ sdt bawang putih cincang halus
¼ sdt peterseli, peras dengan kain
¼ sdt mustard dijon
½ sdt garam
¼ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur jadi satu daun salada, buncis, mentimun, paprika hijau, buah zaitun hitam. sisihkan.
- ❖ **Vinegarette dressing:** campur minyak zaitun, air jeruk, merica, bawang putih, peterseli, mustard dijon. garam, dan gula pasir. Aduk rata.
Tuang bahan saus ke dalam campuran daun salada, aduk salad sampai semuanya tercampur rata. Beri irisan telur rebus dan bawang bombay. Simpan dalam lemari pendingin, sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

5. MIX VEGETABLES SALAD WITH MAYONNAISE SAUCE

Bahan:

*100 gram wortel, potong korek api
100 gram lobak, potong korek api
100 gram timun jepang, potong korek api
50 gram paprika merah atau hijau, iris memanjang
½ butir bawang bombay, potong melintang agak tebal
75 gram daun selada endive, sobek-sobek
2 sdm air jeruk lemon*

Saus mayones:

*2 kuning telur
1 sdt mustard dijon
1 sdt gula pasir
¼ sdt garam halus
¼ sdt merica bubuk
2 sdt air jeruk lemon
6 sdm minyak selada
2 sdt kecap inggris*

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan salad dengan air jeruk lemon. Dinginkan sebelum disajikan, campur dengan mayones. Sajikan segera.
- ❖ **Saus mayones:** kocok kuning telur, mustard, gula, garam, lada, dan air

jeruk lemon. Aduk rata, tuang minyak dan kecap inggris sedikit demi sedikit-sedikit. Kocok terus sampai terbentuk emulsi dan mengental. Dinginkan.

Untuk 4 porsi

6. PAPAYA SALAD

Bahan:

250 gram pepaya mengkal, serut
1 buah cabai merah besar, iris tipis
1 buah cabai hijau besar, iris tipis
3 butir bawang merah, iris tipis
2 buah wortel, iris tipis
1 sdm kismis
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
½ sdt merica hitam bubuk
½ butir bawang bombay, iris melintang tipis

Cara Membuat:

- ❖ Campur pepaya, bawang bombay cabai merah, cabai hijau, bawang merah, wortel, kismis, dan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit. Tiriskan dan peras, lalu aduk bersama garam dan merica sampai rata. Beri bawang bombay. Simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

7. PASTA SALAD SAUS YOUNG'S

Bahan:

150 gram pasta instan bentuk kerang atau pasta bentuk lainnya
10 lembar gram daun selada, sobek kasar
1 buah apel hijau, potong dadu
1 buah mentimun hijau, potong dadu
5 buah tomat ceri, belah-belah
100 gram daging asap, iris memanjang
100 gram keju cheddar, potong dadu kecil
3 sdm air jeruk lemon
Peterseli secukupnya, cincang halus

Saus:

100 ml mayones

100 ml youghurt tawar

1 siung bawang putih, cincang halus

1 helai daun bawang, cincang

¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus pasta instan dalam air mendidih dengan sedikit margarin dan garam sampai matang. Angkat. sisihkan
- ❖ **Saus yougnes:** campur mayones, youghurt, bawang putih, daun bawang, dan garam. Aduk sampai semua bahan tercampur rata. Sisihkan.
- ❖ Alasi piring dengan daun selada. Beri pasta, apel, ketimun, tomat cherry, daging asap, dan keju, lalu beri perasan air jeruk. Tuang saus secukupnya, lalu taburkan peterseli. Sajikan dingin

Untuk 4 porsi

BUKUNE 8. ROTI SALAD GULUNG SOSIS

Bahan:

4 buah sosis sapi, potong dadu kecil

½ butir bawang bombay, cincang

4 lembar selada bokor, iris halus

1 buah wortel ukuran sedang, serut kasar

1 buah paprika merah, potong dadu kecil

3 sdm saus thousand island siap pakai

8 lembar roti tawar

Plastik untuk membungkus

Cara Membuat :

- ❖ Campur sosis, bawang bombay, selada bokor, wortel, paprika, dan saus thousand island. Aduk rata.
Lapisi roti dengan campuran selada secukupnya. Gulung, lalu bungkus dengan plastik. Simpan dalam lemari pendingin sebentar. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

9. SALAD ALPUKAT

Bahan:

200 gram udang kupas, rebus dalam kaldu sampai matang, potong-potong
2 buah avokad, ambil dagingnya, potong dadu
6 lembar selada bokor, iris kasar
6 helai kucai, iris halus
200 ml mayones
1 butir jeruk nipis, ambil air jeruknya
1 sdt garam
½ sdt cabai bubuk
Peterseli, cincang halus
1 buah paprika hijau/merah, potong dadu-kecil

Cara Membuat:

- ❖ Campur mayones dengan alpukat, salada bokor, air, jeruk nipis, garam, dan cabai bubuk. Aduk rata.
- ❖ Campur udang, selada, kucai dan campuran mayones, aduk rata. Setelah tercampur rata, masukkan ke dalam mangkuk salad. Taburi dengan peterseli dan paprika, simpan dalam lemari es. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

10. SALAD ANGGUR MERAH HIJAU

Bahan:

75 gram kacang mete, belah dua
1 sdm margarin
150 gram selada bokor, iris kasar
150 gram anggur merah, belah 2, buang bijinya
150 gram anggur hijau, belah 2, buang bijinya
75 gram keju cheddar, parut

Saus:

2 sdm minyak zaitun
3 sdm perasan air jeruk lemon
1 sdt gula pasir
½ sdt garam
½ sdt daun seledri, cincang halus

Cara Membuat:

- ❖ Tumis kacang mete sebentar dengan margarin di atas api sedang. Sisihkan.
- ❖ Campur minyak zaitun, air jeruk lemon, gula pasir, garam, dan seledri, Aduk cepat sampai saus rata.
- ❖ Tata selada (bokor), anggur merah, dan hijau di atas piring. Tuang saus dan tumisan kacang mete, lalu taburi dengan keju parut. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

11. SALAD AYAM DAN MENTIMUN JEPANG

Bahan:

250 ml mayones
25 ml susu fullcream
1 sdm bawang bombay, cincang
1 sdt garam
½ merica bubuk
250 gram daging ayam rebus, potong dadu
100 gram wortel rebus, potong dadu kecil
2 buah mentimun jepang, buang bijinya, potong-potong
1 sdt daun seledri, cincang halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur mayones dengan, susu, bawang bombay, garam, dan merica. Kocok rata, lalu masukkan ayam, wortel, dan seledri. Aduk rata, lalu simpan dalam lemari pendingin
- ❖ Alasi piring dengan daun selada, kemudian tata potongan ayam rebus, wortel dan mentimun jepang simpan, dalam lemari pendingin. Sajikan bersama dengan sausnya dan taburan seledri cincang.

Untuk 4 porsi

12. SALAD BANDENG PRESTO SPESIAL

Bahan:

500 gram daging bandeng presto, potong kotak
6 lembar daun selada, iris-iris
100 gram kentang, kukus, potong dadu sedang
50 gram buncis muda, potong 2,5 cm, rebus sebentar, tiriskan
50 gram paprika merah, potong kotak
2 butir telur, masing masing belah 4
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis
50 gram keju parut
1 sdt seledri, cincang halus

Saus:

2 sdm saus mayones
1 sdt bombay, cincang halus
3 kuning telur ayam rebus
2 sdm mustard dijon
3 sdm air jeruk nipis
150 ml minyak zaitun
1 sdm saus tomat
¼ sdt garam
¼ sdt merica

BUKUNE

Cara Membuat:

Sangrai daging bandeng presto sampai agak kering. Angkat, sisihkan.

Saus:

- ❖ Campur mayones, bawang bombay, kuning telur dan mustard sampai rata. Tambahkan air jeruk dan minyak zaitun sedikit demi sedikit. Beri saus tomat, garam dan merica aduk sampai kental dan merata.
- ❖ Siapkan piring. Tata irisan bandeng daun selada, letakkan kentang kukus, buncis, paprika, dan telur rebus. Siram dengan sausnya, tambahkan bawang bombay, keju parut, dan seledri cincang. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan salad dalam keadaan dingin.

Untuk 4-5 porsi

13. SALAD BANDENG SAUS SALSA

Bahan:

*200 gram bandeng presto, potong memanjang sebesar jari
2 butir telur kocok lepas dengan sedikit garam dan merica
50 gram daun selada bokor, sobek-sobek
100 gram mentimun jepang, buang bijinya, potong korek api
2 butir kentang rebus, iris agak tipis
Keripik kentang secukupnya*

Saus salsa:

*3 sdm saus tomat
3 sdm saus sambal
1 sdt bawang bombay cincang
¼ sdt daun ketumbar, cincang halus
10 buah cabai rawit, iris tipis
½ sdt garam
½ sdt merica hitam*

Cara Membuat:

- ❖ Celupkan ikan ke dalam campuran telur, lalu goreng ikan sampai kecokelatan. Angkat tiriskan.
- ❖ **Saus salsa:** Aduk semua bahan saus sampai tercampur rata, lalu simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Tata bandeng, selada bokor, mentimun, dan telur rebus di atas piring. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin dengan saus salsa.

Untuk 4 porsi

14. SALAD BIHUN GORENG

Bahan:

*2 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, iris tipis
4 butir bawang merah, iris tipis
100 gram udang kupas, cincang kasar
100 gram daging cincang
1 sdm tauco, haluskan
½ sdm cuka
1 sdm kecap ikan
1 sdm gula palem*

1 sdm air jeruk nipis
1 sdt cabai bubuk
50 gram bihun kering, goreng sampai mekar
150 gram tahu kuning, potong korek api
3 butir acar bawang putih, iris tipis
5 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris tipis
50 gram taoge, bersihkan
2 tangkai kucai, potong 2 cm, rebus sebentar

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan udang dan daging cincang, aduk sampai daging berubah warna.
- ❖ Tambahkan tauco, kecap ikan, cuka, gula palem, air jeruk, dan cabai bubuk. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Kecilkan apinya, lalu masukkan bihun goreng dan tahu kuning goreng. Aduk rata, angkat. Hidangkan dengan taburan acar bawang, daun jeruk, taoge, dan kucai.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

15. SALAD BROKOLI KISMIS

Bahan:

200 gram brokoli, potong kuntumnya, rebus setengah matang, tiriskan
20 gram kismis
4 butir bawang merah, potong dadu
2 tangkai seledri, potong 1cm
15 gram keju parut, untuk taburan

Saus:

100 ml mayones
2 sdm minyak zaitun
1 sdm air jeruk lemon
2½ sdm gula halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur brokoli, kismis, bawang merah, dan batang seledri, sisihkan.
- ❖ **Saus:** Siapkan wadah bundar, masukkan mayones, minyak zaitun, air jeruk, dan gula halus. Kocok sampai tercampur rata, lalu tuang saus

ke dalam campuran bahan salad. Aduk rata, lalu simpan dalam lemari pendingin. Beri taburan keju parut di atasnya saat akan dihidangkan.

Untuk 4 porsi

16. SALAD BUAH MANIS

Bahan:

200 gram kiwi matang, belah delapan
200 gram melon, potong dadu
200 gram anggur, belah dua
200 gram semangka, potong dadu
200 gram apel, potong dadu
2 sdm air jeruk lemon

Saus:

150 gram margarin, cairkan
6 kuning telur rebus, haluskan
3 sdm cuka
1 sdm gula pasir
½ sdt merica bubuk

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur margarin, kuning telur, dan gula pasir. Aduk rata. Masukkan cuka dan merica, aduk rata.
- Rendam kiwi, melon anggur, semangka dan apel, dalam air. Masukkan dalam lemari pendingin. Tuangkan saus pada saat akan disajikan.

Untuk 4 porsi

17. SALAD BUAH KALENGAN

Bahan:

500 gram buah kalengan, tiriskan
100 ml yoghurt tawar
50 ml larutan gula/sirup gula
4 sdm selai blueberry
100 gram keju cheddar, parut (sisihkan sedikit untuk taburan)

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan buah kalengan ke dalam sebuah wadah, sisihkan.

- ❖ Campur yoghurt tawar dengan larutan gula/sirup gula, dan selai blueberry, aduk rata. Masukkan buah kaleng, aduk kembali sampai buah kalengan dan sausnyanya tercampur rata. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan salad dingin dengan taburan keju di atasnya.

Untuk 4 porsi

18. SALAD BUAH SAUS STROBERI

Bahan:

150 gram stroberi, belah dua
150 gram mangga matang, potong dadu
100 gram anggur merah, belah dua
100 gram anggur hijau, belah dua
150 gram jeruk mandarin kalengan, tiriskan
50 gram keju cheddar parut

Saus Stroberi:

100 gram stroberi, haluskan
100 ml yoghurt stroberi
3 sdm air jeruk lemon
2 sdm sirup kokopandan

Cara Membuat:

- ❖ **Saus stroberi:** Masukkan stroberi, yoghurt, air jeruk lemon, dan sirup kokopandan ke dalam blender, haluskan sampai lembut. Saring dan dinginkan.
- ❖ Campur potongan stroberi, mangga, anggur, dan jeruk mandarin ke dalam piring, lalu siram dengan saus stroberi. Simpan dalam lemari pendingin, sajikan dingin bersama taburan keju parut.

Untuk 4 porsi

19. SALAD BUNCIS

Bahan:

2 sdm minyak zaitun untuk menumis
1 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam

200 gram buncis muda, potong 2 cm
500 ml air kaldu ayam
50 gram tomat cheri, belah dua
3 butir telur rebus, potong-potong
1 tangkai seledri, potong-potong

Saus:

4 sdm minyak zaitun
1 sdm air jeruk lemon
½ sdt merica

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih, merica bubuk, dan garam. Masukkan buncis muda, tuangi kaldu. Didihkan, lalu matikan api. Masukkan irisan tomat cheri, aduk sampai seluruh bahan tercampur rata. Atur dalam piring, tambahkan potongan telur rebus dan seledri. Simpan dalam lemari pendingin, sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

20. SALAD CAMPUR NUGGET

Bahan:

250 gram chicken nugget
Minyak untuk menggoreng
1 buah wortel, potong korek api, rebus
50 gram buncis muda, potong sedang, rebus
50 gram daun selada, sobek-sobek kasar
1 buah apel malang, potong dadu
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang

Saus:

8 sdm saus mayones
1 sdm saus sambal
1 sdt peterseli, cincang halus

Cara Membuat :

- ❖ Goreng chicken nugget dengan api sedang sampai kecokelatan dan matang, tiriskan. Potong-potong nugget sesuai selera, sisihkan.
- ❖ **Saus:** campur mayones dengan saus sambal, dan peterseli. Aduk rata, dinginkan.

- ❖ Campur wortel, buncis muda, selada dan apel hijau. Tuang saus, aduk rata. Letakkan chicken nugget dan irisan bawang bombay di atasnya. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

21. SALAD CAMPUR SAUS PEANUT

Bahan:

*50 gram wortel, potong dadu
50 gram paprika merah, potong dadu
50 gram jagung manis kalengan, tiriskan
1 buah mentimun jepang, belah dua, potong agak tipis
1 buah apel hijau/ malang, potong agak besar, tipis, rendam dalam air garam
1 buah nanas kupas, potong dadu kecil
8 lembar salada bokor, potong kasar
½ butir bawang bombay, iris melintang tipis*

Saus peanut:

BUKUNE

*100 gram kacang tanah (peanut), panggang/oven atau sangrai, haluskan
100 gram mayones
1 butir jeruk lemon, ambil airnya
2 sdm saus tomat
1 sdm saus sambal
½ sdt garam
½ sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Simpan semua sayuran dan buah ke dalam lemari pendingin, sisihkan saus sambal, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Susun sayuran dan buah di atas piring, siram dengan saus peanut.

Untuk 4 porsi

22. SALAD CUMI SAYURAN SAUS KACANG

Bahan:

150 gram daun selada bokor, sobek-sobek
150 gram cumi kerat-kerat menyilang, rebus, dan tiriskan
1 buah mentimun hijau/mentimun jepang, iris tipis
100 gram brokoli, potong perkuntum, dan rebus sebentar
2 buah tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
1 buah paprika hijau atau merah, iris melintang tipis
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis
2 batang daun bawang, iris tipis
3 butir telur rebus, kupas, belah 4 bagian

Saus kacang:

75 gram kacang tanah, sangrai
2 buah cabai merah besar
3 siung bawang putih
3 sdm gula pasir
1 sdt garam
4 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdm cuka
1 sdm saus ikan
1 sdm air

Cara Membuat:

- ❖ Campur daun selada, cumi, mentimun hijau, brokoli, tomat, paprika, bawang bombay, bawang daun, dan telur rebus. Simpan dalam lemari pendingin.

Saus kacang:

- ❖ Haluskan kacang tanah, cabai merah, bawang putih, gula pasir, dan garam. Tambahkan air jeruk nipis, cuka, saus ikan, dan air.
- ❖ Campur salad berserta sausnya. Sajikan dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

23. SALAD CUMI SIAM

Bahan:

500 gram cumi putih sedang, bersihkan, kerat menyilang, potong kotak, rebus, tiriskan

3 sdm minyak untuk menumis
8 butir bawang merah, iris halus
3 lembar daun jeruk purut muda, buang tulangnya, iris halus
2 batang serai muda, iris halus
1 sdm ebi, sangrai, haluskan
250 gram mentimun jepang, belah dua, iris tipis
2 buah tomat merah, buang bijinya, potong dadu kecil

Perendam:

2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdm kecap ikan
3 sdm saus sambal
3 sdm saus tomat
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rendam cumi dengan kecap ikan, air jeruk, saus sambal, saus tomat, dan garam. Diamkan sampai meresap. Panaskan minyak, tumis bawang merah, daun jeruk, serai, dan ebi. Masukkan cumi dan mentimun, aduk-aduk sampai cumi matang dan mengembang.
- ❖ Tambahkan tomat, aduk sebentar. Angkat. Setelah dingin simpan tumisan cumi dalam lemari pendingin. Sajikan salad cumi dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

24. SALAD IKAN BAKAR

Bahan:

450 gram fillet ikan kakap, potong dadu
2 butir jeruk limau ambil airnya
3 siung bawang putih, haluskan
½ sdt garam
Tusuk satai, secukupnya
1 buah tomat, cincang kasar
10 buah cabai rawit, iris halus
5 butir bawang merah, iris tipis
1 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus
100 gram daging buah mangga muda serut
3 butir jeruk limau, ambil airnya

1 sdt gula pasir
½ sdt garam
5 lembar selada bokor, sobek-sobek

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan air jeruk, bawang putih, dan garam, diamkan sebentar. Tusuk setiap 4 potong fillet ikan dengan tusuk satai. Bakar di atas bara api sampai matang, angkat. Lepaskan daging ikan dari tusuk satai, biarkan sampai dingin.
- ❖ Campur tomat, cabai rawit, bawang merah, cabai merah, mangga muda, air jeruk limau, gula pasir, dan garam dalam mangkuk saji, aduk rata, lalu tambahkan ikan bakar dan daun selada. Simpan dalam lemari pendingin, sajikan salad dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

25. SALAD JEPANG

Bahan:

100 gram wortel, kupas, parut kasar
100 gram lobak, kupas, parut kasar
100 gram kol buang tulangnya, iris tipis
1 sdm cuka
1 sdt gula pasir,
75 ml air
½ sdt garam

Saus:

2 butir kuning telur ayam
1 sdt mustard
200 ml minyak selada
3 sdm saus tomat
1 sdm gula halus
1 sdm air jeruk lemon
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Campur wortel, lobak, dan kol dengan cuka, gula pasir, garam dan air secara terpisah. Sisihkan. Simpan dalam lemari pendingin.

- ❖ **Saus:** kocok kuning telur dan mustard dengan hand mixer atau balloon whisk. Tuang minyak salada sedikit demi sedikit sambil kocok sampai mengental membentuk emulsi. Masukkan saus tomat, gula halus, air jeruk lemon, garam, dan merica bubuk. Aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

26. SALAD KACANG MERAH

Bahan:

450 gram kacang merah, rebus, tiriskan
½ sdm cuka apel
100 ml minyak zaitun
2 sdm Peterseli cincang
1 sdt bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
1 batang daun bawang, cincang halus
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ sdm mustard
2 sdm susu kental manis

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan salad. Aduk sampai rata. Simpan dalam lemari pendingin selama satu jam sampai bumbu meresap. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

27. SALAD KENTANG BUAH CAMPUR

Bahan:

200 gram kentang padang atau kentang ukuran kecil, bersihkan, kukus, kupas
½ buah nanas kupas, potong dadu kecil, rendam dengan air garam
3 buah mentimun jepang, potong korek api
3 buah tomat, belah 4 bagian
1 batang daun selada bokor, iris-iris
2 sdm kismis

Saus:

*6 sdm selai kacang
5 sdm saus sambal
6 sdm sirup gula/larutan gula
1 sdm air jeruk lemon*

Cara Membuat:

- ❖ Simpan kentang, nanas, mentimun, tomat, daun salada bokor, dan kismis secara terpisah. Simpan dalam lemari pendingin.

Saus:

- ❖ Campur selai kacang, saus sambal, gula cair, dan air jeruk. Aduk rata. simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Campur jadi satu semua bahan dan sausnya sesaat sebelum di sajikan. Taburi dengan kismis.

Untuk 4 porsi

28. SALAD KENTANG DAGING ASAP

Bahan:

*100 ml mayones
75 ml yoghurt tawar
1 sdm air jeruk lemon
1 sdt mustard
1 sdm peterseli cincang
¼ sdt garam
½ sdt gula halus
400 gram kentang, kupas, potong-potong, rebus, tiriskan
100 gram daging sapi asap, iris panjang seperti korek api
100 gram daging ayam asap, potong dadu
4 lembar daun salada bokor, sobek kasar
50 gram keju parut*

Cara Membuat:

- ❖ **Saus:** campur mayones, yoghurt tawar, air jeruk, mustard, peterseli, garam, dan gula halus. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Campur kentang, daging sapi asap, dan daging ayam asap, dengan saus. Aduk rata.

- ❖ Letakkan daun salada di atas piring, beri campuran kentang dan simpan dalam lemari pendingin. Keluarkan, taburi dengan keju parut. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

29. SALAD KENTANG GORENG

Bahan:

*250 gram kentang rebus, potong dadu
3 butir telur rebus, iris
1 batang daun bawang, iris tipis
100 gram bengkuang, potong dadu
6 buah lobak merah, iris tipis melintang
1 buah paprika hijau, iris melintang tipis
6 lembar daun salada bokor*

Saus:

*150 ml krim asam
100 ml mayones
2 sdm acar mentimun, cincang
1 sdt mustard
1 sdm saus sambal
1 sdt gula halus
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam*

BUKUNE

Taburan:

1 sdm kacang tanah kupas, sangrai dan cincang

Cara Membuat:

- ❖ Taruh kentang, telur, daun bawang, bangkuang, lobak merah, paprika, dan daun salada dalam mangkuk salad. Sisihkan.
- ❖ **Saus:** campur krim asam, acar mentimun, mustard, saus sambal, gula halus, merica bubuk dan garam. Aduk rata.
Tuang saus pada campuran kentang, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin. Beri taburan kacang sangrai.

Untuk 4 porsi

30. SALAD KENTANG SAUS MAYONES

Bahan:

500 gram kentang, bersihkan rebus, potong dadu
2 lembar daging asap, goreng, tiriskan
2 sdm peterseli cincang
2 butir telur rebus, iris
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang

Saus:

5 sdm mayones
1 sdt gula halus
½ sdt merica hitam bubuk
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Taruh kentang, daging asap, dan peterseli ke dalam mangkuk. Aduk rata.
- ❖ **Saus:** campur mayones dengan gula halus, merica hitam, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Tuang saus ke dalam campuran kentang, aduk rata dengan saus. Tambahkan telur rebus dan bawang bombay. Masukkan ke dalam lemari pendingin. Sajikan salad dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

31. SALAD KEPITING BAKAR

Bahan:

1500 ml air, untuk merebus
2 sdt garam
4 ekor kepiting ukuran sedang, cuci bersih
4 butir telur ayam , rebus, kupas, cincang
2 buah tomat merah, belah 4, buang bijinya, iris agak tipis
4 sdm mayones
2 sdt peterseli cincang
80 gram keju parut
200 gram selada bokor, sobek-sobek
2 buah jeruk lemon, iris tipis

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air bersama sedikit garam, lalu masukkan kepiting. Rebus kepiting sampai matang, angkat. Rendam kepiting dalam air es sebentar, tiriskan.
- ❖ Keluarkan daging kepiting dari cangkangnya. Campur bersama telur cincang dan mayones, aduk rata. Masukkan kembali ke dalam cangkang kepiting, beri irisan tomat, dan peterseli. Taburi dengan keju parut.
- ❖ Bakar kepiting dalam oven sampai matang biarkan dingin, lalu simpan dalam lemari pendingin. Sajikan kepiting bakar bersama daun salada dan irisan jeruk lemon.

Untuk 4 porsi

32. SALAD KERIPIK JAGUNG

Bahan:

*4 buah tomat merah besar, potong 8 bagian
½ butir bawang bombay, iris melintang tipis
1 buah paprika hijau, iris melintang agak tipis
50 gram zaitun hitam kalengan, tiriskan, iris melintang tipis
200 gram daun selada bokor, sobek kasar*

Saus:

*2 sdm yoghurt tawar
3 sdm mayones
1½ sdt cabai bubuk
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak zaitun
1 sdt bawang putih, haluskan
1 sdt air jeruk lemon
1 sdt gula halus*

Taburan:

*100 gram keripik jagung.
150 gram keju cheddar parut memanjang
2 sdt peterseli, cincang halus*

Cara Membuat :

- ❖ Atur tomat, bawang bombay, paprika hijau, buah zaitun, dan daun salada di atas piring saji. Simpan campuran bahan salad dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** campur yoghurt, mayones, cabai bubuk, garam, merica bubuk, minyak zaitun, bawang putih, air jeruk, dan gula halus. Aduk rata.
- ❖ Keluarkan campuran tomat dari lemari pendingin. Tuang saus dan aduk rata. Beri taburan keripik jagung, keju parut, dan peterseli.

Untuk 4 porsi

33. SALAD LOBSTER BUAH KALENG

Bahan:

1 ekor lobster ukuran besar, bersihkan
2 sdt garam
1 batang daun bawang, potong-potong
1 buah wortel, potong memanjang
100 gram buah kaleng, tiriskan
50 gram anggur merah atau hijau, belah dua.
4 sdm mayones

Cara Membuat:

- ❖ Taruh lobster dalam pinggan tahan panas, taburkan garam, irisan daun bawang, dan wortel. Kukus sampai matang. Keluarkan daging lobster, buang bagian kulit, kepala, dan ekornya. Potong-potong daging lobster, lalu campur dengan buah kaleng, anggur, dan mayones. Aduk rata. Simpan salad lobster dalam lemari pendingin. Sajikan salad dalam keadaan dingin.

Untuk 4 porsi

34. SALAD MAKARONI SAUS THOUSAND ISLAND

Bahan:

100 gram makaroni, rebus
150 gram wortel, potong dadu, rebus, tiriskan
3 buah sosis sapi goreng, potong bulat

½ buah nanas kupas, potong dadu
1 buah paprika, buang bijinya, potong kasar
6 lembar daun selada bokor, sobek-sobek
1 butir bawang bombay, iris tipis melintang

Saus:

6 sdm mayones
2 buah kuning telur rebus, haluskan
10 gram zaitun hitam, cincang, peras dengan kain
½ sdt peterseli cincang, peras dan buang airnya
1 sdm saus tomat
1 sdt air jeruk lemon
½ sdt gula pasir
¾ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur makaroni, wortel, sosis, nanas, paprika, dan bawang bombay. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** campur mayones, kuning telur rebus, buah zaitun, peterselli, saus tomat, air jeruk, gula pasir, dan garam. Kocok dengan hand mixser atau balloon whisk sampai membentuk emulsi. Dinginkan dalam lemari pendingin.
- ❖ Keluarkan campuran makaroni dan sausnya dari lemari pendingin, lalu campur dan aduk rata. Letakkan daun selada di atas piring, tuang salad makaroni di atasnya. Beri irisan bawang bombay, sajikan segera.

Untuk 4 porsi

35. SALAD PADANG

Bahan:

250 gram kentang, kupas, potong dadu, goreng, tiriskan
2 buah mentimun, kupas, buang bijinya, potong dadu
6 lembar daun selada, cuci bersih, potong kasar
3 putih telur rebus, potong dadu

Saus:

200 gram kacang tanah, sangrai, buang kulit arinya, haluskan
½ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

25 gram margarin, cairkan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Taburan :

3 buah kuning telur rebus
Bawang goreng secukupnya
Emping

Cara Membuat:

- ❖ Campur kentang, mentimun, putih telur, daun salad. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** Campur kacang tanah, merica bubuk, gula pasir, mentega cair dan air jeruk. Aduk rata dengan sausnya. Beri bawang goreng, dan emping di atasnya. Sajikan .

Untuk 4 porsi

36. SALAD PANGGANG

Bahan:

100 gram bawang bombay
200 gram lobak, iris tipis, rebus sampai layu
150 gram mentimun jepang, iris tipis
200 gram brokoli, potong kuntumnya, belah dua, rebus sebentar, tiriskan
200 gram wortel, potong tipis, rebus sampai layu
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdm margarin, cairkan
½ sdt bubuk kaldu ayam
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica halus
Mayones secukupnya

Taburan:

2 sdm margarin, cairkan
8 buah biskuit crackers asin, hancurkan
45 gram keju cheddar, parut

Cara Membuat:

- ❖ Campur bawang bombay, lobak, mentimun jepang, brokoli, dan wortel. Aduk. Masukkan air jeruk nipis, margarin cair, bubuk kaldu ayam, gula, merica, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan campuran sayuran ke dalam piring tahan panas, ratakan. Taburi dengan biskuit crackers dan keju parut. Panggang selada sampai matang. Angkat. Biarkan sampai dingin, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin bersama mayones.

Untuk 4 porsi

37. SALAD PEPAYA MUDA

Bahan:

*450 gram buah pepaya mengkal, potong korek api
200 gram bengkung, potong korek api
50 gram udang, kupas, gurat punggungnya, rebus
1 potong dada ayam rebus, potong dadu
1 sdm daun seledri cincang
3 sdm kecap ikan
4 siung bawang putih, iris tipis
5 sdm gula pasir
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
5 buah cabai rawit merah, iris serong*

Pelengkap:

*Bawang goreng secukupnya
Kacang goreng
Emping*

Cara Membuat:

- ❖ Campur pepaya, bengkung, udang, ayam, daun seledri, bawang, dan kecap ikan. Tambahkan gula pasir, air jeruk, dan cabai rawit. Aduk rata. Simpan salad pepaya muda dalam lemari pendingin. Sajikan salad pepaya muda dengan bawang goreng, kacang goreng, dan emping..

Untuk 4 porsi

38. SALAD RENYAH

Bahan:

500 gram bengkuang, kupas, potong-potong, cuci, tiriskan
1 buah nanas, potong dadu, rendam dengan air garam, cuci, tiriskan
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis
1 buah paprika merah, iris kasar
50 gram daun selada, sobek kasar
1 sdt garam
½ sdt lada bubuk
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 putih telur, rebus, iris

Saus:

3 sdm ebi, rendam air panas, sangrai, haluskan
2 kuning telur rebus, haluskan
3 sdm kacang goreng, haluskan
1 sdm saus sambal
1 sdt garam
1 sdm gula merah cair
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Rendam irisan bengkuang, nanas, dan bawang bombay dengan garam, gula, air jeruk, secara terpisah diamkan 15 menit. Tiriskan.
- ❖ **Saus:** campur kuning telur, kacang tanah, ebi, saus sambal, garam, gula merah cair, dan air jeruk. Aduk rata.
- ❖ Campur bengkuang, nanas, bawang bombay, paprika, putih dan telur. Siram dengan saus kacang. Aduk rata.
Siapkan piring, alasi dengan daun selada, beri selada renyah di atasnya.

Untuk 4 porsi

39. SALAD SALMON

Bahan:

100 gram buncis muda, rebus sebentar, tiriskan, potong-potong
50 gram daun selada keriting
1 buah wortel, iris tipis memanjang

100 gram jamur, rebus sebentar, tiriskan, iris
100 gram ikan salmon asap
1 sdt peterseli cincang

Saus:

6 sdm minyak selada
15 gram bawang bombay cincang
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Campur minyak selada, bombay, garam, dan merica. Aduk rata, sisihkan. Siapkan piring beri daun selada, susun buncis, wortel, jamur, dan salmon. Taburi dengan peterseli di atasnya. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Siramkan saus di atas selada, sesaat sebelum dihidangkan.

Untuk 4 porsi

40. SALAD SAYUR dan BUAH SAUS KACANG

Bahan:

100 gram nanas, potong dadu
100 gram apel malang, potong dadu
50 gram stroberi, belah 2 bagian
3 putih telur rebus, potong-potong
2 buah mentimun jepang, belah dua, potong agak tipis
2 buah wortel, potong memanjang, rebus sebentar
6 buah tomat ceri, belah 2 bagian
150 gram selada bokor, sobek kasar

Saus kacang:

2 buah kuning telur rebus, haluskan
100 gram selai kacang
50 ml air panas
1 sdm gula pasir
1 sdm garam
5 sdm mayones
2 sdm saus sambal
4 sdm air jeruk nipis

Cara Membuatnya:

- ❖ Campur nanas, apel, stroberi, putih telur rebus, mentimun jepang, wortel, tomat ceri, dan salada bokor. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus kacang:** campur kuning telur rebus, tambahkan selai kacang, gula, garam, mayones, saus sambal, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
- ❖ Keluarkan campuran buah dan sayuran dari lemari pendingin, lalu tuang saus kacang. Aduk rata. Masukkan kembali ke dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

41. SALAD SAYUR CAMPUR

Bahan:

*100 gram selada radisio, sobek-sobek
100 gram selada romain, sobek-sobek
100 gram selada bokor, sobek-sobek
10 gram paprika merah, iris tipis
10 gram paprika hijau, iris tipis
2 butir telur rebus, iris melintang
½ butir bawang bombay, iris agak tipis
Keju parut secukupnya*

Saus:

*4 butir kuning telur, haluskan
2 sdm gula pasir
2 sdm margarin, cairkan
1 liter kaldu ayam
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 sdt garam
2 sdm mayones
2 sdm saus tomat
1 butir jeruk lemon, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua sayuran ke dalam mangkuk salad, lalu simpan dalam lemari pendingin.

- ❖ **Saus:** kocok kuning telur dan gula pasir, dengan mixer sampai kental. Tambahkan margarin cair sedikit demi sedikit sambil kocok. Masukkan kaldu dan larutan maizena, masak di atas api kecil sambil di aduk sampai kental. Angkat, lalu beri garam, cuka, mayones, saus tomat, dan air jeruk. Kocok sampai rata, dinginkan.
- ❖ Keluarkan sayuran dari lemari pendingin, lalu siram dengan saus. Beri atasnya dengan telur rebus, bawang bombay, dan keju parut.

Untuk 4 porsi

42. SALAD SAUS YOGHURT

Bahan:

*250 gram brokoli, potong menurut kuntumnya
 200 gram nanas, potong dadu
 200 gram apel malang, potong dadu
 4 lembar selada bokor, iris kasar
 2 buah timun hijau, buang bijinya, potong dadu
 ½ butir bawang bombay, iris tipis*

Saus yoghurt:

*350 ml yoghurt tawar
 ½ sdt mustard
 2 sdm saus thousand island
 1 sdm gula halus*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus brokoli sebentar, masukkan ke dalam air es, tiriskan. Campur brokoli dengan nanas, apel malang, selada bokor, dan mentimun hijau. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** campur yoghurt bersama mustard, thousand island dan gula halus. Aduk rata, dinginkan.
- ❖ Keluarkan campuran sayur dari lemari pendingin, lalu atur sayuran dan buah di atas piring. Siram dengan sausnya. Beri irisan bawang bombay, sajikan segera.

Untuk 4 porsi

43. SALAD SEGAR

Bahan:

Saus:

*100 ml air
3 sdm gula palem
1 sdm margarin
½ sdt merica bubuk
¼ sdt oregano
1 sdm cuka
2 buah apel, kupas, potong tipis, rendam air garam
½ buah nanas, kupas, potong tipis
1 buah mentimun hijau, potong tipis dan bulat
5 buah radish, potong tipis bulat
15 lembar daun selada, potong-potong*

Taburan:

*Kentang goreng
Keripik jagung*

Cara Membuat:

- ❖ Aduk bahan selada bersama saus, lalu dinginkan selama 30 menit dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** rebus air, gula palem, margarin, merica, oregano, dan cuka sampai mendidih, gunakan api kecil. Angkat, biarkan dingin. Taburkan kentang goreng keripik di atasnya.

Untuk 4 porsi

44. SALAD SOSIS

Bahan:

*50 gram wortel, potong memanjang
50 gram buncis muda, potong memanjang
50 gram lobak, potong dadu
50 gram mentimun
200 gram sosis ayam atau sapi, potong memanjang
125 ml mayones
½ sdt merica
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus wortel, buncis, dan lobak setengah matang, secara terpisah. Tiriskan. Ambil mangkuk salad, lalu masukkan wortel, buncis, lobak, mentimun dan sosis. Aduk rata. Beri mayones, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

45. SALAD UDANG BAWANG

Bahan:

*300 gram udang ukuran sedang
100 gram daun selada bokor, sobek-sobek
3 buah radish, iris tipis, rendam dalam air cuka
50 gram acar mentimun, iris tipis
3 sdm acar bawang putih
3 sdm acar bawang merah
10 tangkai lokio (bawang bata), potong-potong*

Saus:

*2 sdm kacang tanah, sangrai, haluskan
5 buah cabai rawit, haluskan
2 sdm gula jawa, sisir
½ sdt garam
2 sdt cuka
75 ml air panas*

Cara Membuat:

- ❖ Buang kepala dan kulit udang, lalu kerat punggungnya. Rebus udang sampai matang, tiriskan. Campur udang, daun selada, radish, acar mentimun, acar bawang putih, bawang merah dan lokio. Simpan dalam lemari pendingin. Sisihkan.
- ❖ **Saus:** campur kacang tanah, cabai rawit, gula jawa, garam, cuka, dan air panas. Aduk sampai rata. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Atur semua bahan salad di atas piring, lalu siram dengan sausnya. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

46. SALAD UDANG BUAH

Bahan:

*250 gram udang ukuran sedang.
300 gram apel hijau, kupas, potong dadu
¼ buah nanas kupas, potong dadu
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis
3 sdm mayones
6 lembar selada bokor, iris tipis*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan udang, buang kepala dan kerat punggungnya. Rebus sampai matang, tiriskan. Lumuri udang dengan air jeruk, diamkan sebentar.
- ❖ Campur udang, apel, dan nanas. Beri mayones, aduk rata. Letakkan irisan daun selada di atas piring, lalu beri campuran udang di atasnya. Simpan dalam lemari pendingin, keluarkan salad sesaat saat akan dihidangkan. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

47. SALAD WORTEL PEPAYA SEGAR

Bahan:

*75 gram buncis muda, rebus, potong ½ cm
2 buah wortel, kupas, serut kasar
½ buah pepaya mengkal, kupas, serut kasar
2 buah tomat, buang bijinya, iris dadu kecil
½ butir bawang bombay, iris tipis
3 sdm kacang tanah sangrai, cincang kasar
3 sdm ebi, sangrai, haluskan*

Saus lemon:

*3 siung bawang putih, haluskan
2 cabai merah, haluskan
2 butir jeruk lemon, ambil airnya
2 sdm saus ikan
2 sdm gula pasir
2 sdm air matang*

Cara Membuat:

- ❖ Simpan semua buncis, wortel, pepaya, dan tomat. ke dalam lemari pendingin. Biarkan sampai dingin.
- ❖ **Saus:** campur semua bahan saus, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin. Atur sayuran di atas piring, lalu siram dengan saus lemon. Beri bawang bombay, taburkan kacang cincang dan ebi. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

48. SEAFOOD SALAD WITH FRENCH DRESSING

Bahan:

200 gram cumi-cumi, rebus, potong-potong
100 gram selada
40 gram alfalfa
150 bengkuang, potong korek api
150 gram mangga, potong dadu
1 sdm bawang merah, iris halus
1 sdm bawang putih cincang
½ sdt paprika bubuk

French Dressing:

2 sdm cuka apel
60 ml minyak zaitun
1 sdt mustard
½ sdt garam halus
¼ sdt lada halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur cumi-cumi dengan selada, taoge, bengkoang, mangga, dan bawang merah. Tambahkan paprika bubuk. Aduk rata, dinginkan.
- ❖ **French dressing:** masukkan cuka apel, minyak zaitun, mustard, garam, lada halus. Kocok sampai kental dan membentuk emulsi.

Campur campuran cumi dengan french dressing, aduk rata. Sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

49. SPICY SALAD

Bahan:

200 gram selada bokor, iris-iris
2 buah mentimun jepang, buang bijinya, iris halus
2 buah wortel, parut, untuk acar
150 gram nanas, potong dadu
50 gram paprika merah, potong dadu
3 sdm keripik jagung (corn flakes)

Saus:

6 sdm thousand island sauces
3 sdm selai kacang
3 sdm saus tomat
3 sdm saus sambal
2 sdt gula halus
1 sdt mustard
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Susun selada bokor, mentimun jepang, acar wortel, nanas, dan paprika merah di atas piring. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** campur thousand island sauces, selai kacang, saus sambal, saus tomat, gula pasir, mustard, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Keluarkan campuran selada dari lemari pendingin, lalu siram dengan saus dan taburi dengan keripik jagung. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

50. TUNA SALAD

Bahan:

150 gram daun selada bokor, sobek-sobek
2 butir telur rebus, iris
1 buah tomat merah ukuran sedang, iris bulat
1 sdt seledri cincang

Saus tuna:

200 gram ikan tuna, rendam dengan air, tiriskan, haluskan.

150 ml saus mayones

1 sdm saus mustard

50 gram daun seledri, cincang

25 gram bawang bombay cincang

½ sdt bawang putih bubuk

½ sdt merica hitam bubuk

1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Simpan selada bokor, telur dan tomat dalam lemari pendingin. Sisihkan.
- ❖ Campur ikan tuna, saus mayones, mustard, daun seledri, dan bawang bombay. Tambahkan bawang putih, merica hitam, dan garam. Aduk sampai tercampur rata, sisihkan. Dinginkan dalam lemari pendingin.
- ❖ Tata salada bokor, irisan telur, dan tomat di atas piring. Siram dengan saus tuna, sajikan dingin.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

Ayam

51. AMPELA AYAM BUMBU KETUMBAR

Bahan:

*4 pasang hati ampela ayam
Minyak untuk menumis dan menggoreng
3 cm lengkuas, memarkan
250 ml air
2 mata asam jawa
2 sdm kecap manis*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
2 ½ sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan
½ sdt merica butir
1 sdt garam*

Cara Membuat;

- ❖ Bersihkan hati dan ampela ayam. Gurat-gurat bagian tepi ampela. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan lengkuas sampai harum. Masukkan hati dan ampela ayam. Tuang air, tambahkan asam jawa dan kecap manis. Masak sampai ampela ayam empuk. Angkat.
- ❖ Goreng hati dan ampela dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

52. AYAM BAKAR KECAP

Bahan:

*1 ekor ayam, potong 4 bagian
2 sdm air jeruk nipis
2 sdt garam
2 sdm minyak goreng
750 ml air
2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan*

2 lembar daun jeruk
2 cm jahe

Haluskan:

3 buah cabai merah besar
6 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
5 siung awang putih
5 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit
Garam secukupnya

Olesan (campur):

2 sdm margarin, lelehkan
7 sdm kecap manis

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci kembali, tiriskan.
- ❖ Campur bumbu yang halus dengan minyak goreng. Lumuri ayam dengan campuran bumbu halus. Diamkan selama 30 menit.
- ❖ Masak ayam dengan air, lengkuas, serai, daun jeruk, dan jahe sampai matang. Angkat.
- ❖ Panggang ayam dengan bara api, olesi dengan campuran margarin sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

53. AYAM BAKAR KALASAN

Bahan:

1 ekor ayam kampung, bersihkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
500 ml santan
250 ml air kelapa
3 sdm gula merah, sisir

Haluskan:

*6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
1 sdt ketumbar
¼ sdt jintan
4 butir kemiri
1 sdm garam
3 cm lengkuas, memarkan*

Sambal limau:

*8 buah cabai merah keriting
6 buah cabai rawit merah
½ sdt terasi, bakar
½ sdt gula merah, sisir
½ sdt garam
2 butir jeruk limau, ambil airnya*

Lalapan; *salada bokor, kol, mentimun, kemangi, dan tomat*

Cara Membuat:

- ❖ Belah bagian dada ayam, balik badan ayam, lalu tekan tekan punggungnya. Sisihkan. Campur bumbu halus, lengkuas, serai, daun salam, santan, dan air kelapa, aduk rata. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam dan gula merah. Masak sampai bumbu meresap dan ayam matang. Bakar ayam diatas bara api sampai kecokelatan, angkat.
- ❖ **Sambal limau:** haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, gula merah, dan garam. Tambahkan air jeruk limau, aduk rata. Sajikan ayam bakar dengan sambal limau dan lalapan selada bokor, kol, mentimun, kemangi, dan tomat.

Untuk 4 porsi

54. AYAM BAKAR KEMANGI

Bahan:

*1 ekor ayam, bersihkan, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis*

2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 ikat daun kemangi
750 ml air kelapa
100 ml kecap manis
½ sdm ketumbar, sangrai, haluskan

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 cm kunyit
3 butir kemiri
1 sdm ketumbar, sangrai
4 buah cabai rawit merah
2 sdm gula merah, iris
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri ayam dengan jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai daun salam, dan daun kemangi sampai harum. Masukkan ayam, lalu beri air kelapa. Aduk rata.
- ❖ Masak sampai ayam matang dan air kelapa mengering. Sisihkan ayam.
- ❖ Campur bumbu sisa ayam dengan kecap manis dan ketumbar halus. Aduk rata. Oleskan pada ayam, lalu bakar di atas bara api sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

55. AYAM BAKAR LUMAJANG

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 4
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
2 batang serai, memarkan

*2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml air*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
5 siung bawang putih
8 siung cabai merah keriting
½ sdt ketumbar
½ sdt terasi
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali ayam sampai bersih, sisihkan. Goreng ayam setengah matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu halus bersama serai, daun salam, dan lengkuas, sampai harum. Tuang aduk rata. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam goreng, aduk rata. Masak sampai kuah mengering. Angkat. Bakar ayam sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

56. AYAM BAKAR PADANG

Bahan:

*1 ekor ayam broiler, potong 4
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
300 ml santan kental
400 ml santan sedang
1 batang kayu manis
4 buah cengkih
5 lembar daun jeruk
½ lembar daun kunyit
2 batang serai*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
6 buah cabai merah
½ sdt merica
½ sdt jinten
½ sdt adas manis
1 sdt ketumbar
2 cm kunyit
3 cm jahe
2 cm lengkuas
3 butir kemiri*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali sampai bersih, sisihkan. Tumis bumbu halus kayu manis, cengkih, daun jeruk, kunyit, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan ayam, aduk-aduk sampai ayam berubah warna. Tuang santan, masak dengan api kecil sampai santan berkurang. Tambahkan santan kental, masak sampai kuah mengering. Angkat.
- ❖ Lumuri ayam dengan bumbu. Bakar sampai ayam berwarna kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

57. AYAM BAKAR PALEMBANG

Bahan:

*8 potong paha ayam
½ butir kelapa kupas, parut, sangrai
750 ml santan dari 1 butir kelapa*

Haluskan:

*6 siung bawang putih
8 butir bawang merah
10 buah cabai merah
1 sdt ketumbar
2 cm kunyit, bakar
2 sdt air asam jawa*

1 sdt terasi, bakar
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur paha ayam dengan bumbu halus, kelapa sangrai, dan santan. Masak sampai daging ayam empuk dan kuah meresap kering, Angkat. Simpan ayam berbumbu di dalam pinggan tahan panas, panggang di dalam oven 1800° C selama 30 menit sampai ayam berwarna kecokelatan. Keluarkan dan sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

Tip: Selain dipanggang di oven ayam juga dapat dibakar di atas bara api atau dapat juga dengan arang batok kelapa untuk mendapatkan aroma harum dari batok kelapa.

58. AYAM BAKAR PASUNDAN (JAWA BARAT)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, bersihkan, potong 4 bagian
500 ml air kelapa muda
1 sdm garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

5 butir kemiri
6 buah cabai merah
6 butir bawang merah
3 cm lengkuas
2 cm jahe
1 batang serai, ambil bagian putihnya
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya

Cara Membuat :

- ❖ Rebus ayam dengan air kelapa, tambahkan garam dan merica bubuk. Masak sampai ayam matang. Angkat, tiriskan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam, aduk rata. Sisihkan bumbu tumisan. Bakar ayam sambil olesi dengan sisa bumbu tumisan sampai bumbu meresap. Sajikan bersama nasi hangat, sambal bajak, dan lalapan.

Untuk 4 orang

59. AYAM BAKAR BUMBU RUJAK

Bahan

*1 ekor ayam (berukuran kecil), dipotong menjadi empat bagian
3 sdm minyak, untuk menumis*

Bumbu:

*6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
2 cm kunyit
8 buah cabai merah keriting
½ sdt terasi
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
500 ml santan*

Cara Membuat

- ❖ Haluskan bawang putih, bawang merah, kunyit, cabai merah, dan terasi. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe, lengkuas, daun salam, dan serai hingga harum.
- ❖ Masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna. Masukkan santan dan bumbu lainnya. Masak ayam dengan api kecil hingga empuk dan kuah mengental, angkat.
- ❖ Bakar ayam hingga kecokelatan sambil sesekali diolesi bumbu rebusan. Angkat, sajikan dengan sambal terasi atau sisa bumbu rebusan.

Untuk 4 porsi

Tip: Membakar ayam sebaiknya menggunakan arang batok kelapa agar aromanya lebih harum.

60. AYAM BETUTU (BALI)

Bahan:

*1 ekor ayam broiler
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam*

2 sdm minyak untuk menumis
2 batang serai, iris halus
Daun pisang untuk membungkus
100 gram daun singkong, rebus
4 lembar daun jeruk

Haluskan:

6 siung bawang putih
8 butir bawang merah
12 buah cabai merah keriting
2 cm kunyit, bakar
½ sdt terasi, bakar
½ sdt ketumbar
2 cm jahe, parut
2 cm lengkuas, parut
1 sdt garam
1 sdm gula merah, iris

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 15 menit, sisihkan. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan serai, aduk rata. Angkat.
- ❖ Bagi bumbu tumis menjadi dua bagian. Campurkan satu bagian bumbu dengan daun singkong dan daun jeruk, aduk rata. Masukkan daun singkong berbumbu ke dalam rongga badan ayam.
- ❖ Lumurkan sisa bumbu ke seluruh permukaan ayam. Bungkus dengan daun pisang, kukus selama 45 menit. Angkat.
- ❖ Bakar ayam sampai kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

61. AYAM BUDU-BUDU (MAKASSAR)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 8 bagian
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
750 ml air, untuk merebus
1 sdm air asam jawa

3 cm jahe, memarkan
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 batang daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur potongan ayam dengan air jeruk, aduk rata, biarkan selama 15 menit, cuci kembali sampai bersih.
- ❖ Rebus ayam bersama, air asam jawa, jahe, merica bubuk, dan garam. Tutup rapat. Masak ayam dengan api kecil, sampai empuk. Tambahkan daun bawang, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

62. AYAM BUMBU BALI

Bahan:

½ ekor ayam, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
3 sdm minyak untuk menumis
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar salam
4 lembar daun jeruk
1 buah tomat, potong-potong
150 ml air
2 sdm kecap manis

Haluskan:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
8 buah cabai merah
2 cm jahe
3 butir kemiri
½ sdt terasi, bakar

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk dan garam, lalu diamkan selama 20 menit. Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan tomat sampai harum. Masukkan ayam goreng, lalu tambahkan air dan kecap manis. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

63. AYAM BUMBU HIJAU (MANADO)

Bahan:

*½ ekor ayam negeri, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun jeruk, iris halus
1 lembar daun kunyit, iris halus
1 batang serai, memarkan, iris
100 ml air
1 batang daun bawang, iris tipis
1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
5 buah cabai hijau besar
6 buah cabai rawit hijau
1 cm jahe
1 cm kunyit
3 butir kemiri
1 sdt garam
½ sdt sdt kaldu instan (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan selama 15 menit. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun kunyit, dan serai sampai harum.
- ❖ Masukkan daging ayam, air dan daun bawang. Tutup rapat wajan, lalu masak di atas api kecil sampai daging ayam empuk. Beri daun kemangi, masak sebentar. Angkat.

Untuk 4-5 orang

64. AYAM BUMBU KECAP

Bahan :

½ ekor ayam, potong 4 bagian
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
3 sdm minyak untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
1 batang serai, iris halus
250 ml air
5 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin
1 batang daun bawang, potong-potong

Haluskan:

½ sdt merica
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
Penyedap jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan merica dan garam. Diamkan selama 20 menit. Goreng ayam sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama jahe dan serai sampai harum. Tuang air, aduk. Tambahkan kecap manis, dan kecap asin. Aduk rata.
- ❖ Masukkan ayam goreng dan daun bawang. Aduk rata dan masak sampai bumbu meresap dan mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

65. AYAM CINCANE (SAMARINDA)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam

*4 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
3 cm jahe, memarkan
750 ml santan dari 1 butir kelapa*

Haluskan:

*6 siung bawang putih
10 butir bawang merah
12 buah cabai merah keriting
½ sdt terasi, bakar
2 sdm gula merah
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Potong ayam menjadi empat bagian. Sisihkan. Tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, lengkuas, dan jahe sampai harum.
- ❖ Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tuang santan masak sampai bumbu meresap dan santan mengering. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Bakar ayam sambil sesekali olesi sisa bumbu sampai kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

66. AYAM GAGAPE MAKASSAR

Bahan:

*1 ekor ayam kampung, potong menjadi delapan bagian
1 sdm bawang goreng
500 ml santan dari 1 butir kelapa*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
8 butir bawang merah
1 sdt merica*

Bumbu Lainnya:

*1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 batang serai, memarkan*

1 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
½ butir kelapa, parut, sangrai, tumbuk
1 sdm garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan bumbu yang sudah dihaluskan, biarkan selama 15 menit.
- ❖ Rebus santan, serai, lengkuas, daun salam, dan garam dengan api sedang hingga santan mendidih. Aduk sesekali agar santan tidak pecah.
- ❖ Masukkan ayam yang sudah dilumuri bumbu dan kelapa sangrai, aduk terus hingga ayam empuk. Angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Porsi 4 porsi

67. AYAM GORENG BUMBU LENGKUAS

Bahan:

BUKUNE

1 ekor ayam kampung, potong 4
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
2 sdm minyak untuk menumis
1 butir biji pala memarkan
2 batang serai memarkan
5 cm lengkuas muda, parut
3 lembar daun salam
1 sdm gula merah, iris
2 sdm air asam jawa
1½ liter air
Minyak untuk menggoreng

Haluskan :

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

5 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit bakar
1 cm jahe
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan jeruk dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali sampai bersih. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama pala, serai, lengkuas parut, daun salam sampai harum. Masukkan ayam, gula merah dan air asam. Tuang air dan masak sampai ayam empuk dan matang. Angkat. Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat. Goreng juga sisa bumbu ayam lengkuas, tiriskan. Taburkan di atas ayam goreng. Sajikan bersama nasi uduk dan sambal terasi.

Untuk 4 orang

68. AYAM GORENG BUMBU BACEM

Bahan:

1 ekor ayam, potong 12 bagian
2 butir jeruk nipis, peras airnya
500 ml air kelapa
1 sdt asam jawa, larutkan dalam air panas
1 lembar daun salam
4 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm garam
5 sdm gula merah iris

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis. Biarkan 15 menit, lalu cuci kembali. Campur bumbu yang dihaluskan dengan air kelapa, air asam jawa, daun salam, lengkuas, serai, dan potongan ayam. Aduk rata.

- ❖ Masak dengan api kecil hingga air kelapa habis. Sese kali aduk agar bumbu tercampur rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ Goreng ayam bumbu bacem hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan sambal terasi dan lalap an.

Untuk 4 porsi

69. AYAM GORENG KALASAN

Bahan :

*1 ekor ayam, potong 4 bagian
3 sdm air asam
1 sdt garam
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
750 ml air kelapa
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
5 butir kemiri
3cm kunyit
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri ayam dengan air asam dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih, sisihkan.
- ❖ Ungkep ayam bersama bumbu halus, daun salam, serai, dan air kelapa sampai ayam matang dan air berkurang. Angkat.
- ❖ Goreng ayam dalam minyak panas sampai kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

70. AYAM GORENG KREMES

Bahan:

1 ekor ayam, potong empat bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1.250 ml air untuk merebus
3 cm jahe, memarkan
2 lembar daun salam
2 sdm tepung kanji
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

8 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Sambal bajak:

6 buah cabai merah,
6 buah cabai rawit merah
1 buah tomat
1 sdt terasi matang
1 sdm ebi, seduh, sangrai
¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, garam. Diamkan 15 menit. Cuci ayam sampai bersih. Rebus ayam dengan dengan bumbu yang dihaluskan, jahe dan daun salam sampai empuk. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Ambil 700 ml kaldu ayam, tambahkan tepung kanji ke dalamnya. Masak dan aduk sampai kental. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Goreng ayam sampai kecokelatan dan matang. Angkat dan sisihkan. Goreng kaldu kental 1 sendok sampai matang dan kering. Angkat, tiriskan.

Sambal bajak :

Sajikan ayam goreng dengan kremesnya, lengkap dengan sambal bajak.

Untuk 4 porsi

71. AYAM GORENG KUNING

Bahan:

*1 ekor ayam negeri ukuran kecil
350 ml air
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
2 tangkai serai, memarkan
5 lembar daun jeruk purut
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
4 cm kunyit
1 ibu jari lengkuas parut
3 cm jahe
Garam secukupnya*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong menjadi empat bagian. Satukan dengan air, bumbu yang dihaluskan, daun salam, lengkuas, serai, daun jeruk, dan air jeruk nipis.
- ❖ Masukkan ayam bumbu dalam wajan. Tutup wajan, lalu ungkep dengan api kecil sampai ayam matang. Angkat. Goreng ayam dengan minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan minyaknya.

Untuk 4 orang

Tip: air jeruk nipis yang dicampurkan ke dalam bumbu membuat ayam renyah setelah digoreng.

72. AYAM GORENG PARAHYANGAN

Bahan:

*1 ekor ayam kampung muda ukuran sedang
Minyak untuk menggoreng dan menumis*

Haluskan:

*8 butir kemiri
4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
1½ sdt ketumbar, sangrai
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas memarkan
1 sdt garam
¼ sdt penyedap*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong menjadi 8 bagian. Sisihkan Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai dan lengkuas sampai harum. Masukkan ayam, lalu tuang santan sambil diaduk. Kecilkan api, masak ayam sampai matang dan bumbu meresap. Panaskan minyak yang banyak. Goreng ayam sebentar sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan ayam bersama nasi panas, sambal terasi, dan lalapannya.

BUKUNE

Untuk 4 orang

73. AYAM GORENG PURING

Bahan:

*1 ekor ayam, bersihkan potong empat bagian
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
500 ml santan
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuatnya:

Campur ayam dengan bumbu halus, lengkuas dan daun salam. Tuang santan, lalu masak sampai ayam matang dan santan habis. Angkat..

- ❖ Panaskan minyak, goreng ayam sampai kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

74. AYAM GORENG SERUNDENG

Bahan:

*1 ekor ayam negeri ukuran kecil, potong empat bagian
350 ml air kelapa*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
 $\frac{3}{4}$ sdt ketumbar
1 sdt garam
 $\frac{3}{4}$ sdt gula merah
2 cm kunyit
2 butir kemiri, sangrai
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
Minyak untuk menggoreng*

Serundeng:

*4 butir bawang merah, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
 $\frac{1}{4}$ sdt jintan, haluskan
4 cm engkuas memarkan
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 sdm gula pasir
Garam secukupnya
250 gram kelapa, parut memanjang
2 sd sdt air asam*

Cara Membuat:

- ❖ Ungkep ayam dengan air kelapa, bumbu yang dihaluskan, daun salam, dan serai sampai matang. Angkat. Goreng ayam sampai kuning kecokelatan. Sisihkan.

- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng ayam. Tumis bawang merah, bawang putih, dan jintan yang dihaluskan. Tambahkan daun salam, serai, gula pasir, dan garam. Masukkan kelapa parut dan air asam.
- ❖ **Serundeng:** panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, serai sampai harum, tambahkan gula pasir, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan ayam goreng ke dalamnya. Aduk-aduk dengan api kecil sampai kelapa kering dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

75. AYAM GORENG TEPUNG BERAS

Bahan:

*1 ekor ayam negri, potong 8 bagian
50 ml air
50 gram tepung beras
200 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
2 butir telur, kocok lepas
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
1 sdt merica bubuk
3 cm jahe
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur potongan ayam dengan bumbu halus dan air. Aduk rata, dan tusuk-tusuk dengan garpu agar bumbu meresap. Diamkan selama 15 menit. Sisihkan.
- ❖ Lumuri daging ayam dengan tepung beras, terigu, dan baking powder sampai rata. Celupkan ke dalam telur, lalu masukkan lagi ke dalam campuran tepung. Ratakan.
- ❖ Goreng dalam minyak yang banyak dan panas. Kecilkan api. Goreng sampai ayam matang dan kering. Angkat. Tiriskan, sajikan bersama saus sambal atau saus tomat.

Untuk 4 orang

76. AYAM GORENG TULANG LUNAK

Bahan:

*1 ekor ayam kampung
Daun pisang secukupnya
1 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
400 ml santan
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*1 sdt baking powder
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
4 butir kemiri
3 cm kunyit
2 cm jahe
1½ sdt garam
Penyedap jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Belah dada ayam balik badannya tekan bagian punggungnya, lalu tusuk-tusuk ayam dengan garpu. Taburi dengan baking powder, lalu diamkan selama 1 jam. Lumuri ayam dengan bumbu yang dihaluskan. Diamkan lagi selama 1 jam.
- ❖ Alasi panci presto dengan daun pisang. Masak ayam dengan panci presto bersama serai, daun salam dan lengkuas. Tuang santan. Masak dengan tekanan penuh (*full press*) selama 25 menit. Keluarkan ayam dari panci presto lalu dinginkan.
- ❖ Potong ayam menjadi empat, lalu goreng dalam minyak panas dan banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip: apabila tidak ada panci presto, ayam dapat dimasak dengan cara membungkusnya dengan daun pisang dan mengukusnya dengan api besar selama 3 jam. Bila perlu tambahkan air panas lagi ke dalamnya.

77. AYAM INKGUNG

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung utuh*
- 2 sdm air jeruk nipis*
- 1 sdm garam*
- 4 sdm minyak, untuk menumis bumbu*

Haluskan:

- 6 butir bawang merah*
- 5 siung bawang putih*
- 8 buah cabai merah keriting*
- 3 butir kemiri, sangrai*
- 3 cm kunyit, bakar*

Bumbu Pelengkap:

- 3 lembar daun jeruk purut*
- 3 lembar daun salam*
- 2 batang serai, memarkan*
- 3 cm jahe, memarkan*
- 1 sdm air asam jawa*
- 2 sdm irisan gula merah*
- 1 sdt garam*
- 750 ml dari 1 butir kelapa*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci ayam hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit, cuci kembali. Sayat sedikit bagian paha ayam, masukkan salah satu ceker ayam ke dalamnya. Ikat kepala dan sayap ayam menggunakan benang kasur hingga kepala dapat tegak. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, daun salam, serai, dan jahe, hingga harum. Masukkan ayam, santan, air asam, gula merah, dan garam, masak hingga ayam empuk, angkat. Simpan ayam berbumbu di dalam pinggan tahan panas, panggang hingga mengering sambil sesekali diolesi sisa bumbu, angkat. Sajikan.

Untuk 5 porsi

78. AYAM ISI DIBULU (MANADO)

Bahan:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1½ sdt garam
5 siung bawang putih, iris tipis
5 buah cabai merah, iris tipis
4 buah cabai hijau, iris tipis
5 buah tomat hijau, iris-iris
1 ikat kemangi, ambil daunnya
5 lembar daun jeruk
2 batang daun bawang, iris kasar
700 ml air
4 butir telur, kocok lepas

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit.
- ❖ Campur ayam dengan bawang putih, cabai merah, cabai hijau, tomat hijau, daun kemangi, dan daun jeruk daun bawang. Tuang air, tutup wajan. Masak sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Campur telur ke dalam ayam. Aduk rata. Bungkus ayam dengan aluminium foil. Panggang dalam oven sampai ayam matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

79. AYAM JAMUR

Bahan:

350 gram daging ayam tanpa tulang
1 butir jeruk, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang
1 batang daun bawang, iris halus
3 cm jahe, iris tipis
2 buah cabai merah, iris halus
300 ml ml air
½ sdt merica bubuk

2 sdm kecap asin

Penyedap jika suka

100 gram jamur hioko segar, potong dadu

Cara Membuat:

- ❖ Potong potong daging ayam memanjang, lumuri dengan air jeruk dan garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang dan jahe sampai harum. Tambahkan cabai merah, aduk rata.
- ❖ Masukkan daging ayam, aduk sampai ayam berubah warna. Tuang air, merica, dan kecap asin. Tambahkan penyedap jika suka, aduk rata.
- ❖ Masukkan jamur, masak sampai ayam matang dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

80. AYAM KUKUS BUMBU TAUCO

Bahan:

4 potong dada ayam

3 sdm minyak goreng

4 siung bawang putih, cincang halus

3 cm jahe, cincang halus

2 buah cabai hijau besar, iris tipis

6 buah cabai rawit merah

4 sdm tauco medan

3 sdm kecap manis

1 sdt garam

Penyedap secukupnya jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur dada ayam dengan minyak goreng, bawang putih, jahe, cabai hijau, rawit merah, tauco, kecap manis, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata.
- ❖ Masukkan campuran dada ayam ke dalam wadah tahan panas atau pyrex. Kukus dengan api besar sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

81. AYAM KULUYUK

Bahan:

300 gram daging ayam, iris memanjang
4 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap inggris
4 sdm tepung maizena
Minyak untuk menggoreng
2 sdm minyak untuk menumis
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang halus
3 buah cabai merah, iris serong
¼ buah nanas, potong dadu
200 ml air
1 sdt kaldu ayam instan
4 sdm saus tomat
1 sdt gula pasir
1 sdt angciu
1 sdt kecap inggris
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 75 ml air

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam bersama bawang putih, garam, merica bubuk, dan kecap inggris. Masukkan ke dalam tepung maizena, aduk rata.
- ❖ Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombay, bawang putih, cabai merah, dan nanas. Masukkan ayam goreng, lalu aduk rata. Angkat, tiriskan.
- ❖ Campur air, kaldu ayam, saus tomat, gula pasir, ang ciu, kecap inggris dan larutan tepung maizena. Aduk sampai mengental, angkat. Siram ayam dengan sausnya.

Untuk 4 porsi

82. AYAM LAWAR (KUPANG)

Bahan:

*½ ekor ayam negri
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt garam
Penyedap jika suka
6 butir bawang merah, iris tipis
½ butir kelapa, parut, kukus
6 buah cabai rawit merah, iris tipis
8 buah cabai merah, haluskan
1 buah tomat, potong 8
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
5 tangkai kemangi, ambil daunnya
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk, bawang putih, garam dan penyedap jika suka. Kukus ayam sampai matang, angkat. Suwir-suwir daging ayam. Sisihkan.
- ❖ Campurkan ayam dengan kelapa parut, cabai rawit, cabai merah halus, tomat, air jeruk, kemangi, dan garam. Aduk rata.

Untuk 4 orang

83. AYAM MASAK DAUN SINGKONG

Bahan:

*½ ekor ayam kampung, potong 8 bagian
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
1½ liter air untuk merebus
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
5 siung bawang putih, iris tipis
6 butir bawang merah, iris tipis
8 buah cabai rawit merah, iris-iris*

5 cabai hijau besar, iris bulat
1 ikat daun singkong
2 buah tomat hijau, masing-masing belah 4
1 sdt garam.
Penyedap jika suka

Cara Membuatnya:

- ❖ Lumuri ayam dengan air asam dan garam, diamkan selama 15 menit. Bilas dengan air sampai bersih. Rebus ayam dengan daun salam dan lengkuas sampai empuk dan matang.
- ❖ Masukkan bawang putih, bawang merah, cabai rawit, dan cabai hijau. Tambahkan daun singkong dan tomat hijau. Beri garam dan penyedap jika suka, aduk rata. Masak sampai daun singkong matang. Angkat.

Untuk 4 orang

84. AYAM MASAK HABANG (SAMARINDA)

Bahan:

½ ekor ayam broiler, potong menjadi 6 bagian
½ sdt asam
1 sdt garam
400 ml santan kental

Bumbu yang dihaluskan:

15 buah cabai merah keriting
3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
2 cm kunyit
2 cm jahe
1 cm kencur

Bumbu Lainnya:

1 buah tomat, belah menjadi delapan bagian
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdm gula pasir
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur asam dengan garam, remas-remas, balurkan ke seluruh permukaan ayam, biarkan selama 20 menit. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat, tiriskan. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan lengkuas hingga harum, masukkan santan dan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih. Masukkan ayam, masak dengan api kecil hingga tomat hancur dan bumbu mengental, angkat. Sajikan.

Porsi 6 porsi

85. AYAM MASAK LEMON

Bahan :

½ ekor ayam, potong 4 bagian
Minyak untuk menggoreng
3 sdm margarin
4 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
2 sdm kecap asin
2 sdm kecap inggris
25 gram jamur kancing kalengan, iris tipis
2 butir jeruk lemon, ambil airnya
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay, sampai harum. Tambahkan kecap asin, dan kecap inggris.
- ❖ Masukkan ayam goreng, jamur hioko, air jeruk lemon, merica bubuk, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

86. AYAM MASAK REBUNG

Bahan:

8 potong paha ayam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
4 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
400 ml air
3 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
100 gram rebung, potong memanjang

Haluskan:

12 butir bawang merah
6 siung bawang putih
4 sdt gula merah
10 buah cabai merah
3 cm jahe
2 sdt terasi, bakar
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri paha ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk dan serai sampai harum. Masukkan paha ayam, aduk sampai kaku. Beri air, kecap manis dan air asam. Masukkan rebung, aduk rata. Masak sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

87. AYAM MASAK SAWI

Bahan:

½ ekor ayam, potong kecil
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, iris halus
2 cm jahe, iris halus
2 buah cabai merah, iris tipis
700 ml air

½ sdt merica bubuk

Penyedap jika suka

1 sdt garam

100 gram sawi putih, iris kasar

25 gram kapri

50 gram soun kering, seduh, tiriskan, gunting

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci sampai bersih, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan cabai merah. Masukkan ayam, lalu aduk sampai kaku. Tuang air dan beri merica bubuk, penyedap, dan garam. Masak sampai daging ayam matang.
- ❖ Masukkan sawi putih, kapri dan soun. Aduk sebentar, sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

88. AYAM PANGGANG BUMBU PEDAS

Bahan :

1 ekor ayam, potong menjadi 4 bagian

2 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam

2 sdm minyak untuk menumis

2 batang serai, memarkan

3 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris-iris

2 cm jahe, memarkan

2 lembar daun pandan, simpul

5 sdm kecap manis

Haluskan:

8 buah cabai merah besar

6 buah cabai rawit hijau

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

½ sdt merica butir

1 sdt garam

Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan dengan serai, daun jeruk, jahe, dan daun pandan sampai harum. Beri kecap manis. Masukkan ayam, aduk-aduk dan masak sampai bumbu meresap. Bakar ayam sambil diolesi sisa bumbu. Angkat.

Untuk 4 porsi

89. AYAM PANGGANG GORONTALO

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong menjadi empat bagian
2 sdm air jeruk nipis
2 batang serai, memarkan
500 ml air
2 sdm kecap manis
1 sdt gula merah iris

Haluskan:

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
10 buah cabai merah
4 butir kemiri, sangrai
3 cm jahe
1 sdm garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat

- ❖ Lumuri ayam dengan jeruk nipis, biarkan selama 15 menit. Campurkan ayam dengan bumbu yang sudah dihaluskan, serai, dan air. Masak dengan api kecil sampai mendidih.
- ❖ Tambahkan kecap manis dan gula merah. Masak sampai ayam empuk dan bumbu meresap, angkat.
- ❖ Bakar ayam sambil diolesi sisa bumbu sampai matang dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

90. AYAM PANGGANG KLATEN

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong empat
500 ml santan
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 sdm gula merah iris
1 sdt garam

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
7 butir kemiri
1 batang serai

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong menjadi empat bagian. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan bersama daun salam, lengkuas, gula merah, garam dan bumbu yang dihaluskan. Masukkan ayam. Masak sampai ayam matang dan bumbu mengental. Angkat.
- ❖ Bakar ayam, olesi dengan sisa bumbu sampai ayam kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

91. AYAM PANGGANG KENTANG

Bahan:

250 gram daging ayam, potong-potong
½ sdt merica bubuk
¼ sdt kaldu ayam bubuk
1 sdt garam
100 gram tepung terigu
Minyak goreng untuk menggoreng
150 gram kentang, kupas, potong-potong, rebus sebentar
½ butir bawang bombay, iris melintang

Saus:

100 ml mayones
1 sdt mustard

½ sdt merica bubuk
1 sdm keju cheddar, parut
1 sdt peterseli, cincang
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur potongan ayam dengan merica, kaldu ayam bubuk, dan garam. Aduk rata, lalu lumuri potongan ayam dengan tepung terigu.
- ❖ Panaskan minyak, goreng ayam sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ **Saus:** campur mayones, mustard, merica, keju, peterseli, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Letakkan ayam, kentang, dan bawang bombay dalam mangkuk tahan panas. Siram ayam dengan saus. Panggang dalam oven panas selama 15 menit. Angkat.

Untuk 4 orang

92. AYAM PANIKI (TERNATE)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 liter santan
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan

Haluskan:

5 siung bawang putih
6 butir bawang merah
12 buah cabai merah keriting
2 cm kunyit, bakar
2 cm jahe
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan garam, merica, dan setengah bagian air jeruk nipis, biarkan selama 35 menit.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, tambahkan daun jeruk dan serai. Masukkan ayam, tuang santan, aduk rata. Masak sampai ayam matang dan santan mengental. Angkat ayamnya.
- ❖ Panggang ayam sambil olesi dengan sisa bumbu, ratakan. Balik ayam dan panggang sampai agak kering. Sajikan ayam panggang bersama bumbunya.

Untuk 4 porsi

93. AYAM PELALAH (BALI)

Bahan:

*½ ekor ayam negeri
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
1 sdt air jeruk limau
4 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis*

Haluskan

*4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
2 cm kunyit
4 butir kemiri, sangrai
10 buah cabai merah keriting
1 cm lengkuas
3 cm kencur
½ sdt terasi, bakar
2 batang serai
1 buah tomat
1 sdt gula merah iris
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

Lumuri ayam dengan air asam jawa dan garam, diamkan selama 15 menit. Bilas sampai bersih. Panggang ayam sampai kecokelatan, suwir-suwir. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu yang sudah di haluskan sampai harum dan matang. Masukkan suwiran ayam, aduk sampai bumbu meresap.
- ❖ Tambahkan air jeruk limau dan irisan cabai merah. Aduk rata, angkat. Sajikan.

Untuk 4 porsi

94. AYAM PENYET

Bahan:

1 ekor ayam berukuran kecil, potong menjadi 4 bagian
100 ml air
2 tangkai kemangi, ambil daunnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu ayam:

3 siung bawang putih
½ sdt ketumbar
1 cm kunyit
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
½ sdt garam

Bahan sambal:

10 buah cabai merah keriting
8 buah cabai rawit merah
½ sdt terasi, bakar
2 lembar daun jeruk purut
½ sdt garam
½ sdt gula irisan gula merah

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, ketumbar, kunyit, dan garam, tambahkan jahe dan lengkuas. Campurkan bumbu dengan daging ayam dan air, ungkep hingga daging ayam empuk, angkat, sisihkan. Goreng daging ayam hingga berwarna kecokelatan (jangan terlalu kering). Angkat, tiriskan.
- ❖ **Sambal:** haluskan semua bahan sambal, masukkan daun kemangi, tumbuk kasar.

- ❖ Masukkan ayam goreng, tekan-tekan (penyet) kedua sisinya hingga sambal menempel pada dagingnya. Sajikan.

Tip: ayam penyet lebih nikmat dimakan dengan nasi hangat, sayur asem, dan tempe goreng.

Untuk 4 porsi

95. AYAM POP

Bahan:

1 ekor ayam kampung
500 ml air kelapa
3 cm jahe, dimemarkan
2 cm lengkuas, dimemarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt gula merah, iris
½ sdt ketumbar
½ sdt merica
1 sdt garam
Penyedap rasa jika suka

Sambal:

8 buah cabai merah
6 buah cabai rawit merah
6 butir bawang merah
1 buah tomat
½ sdt garam
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, buang kulitnya. Potong-potong menjadi delapan bagian.

- ❖ Masak ayam bersama bumbu yang dihaluskan, air kelapa, jahe, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk. Masak sampai ayam empuk dan bumbu meresap, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, goreng ayam sebentar saja. Angkat, sajikan dengan sambal dan nasi hangat.
- ❖ **Sambal:** rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tomat, dan garam. Haluskan, tambahkan garam dan air. Aduk rata.

Untuk 4 porsi

Tip: goreng ayam pop sebentar saja. Ayam yang dihasilkan memang lebih pucat dibandingkan dengan ayam goreng lainnya.

96. AYAM RICA RICA

Bahan:

½ ekor ayam broiler
 3 sdm minyak untuk menumis
 4 siung bawang merah, iris tipis
 2 batang serai, memarkan
 3 lembar daun jeruk purut
 1 lembar daun pandan, ikat simpul
 1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
 200 ml air
 ½ butir jeruk nipis, ambil airnya

Haluskan:

4 siung bawang putih
 12 buah cabai merah
 2 cm jahe
 1 sdt garam
 Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Potong ayam menjadi delapan bagian. Sisihkan. Tumis bumbu yang sudah di haluskan, sampai harum. Tambahkan bawang merah, serai, dan daun pandan. Aduk sampai bumbu matang.
- ❖ Masukkan ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan daun kemangi, tuang air. Kecilkan apinya. Tutup wajan dengan rapat,

sese kali aduk. Masak sampai bumbu meresap Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, sajikan.

Untuk 4 porsi

97. AYAM SUWIR PEDAS

Bahan:

*500 gram dada ayam
3 sdm minyak untuk menumis
2 batang serai, iris halus
2cm lengkuas memarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
400 ml santan kental
2 sdm air asam jawa*

Haluskan:

*12 buah cabai merah
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm gula jawa, sisir
3 cm kunyit, bakar
1 cm kencur
1 sdt terasi matang
½ sdt merica bubuk
1½ sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus dada ayam sampai matang, tiriskan. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk sampai harum. Tuang santan dan air asam jawa. Aduk, sampai santan mendidih.
- ❖ Masukkan daging ayam suwir, aduk. Masak sampai santan mengering dan ayam matang. Angkat.

Untuk 4 orang

98. AYAM TALIWANG (LOMBOK)

Bahan:

*1 ekor ayam kampung muda
2 butir jeruk limau, ambil airnya
1 sdt garam
5 sdm minyak untuk menumis
500 ml air*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
20 butir bawang merah
15 buah cabai merah keriting
1 sdt terasi, bakar
2 buah tomat
3 cm kencur
2 sdt garam
2 sdm gula merah, iris
Penyedap rasa jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Belah ayam dari bagian bawah dada ke atas, lalu balik badan ayam. Tekan punggung ayam sampai belahan dada ayam terbuka lebar. Lumuri badan ayam dengan air jeruk dan garam. Diamkan selama 25 menit.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan ayam, lalu tuang air. Tutup rapat wajan, masak dengan api kecil sampai ayam matang dan bumbu agak mengering. Bakar ayam sesekali olesi sisa bumbu dan balik. Bakar sampai ayam berwarna kecokelatan dan agak kering. Angkat. Sajikan panas bersama nasi hangat.

Untuk 4 porsi

Tip : untuk mendapat ayam yang lebih kering, panggang ayam dalam oven terlebih dahulu setelah diungkep, lalu baru di bakar.

99. AYAM TUTURUGA (SULAWESI UTARA)

Bahan :

*1 ekor ayam, potong 10 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam*

3 batang serai, ambil putihnya, memarkan
3 lembar daun pandan, potong 3 cm
6 lembar daun jeruk, buang tulangnya
1 sdt garam
600 ml santan encer
100 ml santan kental
1 ikat kecil daun kemangi
3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

8 buah cabai rawit merah
4 buah cabai merah keriting
10 butir bawang merah
5 butir kemiri, sangrai
3 cm jahe
2 cm kunyit, bakar

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 20 menit. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, daun pandan, dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Masukkan santan encer dan garam. Masak sampai mendidih. Tuangkan santan kental. Masak sampai matang. Tambahkan daun kemangi. Aduk rata. Angkat.

Untuk 4-5 orang

100. AYAM WOKU GORENG

Bahan :

1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
1 lembar daun pandan, iris-iris
1 lembar daun kunyit, iris-iris
1 buah tomat, potong 8 bagian
4 lembar daun jeruk

1 batang daun bawang, iris halus
250 ml air
2 sdm kecap manis
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya

Haluskan:

6 buah cabai merah besar
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
½ sdt merica butir
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih ayam, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama jahe, serai, daun pandan, daun kunyit, tomat, daun jeruk, dan daun bawang sampai harum.
- ❖ Masukkan ayam, beri air dan kecap manis. Aduk, masak ayam dengan api sedang sampai matang dan bumbu meresap.
- ❖ Goreng ayam bersama bumbunya sampai ayam kecokelatan dan matang. Angkat. Beri daun kemangi. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 orang

101. BEKAKAK AYAM (JAWA BARAT)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, bersihkan
3 sdm air asam
3 siung bawang putih, haluskan
3 cm kunyit, haluskan
1 sdt garam
100 ml air
3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 buah cabai merah
2 cm jahe
½ sdt ketumbar
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm irisan gula merah
1 sdm garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Belah bagian dadanya, lalu balikkan badannya dan tekan punggungnya kuat-kuat (bekakak). Lumuri ayam dengan air asam, bawang putih, kunyit, garam, dan air. Diamkan selama 25 menit. Bilas dengan air, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, masukkan ayam beserta bumbunya. Masak sampai ayam empuk dan kuah mengental. Angkat.
- ❖ Bakar ayam sambil olesi seluruh permukaannya dengan bumbu, sampai ayam berwarna kecokelatan dan matang. Angkat. Sajikan bekakak ayam dengan sambal terasi dan lalapan.

Untuk 4 porsi

102. BOTOK AYAM

Bahan:

*6 pasang hati dan ampela ayam, rebus, potong-potong
200 gram daging ayam, potong dadu kecil
5 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
2 batang daun bawang, iris-iris
5 buah cabai hijau, iris-iris
1 butir telur, kocok lepas
200 ml santan
2 sdm minyak goreng
½ sdt gula pasir
1 sdt garam*

*Penyedap jika suka
8 lembar daun salam
8 buah cabai rawit merah utuh
Daun pisang untuk pembungkus*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam dengan, hati, ampela, bawang merah, bawang putih, daun bawang, cabai hijau, telur, santan, dan minyak goreng. Tambahkan gula pasir, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata. Ambil daun pisang, beri daun salam. Masukkan 2 sendok makan adonan botok, beri 1 buah cabai rawit merah. Bungkus bentuk tum, lalu semat dengan lidi. Kukus sampai botok matang selama 45 menit. Angkat.

Untuk 8 bungkus

103. GULAI AYAM TAHU

Bahan:

*½ ekor ayam broiler, potong 6 bagian
10 buah tahu putih kecil, goreng
400 ml santan encer
250 ml santan kental
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
4 cm kunyit
½ sdt ketumbar
1 sdt merica biji
2 butir kemiri
1½ sdt garam
1 sdm gula putih*

Bumbu lainnya:

*3 lembar daun salam
½ lembar daun kunyit
3 cm lengkuas, memarkan*

Cara Membuat

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga harum. Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna dan kaku. Tambahkan santan encer, aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan tahu goreng dan santan kental, aduk terus hingga kuah mendidih. Masak hingga semua bahan matang dan kuah berkurang setengahnya. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

104. GULAI WELI (MAKASSAR)

Bahan:

*1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menumis
½ butir kelapa, parut, sangrai
400 ml santan kental
1 sdm air asam jawa
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

BUKUNE

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar sangrai
2 batang serai, memarkan
½ sdt garam
1 sdt lada*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong menjadi empat bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis. Bakar ayam di atas bara sampai kecokelatan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai sampai harum. Masukkan ayam dan kelapa parut sangrai. Aduk sampai daging ayam kaku. Tuang santan, aduk-aduk sampai mendidih.
- ❖ Tambahkan air asam jawa, garam, dan penyedap jika suka. Masak sampai ayam matang dan santan mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

105. HATI AMPELA BACEM BALUT TEPUNG

Bahan:

8 pasang hati dan ampela ayam, bersihkan
250 gram usus ayam, bersihkan
Tusuk gigi secukupnya
500 ml air kelapa
5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
3 sdm gula merah iris
3 mata asam jawa
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1½ sdt garam
Penyedap jika suka
100 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
150 ml air
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Lilit hati dan ampela ayam dengan usus, lalu semat dengan tusuk gigi. Sisihkan. Didihkan air kelapa, tambahkan bawang merah, bawang putih, gula merah, asam jawa, lengkuas, daun salam, serai, garam, dan penyedap jika suka.
- ❖ Masukkan hati ampela ayam yang telah dililit usus, aduk rata. Masak sampai hati dan ampela matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, dan air. Lumuri hati ampela dan usus dengan campuran tepung, ratakan. Goreng dalam minyak panas sampai kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

106. HATI AMPELA CABAI HIJAU

Bahan:

6 pasang hati ampela ayam
1 liter air, untuk merebus

1 lembar daun salam
 3 lembar daun jeruk
 2 cm lengkuas, memarkan
 4 sdm minyak untuk menumis
 2 siung bawang putih, cincang
 1 butir bawang bombay, iris tipis melintang
 8 buah cabai hijau besar, iris serong
 6 cabai rawit merah utuh
 1 buah tomat, potong dadu
 8 butir petai, belah dua
 2 sdm kecap manis
 1½ sdt garam
 Peyedap secukupnya jika suka
 100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rebus hati dan ampela ayam. Angkat, tiriskan. Potong dadu hati dan ampela ayam, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan cabai hijau, cabai merah, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas. Beri tomat, petai, kecap, garam, dan penyedap jika suka.
- ❖ Masukkan hati dan ampela ayam, lalu tuang air. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan matang.

Untuk 4 orang

107. KALIO AYAM

Bahan:

1 ekor ayam negeri, potong 8 bagian
 1½ ml santan sedang
 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
 1 lembar daun kunyit, ikat simpul
 3 lembar daun salam
 3 lembar daun jeruk
 3 batang serai, memarkan
 2 buah asam kandis
 ½ butir biji pala
 1 sdt garam

Haluskan:

*7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
8 buah cabai merah
1 sdt merica butir
3 cm kunyit
3 cm jahe
4 cm lengkuas
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan ayam dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit. Bilas sampai bersih.
- ❖ Didihkan santan, tambahkan dengan bumbu yang dihaluskan, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, serai, asam kandis, biji pala dan garam. Masak dengan api kecil sambil diaduk.
- ❖ Masukkan ayam, lalu masak sampai ayam matang dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

Tip: apabila ayam sudah empuk namun kuah belum kental dan berminyak, angkat dan pisahkan ayam. Didihkan kuahnya dengan api kecil sampai santan berminyak, lalu masukkan kembali. Angkat.

108. KARI AYAM

Bahan:

*½ ekor ayam
50 ml air asam jawa
400 ml santan sedang
3 sdm minyak samin/margarin
1 butir bawang bombay, iris bulat
4 siung bawang putih, iris tipis
3 cm kayu manis
5 butir kapulaga*

10 butir cengkih
1 buah bunga pekak/lawang
2 batang serai, memarkan
1 helai daun pandan

Haluskan:

1 sdt ketumbar sangrai
½ sdt merica butir
½ sdt jintan
½ sdt adas
3 cm jahe
4 buah cabai merah besar
4 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong-potong menurut selera. Lumuri ayam dengan air asam jawa. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak samin/margarin. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum dan layu. Beri kayu manis, kapulaga, cengkih, bunga pekak/lawang, serai, dan daun pandan. Tumis sampai harum.
- ❖ Masukkan daging ayam. Aduk sampai daging ayam kaku. Beri santan, lalu masak sampai ayam matang dan kuah kental. Angkat.

Untuk 4 orang

109. MANOK BOH JANTUNG (Ayam Masak Jantung Pisang)

Bahan:

½ ekor ayam, potong-potong
6 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
3 cm jahe, iris tipis
500 ml air
2 batang serai, memarkan
1 buah jantung pisang batu, potong-potong
1 tangkai daun temurui/ daun kari/salam koja

Haluskan:

*3 buah cabai merah besar
2 cm kunyit
½ sdt ketumbar sangrai
1 sdm poyah/ulhe
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, kemudian campur dengan bawang merah, putih, jahe yang diiris dan bumbu yang dihaluskan.
- ❖ Beri air, lalu masak sampai ayam matang. Masukkan jantung pisang dan daun temurui. Masak sampai jantung pisang matang. Angkat.

Untuk 4 orang

110. OPOR AYAM KOMPLET YOGYAKARTA

Bahan:

*½ ekor ayam, potong 6 bagian
4 butir telur rebus, kupas
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak untuk menumis
4 cm lengkuas, memarkan
4 lembar daun salam
3 batang serai, memarkan
700 ml santan cair
1 sdm gula merah
400 ml santan kental
½ sdt air asam jawa
Bawang goreng secukupnya*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
¼ sdt jinten
½ sdt merica
2 cm jahe
4 buah kemiri
1 sdm garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Bilas sampai bersih. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, daun salam, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan ayam, aduk sampai ayam kaku.
- ❖ Tuangkan santan cair, lalu tambahkan gula merah, masak sampai ayam setengah matang. Masukkan santan kental, air asam jawa dan telur rebus. Masak dengan api kecil sampai ayam matang dan kuah mengental. Angkat. Beri taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

111. PELECENG AYAM (LOMBOK)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
2 butir jeruk limau, ambil airnya
300 ml air

Haluskan:

5 siung bawang putih
15 buah cabai merah keriting
½ sdt terasi, bakar
4 butir kemiri, sangrai
2 sdt garam
1 sdm gula pasir
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk limau. Biarkan selama 15 menit, bilas sampai bersih. Sisihkan. Tumis bumbu yang di haluskan sampai harum. Tuang air, masak sampai mendidih. Masukkan ayam, masak dengan api kecil sampai ayam empuk dan kuah mengental. Angkat dan sisihkan. Bakar ayam sampai kecokelatan. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

112. PECEL AYAM

Bahan:

½ ekor ayam negri
300 ml santan

1 ibu jari lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam

Haluskan:

4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan
Garam secukupnya

Pelengkap: *daun kemangi*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lalu potong menjadi empat. Satukan santan, lengkuas, daun salam, dan bumbu yang dihaluskan. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam, lalu kecilkan api. Masak sampai ayam matang dan bumbu meresap. Aduk-aduk sebentar dan tunggu sampai kuah berminyak. Angkat. Sajikan dengan daun kemangi.

Untuk 2 porsi

BUKUNE
113. PENTUL AYAM

Bahan:

400 gram daging ayam giling
3 sdm kelapa parut
1 putih telur
1 tangkai seledri, iris halus
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam giling dengan kelapa parut, putih telur, dan irisan seledri. Tambahkan bumbu yang dihalus. Aduk rata.

- ❖ Ambil 1 sendok makan adonan, bulat-bulatkan seperti bola. Goreng dalam minyak panas sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Tusuk masing-masing bola dengan tusuk gigi. Sajikan.

Hasil 25 buah

114. PEPES AYAM JAMUR KANCING

Bahan:

2 potong dada ayam, potong dadu
 4 pasang hati ampela, potong dadu
 50 gram jamur kancing, iris tipis
 5 buah cabai hijau, iris serong
 2 cm lengkuas, iris tipis
 3 batang serai, iris tipis
 3 cm jahe, iris tipis
 1 buah tomat hijau, belah 8
 1 butir telur, kocok lepas
 8 buah cabai rawit merah utuh
 1 ikat kemangi, ambil daunnya
 Daun pisang secukupnya, untuk pembungkus
 Lidi secukupnya, untuk penyemat

Haluskan:

4 siung bawang putih
 4 butir bawang merah
 3 cm kunyit, bakar
 1 sdt garam
 ¼ sdt gula pasir
 Penyedap rasa jika suka

Cara Membuat :

- ❖ Rebus daging ayam dan hati ampela secara terpisah, angkat dan tiriskan. Campur daging ayam, hati ampela, jamur kancing, cabai hijau, lengkuas, serai, jahe dan tomat hijau. Tambahkan bumbu halus, dan telur. Aduk rata. Bagi adonan menjadi 8 bagian.
- ❖ Ambil daun pisang, beri dua sendok makan adonan pepes. Tambahkan satu buah cabai rawit merah, dan daun kemangi. Lipat daun pisang, lalu semat kedua ujungnya dengan lidi.
- ❖ Kukus selama 35 menit sampai pepes matang dan padat. Angkat.

Untuk 8 bungkus

115. PERKEDEL KENTANG AYAM

Bahan:

300 gram daging ayam, cincang
250 gram kentang, goreng, haluskan
2 sdm jagung manis kalengan, tiriskan
1 tangkai daun seledri, iris halus
1 butir telur, kocok lepas
1 putih telur, kocok sebentar
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

1 sdm bawang goreng
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam cincang dengan kentang halus, jagung manis, daun seledri, dan bumbu yang sudah dihaluskan. Aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok makan adonan. Bentuk bulat, lalu pipihkan. Celupkan dalam putih telur, lalu goreng dengan minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat. Sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 orang

116. RENDANG AYAM

Bahan:

1 ekor ayam, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
500 ml santan
1 lembar daun kunyit, potong-potong
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 buah asam kandis
½ butir kelapa parut, sangrai sampai kecokelatan, tumbuk halus

Haluskan:

*7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
20 buah cabai merah keriting
½ sdt ketumbar, sangrai
3 cm jahe
3 cm lengkuas
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, lalu bilas sampai bersih. Larutkan santan dengan bumbu halus. Didihkan bersama daun kunyit, daun salam, daun jeruk dan asam kandis. Tambahkan kelapa sangrai yang sudah dihaluskan. Aduk rata. Masak sampai santan mengental dan berminyak. Masukkan ayam, aduk. Masak sampai ayam matang dan santan agak mengering.

Untuk 4 orang

117. SATE BANJAR BANJARMASIN

Bahan:

*250 gram fillet ayam, potong kotak
3 siung bawang putih
3 butir bawang merah
6 buah cabai merah keriting
1 sdt gula pasir
2 sdt garam
2 buah tomat, parut
2 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng
Tusuk sate secukupnya*

Cara Membuat:

Haluskan bawang putih, bawang merah, dan cabai merah. Tambahkan, gula pasir, garam, tomat, kecap manis, dan minyak goreng. Aduk rata. Lumuri potongan ayam dengan bumbu yang dihaluskan. Tusukkan daging ayam berbumbu tadi ke tusuk sate, biarkan selama 60 menit. Bakar sambil sesekali diolesi bumbu hingga daging ayam matang, sajikan selagi hangat.

Untuk 4-5 porsi

118. SATE JEJE (SUMATERA SELATAN)

Bahan :

*3 sdm minyak, untuk menumis
1 ibu jari lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
250 gram jantung ayam, bersihkan
250 gram jamur merang, rebus sebentar, rendam air dingin
250 ml air
Margarin secukupnya untuk mengoles*

Haluskan

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah
½ sdt garam
¼ sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus bersam serai dan lengkuas sampai harum. Masukkan jantung ayam, aduk sampai berubah warna, masukkan jamur, kecap manis kemudian beri air. Masak sampai matang dan bumbu meresap pada jantung ayam dan jamur. Angkat.
- ❖ Tusuk setiap tumisan jantung dan jamur dengan tusukan sate, masing-masing tusuk 4-5 buah. Bakar sate sampai matang sambil dilesi dengan margarin dan bumbunya.

Untuk 4 orang

119. SATE SERAPEH (REMBANG)

Bahan:

*1 ekor ayam kampung, ambil dagingnya, potong-potong
5 pasang hati ampela rebus, potong-potong
1 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris
2 lembar daun salam
1 sdt garam*

1½ sdt gula merah, sisir
450 ml santan dari 1 butir kelapa
3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

6 buah cabai merah keriting
4 buah cabai merah besar
5 siung bawang putih

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging ayam dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan sebentar sampai meresap.
- ❖ Tumis bumbu halus, daun jeruk dan daun salam sampai harum. Tuang santan, tambahkan gula merah dan garam. Masak sampai santan mengental. Sisihkan.
- ❖ Tusuk-tusuk potongan ayam dan hati ampela berselingan. Olesi dengan tumisan bumbu, lalu bakar sampai matang.

Untuk 15 tusuk

120. SAUT AYAM

Bahan:

½ ekor ayam, potong delapan bagian
15 cm batang pisang bagian paling dalam, iris tipis
200 ml air

Haluskan:

8 buah cabai merah keriting
4 cm jahe
1½ sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk (jika suka)

Bumbu Lainnya:

5 butir bawang merah, iris tipis
1 batang serai, memarkan
3 tangkai kemangi, ambil daunnya
4 helai daun jeruk
1 lembar daun pandan, potong empat
1 butir jeruk nipis, peras airnya
1 batang daun bawang, iris 1 cm

Cara Membuat:

- ❖ Campur bumbu yang dihaluskan, bumbu lainnya (kecuali daun bawang), ayam, dan batang pisang. Aduk rata. Tambahkan air, lalu masak dengan api kecil hingga ayam dan batang pisang empuk. Masukkan daun bawang, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

121. SAYAP AYAM MASAK SANTAN

Bahan:

*8 potong sayap ayam
10 butir telur puyuh, rebus, kupas
2 butir tomat hijau, belah delapan
4 sdm minyak untuk menumis
½ butir biji pala
3 cm jahe
5 buah cabai merah
3 sdm kecap manis
1½ liter santan
Bawang goreng secukupnya*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica butir
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Potong masing-masing sayap ayam pada sendinya. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan biji pala, jahe, dan cabai merah.
- ❖ Tuang santan, lalu tambahkan kecap manis. Aduk sampai santan mendidih dan ayam empuk.
- ❖ Masukkan telur puyuh rebus dan tomat. Masak dengan api kecil sampai sayap ayam matang dan santan mengental. Angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

122. SAYAP AYAM TANPA TULANG

Bahan:

½ kg sayap ayam atau 8 buah sayap ayam
150 gram udang, cincang
250 gram daging ayam, cincang
5 sdm maizena
1 buah kuning telur
1 sdt peterseli, cincang

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
1 sdt garam
½ sdt kaldu ayam bubuk
1 sdt merica bubuk

Saus:

2 sdm margarin
2 sdm saus sambal
1 sdm saus tomat
1 sdm kecap inggris
1 sdm kecap manis
1 sdm air jeruk lemon
1 sdt gula pasir

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lepas tulang bagian pangkal sayap ayam. Ambil dagingnya, lalu cincang. Sisihkan. Campurkan ayam cincang dan udang cincang dengan bumbu yang dihaluskan. Tambahkan tepung maizena, telur, kaldu ayam, dan merica bubuk. Aduk rata.
- ❖ Masukkan campuran daging giling ke dalam kulit sayap ayam. Kukus sampai matang, lalu goreng dengan minyak panas sampai kecokelatan dan agak garing. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Saus:** panaskan margarin, masukkan saus sambal, saus tomat, dan kecap inggris, kecap manis, air jeruk lemon, dan gula pasir. Masak sampai mengental, angkat. Siram saus pada sayap ayam goreng. Taburi dengan peterseli cincang.

Untuk 4 porsi

123. SEMUR AYAM

Bahan:

1 ekor ayam, potong empat bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
2 cm lengkuas
1 cm jahe, memarkan
1 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
500 ml air
6 sdm kecap manis

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt lada butir
5 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, kemudian bilas.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan lengkuas, jahe, daun salam, dan daun jeruk.
- ❖ Masukkan ayam, aduk sampai ayam kaku. Tuang air, lalu beri kecap manis. aduk rata. Masak sampai kuah berkurang dan ayam matang. Angkat.

Untuk 4 orang

124. SOSOK DALLE (TORAJA)

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 10 bagian
2 buah jagung manis, pipil
100 gram labu kuning, potong dadu
1 ikat bayam, petik daunnya
1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya
1.500 ml air

Haluskan:

5 siung bawang putih
½ sdt merica
1 sdm garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air dan bumbu hingga mendidih, masukkan ayam, masak hingga ayam empuk. Masukkan labu kuning dan jagung, biarkan hingga matang. Masukkan bayam, biarkan sebentar, angkat. Masukkan kemangi, aduk rata. Sajikan selagi hangat.

Untuk 5 porsi

125. SUP AYAM JAMUR

Bahan:

350 gram daging ayam
2 sdm minyak untuk menumis
5 buah jamur hioko, iris-iris
100 gram jamur kancing, belah empat
1 liter air
1 sdt kaldu ayam bubuk
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 batang daun bawang, iris tipis

Haluskan:

4 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara Membuat:

Potong-potong ayam bentuk dadu, lalu campur dengan bumbu yang sudah dihaluskan sampai rata. Diamkan selama 15 menit.

Panaskan minyak, tumis daging ayam sampai kaku. Angkat dan sisihkan.

Didihkan air, lalu tambahkan kaldu ayam bubuk. Masak sampai mendidih. Masukkan tumisan ayam, jamur hioko, dan jamur kancing. Tambahkan merica bubuk, dan garam. Masak dengan api kecil, beri irisan daun bawang. Angkat.

Untuk 4 porsi

126. TINORANGSAK

Bahan:

*½ kg daging ayam tanpa tulang (fillet), dipotong kotak
200 ml air
3 sdm minyak goreng, untuk menumis*

Tumbuk kasar:

*15 buah cabai merah keriting
5 siung bawang merah
3 cm jahe*

Bumbu Lainnya:

*1 butir bawang bombay, iris tipis
1 batang serai, iris tipis
4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris tipis
4 tangkai kemangi, ambil daunnya
2 batang daun bawang, iris kasar
1 sdt garam
½ sdt gula
¼ sdt kaldu instan (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang ditumbuk kasar, bawang bombay, serai, dan daun jeruk hingga harum.
- ❖ Masukkan daging ayam, tambahkan air, garam, gula, dan kaldu instan, aduk rata. Biarkan hingga ayam matang dan kuah tinggal sedikit.
- ❖ Masukkan daun kemangi dan daun bawang, aduk sebentar, angkat. Sajikan selagi panas dengan nasi pulen hangat.

Untuk 4 porsi

127. TUMIS AYAM DAUN MELINJO

Bahan:

*1 ekor ayam, ambil dagingnya, potong-potong
2 sdm kecap asin
2 sdm kecap inggris
Minyak untuk menggoreng*

4 siung bawang putih, cincang
½ butir bawang bombay, iris-iris
2 sdm angciu
1 sdm saus tiram
8 buah lokio, belah 2 bagian
2 butir jeruk limau, ambil airnya
½ sdt merica bubuk
50 gram daun melinjo muda
1 buah tomat merah potong dadu

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging ayam dengan kecap asin, garam, kecap inggris. Diamkan selama 15 menit. Goreng ayam sampai kecokelatan, angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, tambahkan angciu dan saus tiram. Masukkan daging ayam, lokio, air jeruk limo, dan merica. Masak sampai ayam berair, beri daun melinjo dan tomat. Aduk, angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

128. TUMIS AYAM KACANG MEDE

Bahan:

2 potong dada ayam, tanpa tulang
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bombay, iris tipis
2 cm jahe, memarkan
25 gram paprika merah, potong kasar
1 sdm saus tiram
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu instan
100 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air
100 gram kacang mede goreng, belah dua
1 batang daun bawang iris halus

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri daging ayam dengan air jeruk nipis, diamkan sesaat. Bilas dengan air, potong dadu. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum. Masukkan daging ayam dan paprika, aduk.
- ❖ Tambahkan saus tiram, kecap manis, garam, merica, dan kaldu instan. Tuang air, aduk.
- ❖ Kentalkan dengan larutan maizena. Masukkan kacang mede goreng. Aduk rata. Masak sampai mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

129. TUMIS AYAM TOFU

Bahan:

1 potong dada ayam, potong memanjang
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 gram tepung maizena
Margarin untuk menumis
4 siung bawang putih cincang
1 butir bawang bombay, iris tipis melintang
100 gram kembang kol, potong menurut kuntumnya
25 gram kapri muda
4 buah cabai merah, iris serong
1 tangkai daun bawang, potong kasar
200 ml air kaldu ayam
1 sdm kecap ikan
2 sdm kecap asin
2 sdm saus tiram
½ sdt gula pasir
1 sdt merica bubuk
150 gram tofu, potong-potong, goreng

Cara Memasak:

- ❖ Campur dada ayam dengan garam, merica bubuk, dan tepung maizena. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan ayam, lalu aduk sampai daging ayam berubah warna.

- ❖ Masukkan kembang kol, kapri, cabai merah, dan daun bawang. Tambahkan air kaldu, kecap ikan, kecap asin, saus tiram, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap, lalu masukkan tofu goreng. Angkat.

Untuk 4 orang

130. UTA DADA

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong 8 bagian
200 ml santan cair
2 batang serai, memamarkan
15 buah cabai rawit merah
4 buah tomat hijau, masing-masing belah 4 bagian
400 ml santan kental
1 sdt garam

Haluskan:

6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
2 cm kunyit, bakar
3 cm jahe
½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ayam, kemudian potong-potong menjadi delapan bagian. Sisihkan.
- ❖ Bakar ayam sampai setengah matang, angkat. Didihkan santan cair, masukkan ayam bakar dan bumbu halus. Tambahkan serai, cabai rawit, dan irisan tomat, aduk rata.
- ❖ Masukkan santan kental, beri garam. Aduk terus sampai bumbu meresap dan santan mengental.

Untuk 4 porsi



Bebek

131. BEBEK BACEM (JAWA TENGAH)

Bahan:

*1 ekor bebek, bersihkan, potong empat
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
500 ml air kelapa
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe
50 ml air*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
100 gram gula merah
1 sdt secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam daging bebek dengan air jeruk nipis, dan garam.
- ❖ Masak daging bebek dengan air kelapa, bumbu halus, daun salam, lengkuas, serai, dan jahe sampai matang dan empuk.
- ❖ Goreng bebek sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

132. BEBEK BAKAR PADANG

Bahan :

*1 ekor bebek dipotong empat bagian
1 batang kayu manis
3 biji cengkih
5 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit
2 batang serai
3 sdm minyak goreng
500 ml santan cair
100 ml santan kental*

Haluskan :

*4 buah cabai merah
3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
½ sdm ketumbar
½ sdt adas manis
½ sdt jintan
½ sdt lada
2 cm jahe
2 cm lengkuas
3 cm kunyit
3 biji kemiri*

Cara Membuat :

- ❖ Tumis bumbu halus kayu manis, cengkih, daun jeruk, daun kunyit, dan daun serai sampai harum dan matang. Tumis dengan bumbu sampai ayam setengah matang. Tambahkan santan encer, kecilkan api, masak sampai kuah tinggal sedikit.
- ❖ Tambahkan santan kental masak kembali sampai kuah mulai mengering. Angkat dinginkan. Setelah dingin lumuri seluruh permukaan ayam dengan sisa kuah yang mengering kemudian bakar sampai kecokelatan. Angkat

Untuk 4 porsi

133. BEBEK BETUTU

Bahan:

*1 ekor bebek, bersihkan
3 sdm minyak goreng
Daun pisang atau aluminium foil untuk membungkus*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
5 batang serai, iris tipis
5 lembar daun jeruk, buang tulangnya iris tipis
6 butir kemiri, goreng
1 sdt ketumbar, sangrai*

*2 sdt terasi matang
3 cm kunyit, bakar cincang
5 cm jahe, cincang kasar
8 cm kencur, cincang kasar
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Campur bumbu halus dengan minyak, aduk rata. Lumuri seluruh permukaan dan bagian dalam bebek dengan bumbu halus sampai rata.
- ❖ Bungkus dengan daun pisang. Kukus selama 2 jam sampai matang. Angkat.
- ❖ Bakar sampai berwarna kecokelatan sambil sesekali dibalik. Angkat. Lepas daun pisang atau aluminium foil, lalu potong bebek.

Untuk 4 porsi

134. BEBEK BUMBU ACAR KUNING

Bahan :

BUKUNE

*1 ekor bebek, bersihkan, potong-potong
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1½ sdt garam
3 cm lengkuas
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
500 ml air
2 sdm air cuka
3 buah mentimun, potong memanjang
250 gram wortel, potong memanjang
15 buah cabai rawit merah utuh*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
1 ruas kunyit
4 butir kemiri
1 sdt garam
Penyedap jika suka
5 sdm gula pasir*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Goreng bebek setengah matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, air, dan cuka. Masukkan bebek, wortel, mentimun, dan cabai rawit merah. Masak sampai bumbu meresap dan mengental. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

135. BEBEK BUMBU DABU-DABU

Bahan:

*800 gram daging bebek tanpa tulang, potong persegi panjang
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng secukupnya
3 sdm minyak untuk menumis
5 siung bawang putih cincang halus
1 butir bombay, potong dadu kecil
50 gram cabai rawit merah, iris bulat
8 butir bawang merah, potong dadu kecil
2 buah tomat merah, potong dadu kecil
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam secukupnya
½ sdt gula pasir
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, cuci kembali. Tiriskan.
- ❖ Goreng bebek sampai kuning kecoklatan, angkat sisihkan. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai rawit, bawang merah, dan tomat. Tambahkan merica, garam, gula pasir, dan penyedap jika suka. Aduk sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

136. BEBEK BUMBU ITALI

Bahan :

1 ekor bebek muda, potong empat
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak untuk menumis
1½ liter air kelapa
2 lembar daun salam
1 ruas lengkuas, memarkan
Minyak untuk menggoreng secukupnya

Haluskan :

1 butir bawang bombay
6 siung bawang putih
2 sdt garam
1 sdt merica hitam

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Bilas dengan air, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus. Tuang air kelapa, aduk rata. Masukkan daun salam, lengkuas, dan bebek. Masak bebek sampai empuk, tiriskan. Goreng bebek sampai kecokelatan. Sajikan dengan sambal tomat.

Untuk 4-5 porsi

137. BEBEK BUMBU KACANG

Bahan:

1 ekor bebek muda, potong 4 bagian
2 sdm air jeruk nipis
2 sdm garam
2 lembar daun pepaya, remas-remas
Minyak untuk menumis
1 sdm gula merah
1 sdt garam
200 gram kacang tanah goreng, tumbuk kasar
3 sdm kecap manis
1 sdt air asam
250 ml air/santan cair

Haluskan:

*5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
5 cabai merah*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, lalu cuci bersih. Bungkus dengan daun pepaya, diamkan lagi selama 15 menit, lalu cuci kembali. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu-bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan bebeknya. Masak hingga bebek berubah warna. Tuangi airnya, aduk, lalu tutup wajan hingga bebek masak dan empuk, sesekali diaduk
- ❖ Masukkan bumbu-bumbu yang lain, aduk-aduk hingga bumbu mengental. Angkat, lalu sajikan.

Untuk 4 orang

BUKUNE

138. BEBEK BUMBU LENGKUAS

Bahan:

*1 ekor bebek, bersihkan, potong 8 bagian
3 sdm minyak untuk menumis
1.500 ml air
Minyak untuk menggoreng
250 gram lengkuas muda, parut
2 lembar daun salam*

Haluskan:

*1 sdm ketumbar sangrai
½ sdt merica butir
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 ibu jari kunyit
1 sdt garam*

Cara Membuat :

- ❖ Panaskan minyak tumis bumbu yang haluskan sampai harum, masukkan bebek. Tuang air, daun salam, dan lengkuas parut. Ungkep bebek sampai empuk, tiriskan.
- ❖ Goreng bebek sampai kuning kecokelatan berserta bumbu lengkuasnya. Angkat, dan tiriskan. Sajikan bebek dengan bumbu lengkuasnya dan sambal terasi.

Untuk 4 porsi

139. BEBEK BUMBU MADURA

Bahan:

1 ekor bebek, potong-potong
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
750 ml air
4 lembar daun jeruk
1 batang serai, iris halus

Haluskan:

8 butir bawang merah
8 butir kemiri
5 siung bawang putih
2 sdt ketumbar sangrai
½ sdt merica butiran sangrai
2 cm jahe
3 cm kunyit
3 cm lengkuas muda
Penyedap jika suka
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis, ratakan. Simpan dalam lemari es selama 30 menit. Bilas dengan air, tiriskan.
- ❖ Campur bebek dengan bumbu halus, daun jeruk, dan serai. Diamkan selama 30 menit. Taruh bebek berbumbu ke dalam panci, tuang air. Aduk rata. Masak dengan api sedang sampai mendidih. Kecilkan api, masak kembali sampai bebek empuk.

Untuk 4 porsi

140. BEBEK BUMBU BEREMPAH

Bahan:

2 ekor bebek muda, potong-potong
3 sdm cuka
1 sdm ketumbar bubuk
1 sdt jintan bubuk
1 sdt kunyit bubuk
3 sdm cuka
5 sdm minyak untuk menumis
5 sdm minyak samin
4 buah kentang rebus, kupas, masing-masing potong 8
1 butir bawang bombay, cincang halus
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

Haluskan:

12 siung bawang putih, cincang kasar
10 cm jahe, cincang halus
15 buah cabai merah kering
2 buah bunga pekak, sangrai
1 sdt merica hitam butiran, sangrai
8 butir kapulaga, sangrai
5 cm kayu manis, sangrai
Penyedap jika suka
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rendam bebek dengan cuka, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali, tiriskan. Sisihkan. Campur bumbu halus, ketumbar, jintan, dan kunyit bubuk. Aduk rata, tambahkan cuka. Aduk rata.
- ❖ Lumuri bebek dengan campuran bumbu, diamkan selama 1 jam.
- ❖ Panaskan minyak dan minyak samin, tumis bebek berbumbu sampai berubah warna. Angkat. Tiriskan.
- ❖ Panaskan sisa minyak, tumis kentang sampai berwarna kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak bekas menumis kentang, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan tumisan bebek, lalu tuang santan. Masak sampai kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

141. BEBEK BUMBU TUMIS KEMANGI

Bahan:

1 ekor bebek bersihkan, potong-potong
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk secukupnya
4 sdm kecap inggris
Minyak untuk menggoreng secukupnya
3 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, memarkan
3 ikat kemangi, ambil daunnya
100 ml air
Penyedap jika suka
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan garam, merica, kecap inggris, diamkan selama 20 menit. Goreng bebek sampai matang, angkat dan tiriskan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih, dan daun kemangi sampai harum. Tambahkan air, aduk. Masukkan bebek, tambahkan penyedap jika suka. Aduk rata. Beri air jeruk, angkat.

Untuk 4-5 porsi

**Lebih sedap bebek bumbu kacang dipanggang di oven atau dibakar di atas bara api sambil dioles bumbunya selama 10 menit.*

142. BEBEK BUNGKUS PANGGANG

Bahan :

1 ekor bebek muda
1 liter air
2 sdt cuka
3 sdm saus tiram
2 sdm kecap inggris
1 sdt lada hitam
1 sdt pala halus
2 sdt garam
Minyak wijen, untuk mengoles
Aluminium foil

Cara Membuat :

- ❖ Rendam bebek dengan 1 liter air dan 1 sendok teh cuka selama 15 menit. Cuci bersih, kemudian potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Campur saus tiram, kecap inggris, lada hitam, pala halus, dan garam. Aduk bersama potongan daging bebek. Diamkan selama 2 jam.
- ❖ Bungkus potongan daging bebek dengan aluminium foil yang dioles dengan minyak wijen. Panggang dalam oven bersuhu 180° C selama 30 menit. Sajikan bersama kentang goreng dan setup sayuran.

Untuk 4 orang

143. BEBEK CABAI HIJAU

Bahan :

1 ekor bebek, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdm garam
Minyak untuk menumis
150 gram cabai hijau, tumbuk kasar
100 gram tomat hijau, tumbuk kasar
3 lembar daun jeruk purut
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan, potong-potong 2 cm
2 sdt garam
1 sdt gula pasir

Haluskan:

3 siung bawang putih, haluskan
7 butir bawang merah, haluskan
1 ibu jari jahe, haluskan

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk dan garam, biarkan selama 15 menit. Cuci kembali. Kemudian kukus sampai keluar kaldunya, angkat. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan cabai hijau, tomat hijau, daun jeruk, daun salam, serai, garam, dan gula pasir.
- ❖ Masukkan bebek kukus dan kaldunya. Aduk dengan bumbu sampai rata. Masak sambil ditutup sampai bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Sajikan bersama nasi hangat, sambal, dan setup sayuran.

Untuk 4 orang

144. BEBEK GONGSO

Bahan:

1 ekor bebek, potong 12
1 butir air jeruk nipis
3 sdm minyak untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
2 sdm kecap manis
500 ml air kelapa

Haluskan :

3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
8 buah cabai merah kriting
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Bilas dengan air, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, dan bawang merah sampai harum. Masukkan bebek dan kecap manis. Aduk rata.
- ❖ Tuang air kelapa. Masak sampai bumbu meresap dan kuah berkurang. Angkat.

Untuk 4 porsi

145. BEBEK GORENG BUMBU BACEM

Bahan :

1 ekor bebek, potong 12 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdm jahe parut
1 sdt garam halus
Minyak untuk menggoreng
1 ibu jari lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam

*1 sdm garam halus
1 sdm air asam jawa
500 ml air kelapa*

Haluskan:

*7 siung bawang putih, haluskan
8 butir bawang merah, haluskan
5 sdm gula merah*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis, jahe, dan garam. Diamkan selama 20 menit. Lalu cuci kembali, sisihkan.
- ❖ Campur bebek dengan bumbu yang dihaluskan, lengkuas, serai, daun salam, garam, dan air asam jawa. Tambahkan air kelapa, lalu aduk rata. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai bumbu mengering. Angkat.
- ❖ Goreng bebek dengan minyak yang cukup hingga kecokelatan. Angkat. Sajikan bebek bacem dengan sambel bajak dan lalapan.

Untuk 4 orang

BUKUNE

**Jangan menggoreng bebek terlalu lama dalam minyak yang panas. Gula merah akan menyebabkan kulit bebek hangus.*

146. BEBEK GORENG BUMBU BALI

Bahan :

*1 ekor bebek muda, potong menjadi 4 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdm jahe parut
1 sdt garam halus
1 gelas air
2 lembar daun pepaya, remas-remas
Minyak untuk menggoreng
3 lembar daun jeruk purut
3 sdm kecap manis
1 sdm gula merah
1 sdt garam*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
7 buah cabai merah besar, buang bijinya
1 ibu jari jahe*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk, jahe dan garam. Diamkan selama 15 menit. Setelah dicuci, keringkan dengan serbet, lalu bungkus dengan daun pepaya selama 20 menit. Cuci kembali dan keringkan dengan serbet.
- ❖ Goreng bebek hingga kecokelatan, angkat dan tiriskan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bumbu yang dihaluskan dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan kecap manis, gula merah, garam, dan air. Aduk rata dan masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan bebek lalu aduk-aduk hingga rata. Masak sebentar sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

147. BEBEK GORENG BUMBU POYAH**Bahan :**

*1 ekor bebek muda
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
1 butir kecil kelapa agak muda, parut
Bawang goreng untuk taburan*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
3 batang serai, ambil bagian putihnya, iris tipis
1 sdm ketumbar sangrai
5 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
75 gram ebi, rendam dalam air hangat, sangrai
1 sdt garam
1 sdm gula pasir*

Cara Membuat :

- ❖ Potong bebek kecil-kecil, lalu rendam dengan larutan air jeruk nipis dan garam selama 15 menit. Tiriskan. Goreng daging bebek dalam minyak panas sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Sangrai kelapa patut sampai kecokelatan. Angkat, lalu tumbuk sampai halus.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum dan matang. Masukkan bebek goreng. Aduk-aduk sampai tercampur bumbu. Tambahkan kelapa parut yang dihaluskan (poyah). Masak sebentar sambil diaduk. Angkat. Taburi atasnya dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

148. BEBEK GORENG KREMES

Bahan:

1 ekor bebek muda, potong 4 bagian

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam

800 ml air kelapa

2 lembar daun salam

1 ibu jari lengkuas, memarkan

85 gram tepung beras

Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih

1 sdm ketumbar sangrai

2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan bebek, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Cuci dan sisihkan.
- ❖ Campur air kelapa, daun salam, lengkuas, dan bumbu yang dihaluskan. Masukkan bebek, lalu masak sampai empuk dan kaldu kental. Angkat. Goreng bebek dalam minyak panas dan banyak sampai kuning

kecokelatan. Sisihkan. Campur air kaldu bebek dengan tepung beras. Aduk rata. Goreng adonan sampai kering dan kecokelatan. Angkat. Taburkan ke atas bebek goreng.

Untuk 4 orang

**Bila bebek belum empuk, tambahkan sedikit air panas ke dalam rebusannya.*

149. BEBEK GORENG LENGKUAS

Bahan :

*1 ekor bebek, potong 4 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdm jahe parut
1 sdm garam halus
3 lembar daun salam
1 batang serai, pipihkan
1 ibu jari lengkuas, diparut memanjang
1 sdm air asam jawa
500 ml air kelapa
Minyak untuk menggoreng*

BUKUNE

Haluskan:

*4 siung bawang putih, haluskan
5 butir bawang merah, haluskan
3 cm jahe, haluskan
2 sdt garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk, jahe parut dan garam. Diamkan selama 15 menit. Cuci, lalu campur dengan bumbu yang dihaluskan, daun salam, serai, lengkuas parut, dan air asam.
- ❖ Masak bebek dengan api kecil selama $\pm$ 30 menit atau sampai air mengering. Tambahkan air kelapa, dan teruskan memasak sambil sesekali diaduk sampai bebek empuk/matang. Angkat bebek sambil pisahkan dari bumbunya. Goreng bebek sampai kecokelatan. Angkat. Goreng juga bumbunya. Angkat. Campur kembali bebek dan bumbu lengkuas, siap disajikan bersama sambal tomat dan lalapan.

Untuk 4 orang

150. BEBEK GORENG MENTEGA

Bahan:

½ ekor bebek, bersihkan potong-potong
2 sdm jahe parut
1 sdm minyak wijen
Minyak untuk menggoreng
2 sdm margarin untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 batang daun bawang, potong kasar
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
½ sdt penyedap (jika suka)
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap inggris
1 sdt garam secukupnya
100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan daging bebek dengan jahe parut dan minyak wijen. Diamkan selama 1 jam.
- ❖ Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, lalu tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging bebek goreng, daun bawang, kecap asin, kecap manis, merica bubuk, penyedap, saus tiram, kecap inggris, dan garam. Tuang air.
- ❖ Masak sampai bumbu meresap dan mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

151. BEBEK GORENG SAUS PEDAS

Bahan:

½ ekor bebek, bersihkan
1 sdm garam
1 sdt sdt merica bubuk

1 sdt gula pasir
Minyak untuk menggoreng
2 sdm minyak, untuk menumis

Saus pedas:

1 sdm ebi, haluskan
1 sdm kunyit bubuk
2 sdm cabai bubuk
¼ sdt garam
2 sdm kecap ikan
5 sdm air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Diamkan di dalam lemari pendingin selama 2 jam. Kukus bebek selama 30 menit. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak, goreng bebek sampai kecokelatan dan matang. Angkat. Tiriskan, potong-potong kecil bebek goreng, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis kunyit, ebi cabai bubuk, dan garam sampai harum. Tambahkan kecap ikan dan air, aduk rata. Masak sampai mengental, angkat.

Untuk 4 porsi.

152. BEBEK GORENG PANDAN

Bahan :

1 ekor bebek muda
2 butir air jeruk nipis, ambil airnya
5 lembar daun pandan yang besar, potong-potong 1,5 cm
7 buah cabai merah besar, buang isinya, iris halus
3 lembar daun salam
Minyak untuk menggoreng

Haluskan :

5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
1 sdm ketumbar sangrai
1 ibu jari jahe, parut
Garam secukupnya

Cara Membuat :

- ❖ Bersihkan bebek. Potong-potong, lalu lumuri dengan air jeruk nipis. Campur dengan bumbu yang dihaluskan, irisan daun pandan, cabai merah, dan daun salam. Diamkan selama 20 menit, lalu ungkep dengan api sedang sampai matang. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak, lalu goreng irisan, daun pandan, daun salam, dan cabai sampai kering, tiriskan. Goreng bebek sampai kecoklatan, angkat dan tiriskan.
- ❖ Campur bebek goreng dengan gorengan daun pandan, daun salam, dan cabai merata. Sajikan dengan sambal kecap.

Untuk 4 porsi

153. BEBEK GORENG PRESTO

Bahan :

*1 ekor bebek, potong 4 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Daun pisang untuk alas
500 ml air
Minyak untuk menggoreng
3 lembar daun jeruk purut
3 lembar daun salam
1 batang serai, pipihkan, lalu potong-potong
2 sdm air jeruk nipis
Garam secukupnya*

Haluskan:

*5 siung bawang putih, haluskan
6 butir bawang merah, haluskan
1 sdt ketumbar sangrai, haluskan
2 ibu jari kunyit, haluskan
1 ibu jari lengkuas, parut
1 ibu jari jahe, haluskan*

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Cuci kembali. Aduk bersama bumbu yang dihaluskan, diamkan ± 1 jam. Sisihkan.

- ❖ Letakkan beberapa lembar daun pisang di dasar panci presto. Beri daun jeruk, daun salam, serai, air jeruk nipis, dan garam. Letakkan bebek berbumbu di atasnya, tambahkan airnya.
- ❖ Tutup panci presto, lalu masak bebek selama 30 menit dengan tekanan penuh. Keluarkan uapnya, buka tutup panci perlahan. Angkat bebek dan tiriskan.
- ❖ Setelah bebek dingin, goreng dengan minyak panas sampai kecokelatan. Sajikan bersama sambal bajak dan lalapan.

Untuk 4 orang

154. BEBEK GORENG SAMBAL TERASI

Bahan:

1 ekor bebek, potong empat
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
400 ml air
1 sdt terasi goreng
3 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
6 buah cabai rawit merah, iris halus
2 lembar daun jeruk purut, iris halus
1 batang serai, iris halus
½ sdt garam
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

3 cm jahe
3 cm kencur
3 cm lengkuas
8 siung bawang putih
1 sdt terasi goreng
1 sdt ketumbar
½ sdt merica butir
1 sdt gula pasir
2 sdt garam
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur potongan daging bebek dengan daun salam, daun jeruk, serai, air, dan bumbu halus. Aduk rata. Diamkan selama 30 menit.
- ❖ Ungkep bebek dengan api kecil sampai empuk. Angkat. Goreng daging bebek dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- ❖ **Sambal:** campur terasi goreng dengan bawang merah, bawang putih, cabai rawit, daun jeruk, serai, dan garam. Aduk rata. Sajikan bersama bebek goreng.

Untuk 4 orang

155. BEBEK GORENG TEPUNG PANIR

Bahan :

*1 ekor bebek, potong 12 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 sdt lada halus
3 sdm kecap asin
1 sdt soda kue
½ sdt lada halus
2 sdt garam halus
2-3 butir telur
Minyak untuk menggoreng
300 gram tepung roti*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk dan garam, biarkan 15 menit. Cuci kembali dan keringkan dengan serbet.
- ❖ Lumuri bebek dengan lada halus, kecap asin, dan soda kue. Diamkan selama 2 jam dalam lemari pendingin.
- ❖ Kocok telur, lada dan garam, sisihkan.
- ❖ Celupkan bebek di kocokan telur, lalu gulingkan ke tepung roti sambil dikepal/dipadatkan tepungnya secara merata. Setelah itu masukkan lagi ke dalam lemari pendingin selama satu jam.
- ❖ Goreng bebek selama 1 menit dengan minyak yang banyak, lalu kecilkan apinya selama 5 menit. Kemudian besarkan apinya kembali dan goreng terus hingga berwarna kecokelatan.

- ❖ Siap disajikan bersama saus dan sambal botol.

Untuk 4 orang

**Ketika bebek digoreng harus terendam minyak.*

156. BEBEK GORENG TULANG LUNAK

Bahan:

*1 ekor bebek
½ sdt ragi instan
450 ml santan 1 tangkai serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
4 butir kemiri
2 cm kunyit
2 cm jahe
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap jika suka.*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tusuk-tusuk bebek dengan garpu, taburi ragi instan. Diamkan selama 4 jam. Lumuri ayam dengan bumbu halus, lalu diamkan lagi selama 1 jam.
- ❖ Masukkan bebek ke panci presto, tuang santan. Tambahkan serai, daun salam dan lengkuas. Masak selama 1 jam.
- ❖ Keluarkan bebek dari panci presto, lalu dinginkan. Potong-potong bebek, lalu goreng sampai matang. Angkat

Untuk 4 porsi

157. BEBEK KREMES

Bahan:

1 ekor bebek muda, potong 4
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
1 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
500 ml air
Minyak untuk goreng

Haluskan:

8 siung bawang putih
3 butir bawang merah
½ sdt ketumbar
½ sdt jintan
7 buah cabai rawit
2 cm kunyit
4 cm jahe
4 lembar daun jeruk
1 sdt garam
½ gula pasir

Kremes:

4 sdm tepung kanji
½ garam secukupnya
1 butir kuning telur
80 ml air

Cara Membuatnya:

- ❖ Lumuri bebek dengan air asam dan garam, diamkan selama 15 menit. Bilas dengan air, tiriskan. Sisihkan
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, dan serai sampai harum. Tuang air, lalu masukkan bebek. Aduk rata, masak sampai matang. Angkat.
- ❖ **Kremes:** campur tepung kanji, garam, kuning telur, dan air. Goreng sampai matang dan renyah. Angkat dan tiriskan. Sajikan bebek berserta kremesnya.

Untuk 4 porsi

158. BEBEK KUAH KUNING

Bahan:

1 ekor bebek
3 sdm minyak untuk menumis
4 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdt kaldu instan
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
300 gram kentang, potong dadu
50 gram kapri
2 buah cabai merah, iris tipis
1 buah tomat, potong-potong

Haluskan:

6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
3 cm jahe
5 cm kunyit

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rebus bebek sampai empuk, potong menjadi 12 potong, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam sampai harum. Tuang 1 liter air, masukkan penyedap, garam, dan gula pasir. Masukkan daging bebek masak sampai mendidih.
- ❖ Tambahkan kentang, kapri, cabai merah, dan tomat. Masak sampai matang, angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

159. BEBEK KUAH PEDAS

Bahan:

1 dada bebek, potong-potong
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1½ liter air
3½ sdt garam
5 lembar daun jeruk purut

3 batang serai, pipihkan, lalu potong-potong
2 sdm minyak untuk menumis
3 sdt gula pasir
3 sdm air jeruk nipis
50 gram cabai rawit merah
¼ buah nanas, potong-potong

Haluskan:

3 cabai merah
1 sdt terasi
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah

Pelengkap :

200 gram bihun, seduh dengan air panas
100 gram taoge, seduh dengan air panas
8 butir bakso ikan belah empat, rebus
150 gram jamur merang rebus, belah dua

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, lalu cuci kembali. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air, garam, daun jeruk, dan serai. Masukkan bebek, lalu masak sampai empuk. Angkat bebek lalu tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum dan matang. Angkat dan masukkan ke dalam kaldu bebek. Didihkan kembali. Masukkan gula pasir, air jeruk nipis, cabai rawit merah, dan nanas. Angkat.
- ❖ Siapkan mangkuk saji. Isikan bihun, taoge, bakso ikan dan jamur merang. Siram dengan kuah bebek pedas, dan letakkan sepotong bebek di atasnya. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 orang

160. BEBEK KUKUS

Bahan:

500 gram daging bebek tanpa tulang, potong-potong
1 batang serai, iris tipis
3 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam
2 buah cabai merah besar, iris tipis
5 buah cabai rawit
150 ml santan kental

Haluskan:

3 siung bawang putih, haluskan
3 cm jahe, cincang
2 sdt garam
½ sdt kaldu ayam bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging bebek dengan bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, cabai merah, dan cabai rawit. Tuang santan, aduk rata sampai rata. Taruh daging bebek ke dalam wadah tahan panas. Kukus sampai matang. Angkat

Untuk 4 porsi

161. BEBEK LADA HITAM

Bahan :

½ ekor bebek muda, potong-potong
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 siung bawang putih, cincang
1 sdm jahe parut
1 sdt garam
5 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis
1 liter air
2 sdm kecap manis
1½ sdm saus tiram
2 sdm lada hitam bubuk
50 gram paprika merah, potong dadu
50 gram paprika hijau, potong dadu

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging bebek dengan air jeruk nipis, bawang putih, jahe, dan garam. Aduk rata, diamkan selama 30 menit.

- ❖ Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan potongan bebek dengan bumbunya. Aduk sampai daging bebek berubah warna.
- ❖ Tambahkan air, kecap manis, saus tiram, dan lada hitam. Masak dengan api kecil sampai bumbu meresap dan matang. Masukkan paprika merah dan paprika hijau, aduk rata. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

162. BEBEK MASAK CABAI HIJAU

Bahan:

*1 ekor bebek, potong-potong
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 batang serai memarkan
5 sdm minyak untuk menumis
3 lembar daun jeruk
3 buah asam kandis
½ sdt garam
850 ml air*

BUKUNE

Haluskan:

*10 buah cabai hijau besar
5 butir kemiri goreng
10 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
2 cm lengkuas
2 cm kunyit
½ sdt lada
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan bebek dengan air jeruk sampai rata, diamkan selama 15 menit. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan serai, daun jeruk, asam kandis. Tuang air, aduk.

- ❖ Masukkan potongan bebek sampai bebek berubah warna dan setengah matang. Tuang air, lalu masak dengan api kecil sampai daging bebek empuk dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 -5 porsi

163. BEBEK MASAK DAUN MUDA

Bahan:

1 ekor bebek, bersihkan, potong kecil
3 lembar daun mengkudu yang muda, iris halus
3 sdm minyak untuk menumis
3 batang serai, iris halus
2 buah tomat, potong-potong
3 lembar daun jeruk
1 liter air
2 batang daun bawang, potong kasar
3 ikat kemangi, ambil daunnya
8 buah cabai rawit merah
Minyak untuk menggoreng secukupnya

Haluskan:

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
5 butir kemiri
1 sdt kaldu ayam bubuk
4 buah cabai merah besar
1 sdt merica bubuk putih
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat :

- ❖ Goreng setengah matang daging bebek, sisihkan. Panaskan minyak tumis bumbu yang halus sampai harum. Masukkan daging bebek, daun mengkudu, serai, tomat, dan daun jeruk. Tuang air, aduk sampai mendidih. Beri daun bawang, daun kemangi, dan cabai rawit merah. Masak sampai matang.

Untuk 4-5 porsi

164. BEBEK MASAK KAILAN

Bahan:

*500 gram daging bebek, potong kecil,
1½ liter air
Minyak goreng untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus,
2 cm jahe, iris tipis
250 gram kailan muda, belah 2, rebus sebentar.
1 sdt garam
1 sdt penyedap
1 sdm kecap asin
1 sdt merica bubuk
1 sdm maizena, larutkan dengan air*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, masukkan daging bebek. Masak sampai daging empuk, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, lalu masukkan daging bebek. Tuang air kaldu bebek, aduk. Tambahkan garam, penyedap, kecap asin, merica bubuk. Masukkan kailan, aduk. Tuang larutan maizena, masak dengan api kecil. Masak sampai kuah mengental dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

165. BEBEK MASAK KERING

Bahan:

*700 gram, daging bebek tanpa tulang, potong-potong memanjang
Minyak untuk menggoreng
6 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
1 sdm terasi udang
6 buah cabai rawit, iris tipis
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan*

Minyak goreng secukupnya

1 sdt merica

1 sdt kaldu

½ sdt gula pasir

1 sdt garam

Penyedap secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak dalam wajan, goreng bebek sampai kering, angkat, tiriskan.
- ❖ Goreng bawang merah dan bawang putih, secara terpisah. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis terasi sampai harum. Masukkan daging bebek, tambahkan bawang merah goreng dan bawang putih goreng, cabai merah, cabai rawit, daun salam, daun jeruk, lengkuas. Beri merica, kaldu instan, gula pasir, garam, dan penyedap. Aduk sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi

166. BEBEK MASAK MI SPESIAL

Bahan:

400 gram dada bebek, rebus dan goreng

3 sdm minyak goreng untuk menumis

4 siung bawang putih, cincang halus

2 buah telur, kocok lepas

200 ml air kaldu bebek dari sisa rebusan bebek

200 gram mi telur instan, rebus sebentar tiriskan

100 gram kol, iris kasar

2 batang daun bawang, potong kasar

1 sdt minyak wijen

1 sdm kecap asin

1 sdm saus tiram

1 sdt garam

Penyedap jika suka

1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

Bawang goreng

Kerupuk udang

Acar mentimun

Cara Membuat:

Suwir-suwir bebek goreng, sisihkan

Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan telur, aduk. Tuang air kaldu. Masukkan mi, bebek suwir, kol, dan daun bawang. Aduk rata.

- ❖ Tambahkan minyak wijen, kecap asin, saus tiram, garam, penyedap jika suka, dan merica. Aduk sampai matang, angkat dan sajikan dengan bawang goreng, kerupuk udang, dan acar mentimun.

Untuk 4 porsi

167. BEBEK MASAK NANAS

Bahan:

800 gram daging bebek tanpa tulang, potong dadu

Minyak untuk menggoreng secukupnya

3 sdm minyak untuk menumis

2 sdm kecap manis

6 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong memanjang

2 cm lengkuas, memarkan

2 batang serai, iris tipis

3 lembar daun jeruk purut

½ buah nanas, bersihkan, potong dadu

500 ml santan

Haluskan:

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

5 btr kemiri

3 cm jahe, bakar

3 cm kunyit, bakar

1 sdt ketumbar, sangrai

1 sdt terasi, bakar

1 sdt garam

Penyedap secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Goreng daging bebek sampai setengah matang, agak kekuningan. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan kecap manis, cabai, lengkuas, serai dan daun jeruk. Aduk.
- ❖ Masukkan daging bebek dan nanas, aduk sebentar sampai rata. Tuangkan santan, masak dengan api kecil sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

168. BEBEK MASAK SERUNDENG

Bahan:

1 ekor bebek, bersihkan, potong empat
Minyak untuk menggoreng secukupnya
1 butir kelapa, parut
3 sdm minyak untuk menumis
2 lembar daun salam

Haluskan:

1 sdm gula merah
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 sdt ketumbar, sangrai
1 sdm air asam jawa
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Goreng bebek sampai kering, sisihkan. Campur kelapa parut dengan bumbu halus, aduk rata. Panaskan minyak, tumis kelapa parut dan daun salam sampai kering. Masukkan daging bebek, masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4-5 porsi.

169. BEBEK MASAK TAUCO

Bahan:

1 ekor bebek, bersihkan potong-potong
3 sdm minyak untuk menumis
1 butir bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus

2 cm jahe, memarkan
10 buah cabai hijau, potong serong
1 buah tomat, belah 8
50 ml air
100 gram tauco medan
½ sdt gula merah
1 sdt penyedap jika suka
1 sdt garam
250 gram tahu cina, potong dadu, goreng

Cara Membuat:

- ❖ Goreng daging bebek sampai setengah matang, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Tambahkan jahe, cabai hijau, dan tomat. Aduk rata.
- ❖ Masukkan air, tauco medan, gula merah, penyedap, dan garam. Aduk rata. Tambahkan tahu, aduk sampai kuah meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

170. BEBEK PANGGANG BUMBU RUJAK

Bahan :

1 ekor bebek potong 4 bagian
3 sdm air asam jawa (untuk melumuri bebek)
1 sdm garam halus
Minyak untuk menumis
1 cm lengkuas, pipihkan
1 batang serai, pipihkan
2 lembar daun salam
500 ml santan dari ½ butir kelapa
1 sdt air asam jawa
1 sdm gula merah
1 sdt garam

Haluskan:

3 siung bawang putih, haluskan
5 butir bawang merah, haluskan
7 buah cabai merah, buang bijinya, haluskan
4 cm kunyit, haluskan
5 butir kemiri, haluskan

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air asam dan garam. Diamkan selama 20 menit. Lalu cuci bersih. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu-bumbu yang dihaluskan sampai harum, masukkan lengkuas, serai, daun salam. Masukkan bebek, masak hingga bebek matang. Beri santan, air asam jawa, gula merah, dan garam. Masak sampai santan mengental. Angkat.
- ❖ Panggang bebek di atas bara api sambil diolesi bumbunya. Angkat.

Untuk 4 orang

171. BEBEK PANGGANG

Bahan:

½ ekor bebek, potong-potong
2 sdm kecap manis
2 sdm kecap inggris
¼ butir bombay, iris tipis
25 gram parika merah, potong kasar

Haluskan:

6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 cm jahe
½ sdt merica butir
1 sdt garam
¼ sdt penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging bebek bersama bumbu halus, kecap manis, dan kecap inggris. Tambahkan, bombay dan paprika, aduk rata. Letakkan dalam pinggan tahan panas. Panggang dalam oven bersuhu 180°C, sampai bebek matang. Angkat.

Untuk 4 orang

172. BEBEK PANGGANG ISI SAPI

Bahan:

- 1 ekor bebek ukuran sedang, bersihkan, buang kepala, dan kakinya*
- 2 sdm minyak goreng.*
- 100 gram daging sapi cincang*
- 3 lembar roti, buang pinggirnya*
- 1 sdt kaldu instant*
- ½ sdt merica bubuk*
- ½ buah apel fuji atau apel malang, kupas, cincang kasar*
- 50 ml susu.*
- 5 butir bawang merah, iris kasar*

Cara Membuat:

- ❖ Keringkan bebek yang telah dicuci bersih. Campur minyak goreng, kaldu instan dan merica. Aduk rata. Masukkan daging, roti, dan apel. tuang susu aduk rata, terakhir. Masukkan apel lalu beri garam dan merica.
- ❖ Masukkan campuran roti dan daging ke dalam rongga badan bebek sampai penuh. Jahit dan semat dengan tusuk gigi. Olesi bebek dengan campuran minyak.
- ❖ Siapkan loyang tahan panas, olesi dengan minyak, taburi dengan bawang merah, lalu letakkan bebek. Panggang dalam oven temperatur 180°C, sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

173. BEBEK PANGGANG KARI MERAH

Bahan:

- 1 ekor bebek*
- 3 sdm air asam jawa*
- 3 sdm minyak untuk menumis*
- 3 lembar daun jeruk purut*
- 500 ml santan*
- 1 buah tomat, potong dadu*
- 200 gram nanas, potong-potong*
- 2 buah cabai merah, iris serong*
- 1 sdm kecap ikan*

1 sdm kecap asin
1 sdm gula pasir
2 sdm gula merah
Penyedap jika suka

Haluskan:

10 buah cabai merah
1 sdm ketumbar, sangrai
2 butir kapulaga, sangrai
1 sdt merica hitam, sangrai
1 sdt garam
2 cm lengkuas, iris tipis
1 batang serai, ambil bagian yang putih, iris tipis
1 sdt kulit jeruk purut, parut
4 buah akar daun ketumbar, cincang
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt terasi, bakar
10 buah cabai rawit merah

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air asam, diamkan selama 15 menit. Bilas dengan air, potong potong, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu kari dan daun jeruk sampai harum. Tuang santan, aduk sampai mendidih. Masukkan daging bebek, kecilkan api masak sampai kuah meresap dan matang.
- ❖ Tambahkan tomat dan nanas. Beri kecap ikan, kecap asin gula pasir, gula merah, dan penyedap jika suka. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

174. BEBEK PANGGANG KEMANGI

Bahan :

1 ekor bebek muda
2 sdm air jeruk nipis
1 sdm jahe parut
2 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
1 mangkuk daun kemangi

Bumbu :

7 siung bawang putih, haluskan
9 butir bawang merah, haluskan
7 cabai merah besar, buang bijinya, haluskan
1 buah tomat besar, haluskan
1 gelas air
3 iris jahe, pipihkan
3 iris lengkus, pipihkan
5 lembar daun jeruk purut, sobek-sobek
5 lembar daun salam, sobek-sobek
2 batang serai, potong serong kasar
1balas smsnya
1½ sdt garam halus
2 sdm gula jawa

Cara Membuat:

- ❖ Potong bebek menjadi 12 bagian. Aduk bersama jaruk nipis, jahe, dan garam. Diamkan selama 20 menit. Cuci dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai dan tomat. Masukkan bebek, aduk dan masak dengan api kecil sampai bebek keluar kaldunya.
- ❖ Tambahkan air, jahe, lengkuas, daun jeruk purut, daun salam, serai, garam, dan gula merah. Masak sampai bebek empuk. Beri daun kemangi, lalu angkat.
- ❖ Masukkan dalam pinggan tahan panas yang sudah disemir margarin. Panggang selama 10 menit dengan suhu 200°C. Angkat.

Untuk 5 orang

175. BEBEK PANGGANG OVEN

Bahan:

4 potong dada bebek
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 batang serai, iris halus

Haluskan:

*3 siung bawang putih
3 buah cabai merah, buang bijinya
3 cm jahe
1 sdt ketumbar, sangrai
3 buah kemiri, sangrai
½ sdt kunyit bubuk
3 lembar daun jeruk
½ sdt merica bubuk
Penyedap jika suka
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri dada bebek dengan air asam jawa dan garam selama 15 menit. Cuci dengan air, tiriskan. Sisihkan. Campur bebek dengan bumbu halus, bawang bombay dan serai. Letakkan dalam wadah tahan panas.
- ❖ Tutup rapat dengan aluminium foil, lalu masukkan ke dalam oven 180° C panggang selama 1 jam. Lepaskan aluminiumnya, panggang lagi sampai kecoklatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

176. BEBEK PANGGANG RIAU**Bahan:**

*1 ekor bebek, bersihkan, potong empat
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
2 sdm minyak untuk menumis
2 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
500 ml air
2 butir jeruk nipis, ambil airnya*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 butir kemiri*

2 cm kunyit
1 sdt ketumbar
1 cm jahe
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan asam jawa dan garam diamkan selama 15 menit, bilas dengan air, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, tambahkan daun jeruk, daun salam, serai, dan lengkuas. Masukkan bebek masak sampai berubah warna.
- ❖ Tambahkan air dan air jeruk nipis, aduk rata. Masak sampai matang. Angkat. Panggang bebek sampai kecokelatan, sambil olesi dengan sisa bumbu. Angkat.

Untuk 4 porsi

177. BEBEK PANGGANG SAMBAL TAUCO

Bahan :

1 ekor bebek
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdm garam halus
2 sdm margarin untuk mengoles

Sambal :

3 sdm minyak goreng
7 buah cabai merah, buang bijinya, rajang halus
250 ml tauco medan
3 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 1 jam. Cuci lalu keringkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 malam.
- ❖ Panaskan oven hingga 200°C. Panggang bebek dengan pinggan tahan panas. Ketika kulit bebek mulai mengering, keluarkan dari oven lalu tusuk-tusuk dengan garpu. Oles dengan margarin, kemudian panggang lagi dalam oven hingga bebek kecokelatan dan garing selama ± 1½ jam.

- ❖ Keluarkan dari oven lalu potong-potong daging bebek agak tipis. Sajikan bersama sambal tauco.
- ❖ **Sambal:** panaskan minyak lalu tumis cabai hingga layu. Masukkan tauco dan gula pasir. Jika ingin sambal agak cair dapat ditambah air panas.

Untuk 4 orang

178. BEBEK RAMBUTAN

Bahan :

*400 gram daging bebek, cincang
2 butir telur, kocok lepas
2 roti tawar, rendam dalam air, peras dan hancurkan
1½ sdt lada halus
1 sdt pala halus
2 siung bawang putih, haluskan
2 sdt garam halus
20 butir telur puyuh, rebus, kupas
2 putih telur
200 gram bihun, potong-potong
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging bebek cincang, telur, roti tawar yang dihaluskan, lada halus, pala halus, bawang putih yang dihaluskan, dan garam.
- ❖ Bagi adonan daging menjadi 20 bagian. Isi tengahnya dengan telur puyuh rebus, bulatkan. Celupkan bulatan ke dalam putih telur dan gulingkan ke atas bihun hingga rata.
- ❖ Panaskan minyak, goreng rambutan-rambutan tersebut sampai terendam minyak sampai kering. Sajikan dengan saus dan sambal botol.

Untuk 4 orang

179. BEBEK SAMBAL LADO MERAH

Bahan:

500 gram bebek, bersihkan, potong-potong
4 siung bawang putih, memarkan
1 buah asam kandis
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
3 sdm minyak untuk menumis
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan
Penyedap secukupnya
50 ml air

Haluskan:

10 buah cabai merah
5 butir bawang merah
6 siung bawang putih
2 buah tomat merah
1 sdt garam
Penyedap jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rebus bebek dengan bawang putih, asam kandis, dan garam sampai empuk. Angkat, tiriskan. Goreng bebek sampai kering, angkat. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan daun salam, daun jeruk, dan lengkuas.
- ❖ Masukkan bebek, tuang air. Aduk rata, masak sampai bumbu meresap.

Untuk 4-5 porsi

180. BEBEK SAUS TERIYAKI

Bahan:

500 gram daging bebek, potong memanjang
10 buah kentang kecil, rebus, buang kulitnya
3 sdm minyak untuk menumis

4 siung bawang putih, haluskan
½ butir bawang bombay, cincang kasar
50 gram paprika hijau, potong kasar
50 gram buah paprika merah, potong kasar
1 sdm saus tiram
1 sdm saus teriyaki
1 sdm kecap manis
150 ml air
½ sdt garam
½ sdt merica

Perendam:

1 sdm saus teriyaki
1 sdt soda kue
1 sdm tepung kanji
½ sdt minyak wijen
1 sdt garam
½ sdt merica halus
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Campur saus perendam jadi satu. Rendam daging bebek di dalamnya selama 1 jam. Goreng daging bebek berbumbu sampai kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan paprika hijau dan paprika merah. Aduk rata. Masukkan daging bebek, tambahkan saus tiram, saus teriyaki, dan kecap manis. Aduk rata.
- ❖ Tuang air, tambahkan garam dan merica. Aduk, masak sampai matang dan bumbu mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

181. BEBEK TABUR WIJEN

Bahan:

400 gram daging bebek tanpa kulit
4 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin

1 sdm minyak wijen
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
50 gram bawang bombay, rajang kasar
150 gram paprika merah, potong kasar
2 sdt wijen sangrai untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Iris-iris daging bebek tipis melebar. Cuci dengan larutan cuka. Tiriskan. Aduk kecap manis, kecap asin, minyak wijen, merica bubuk, gula pasir, dan garam. Tuang ke atas daging bebek, lalu aduk sampai rata. Diamkan selama 1 jam.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging bebek beserta bumbu rendaman. Aduk dan masak sampai berair dan empuk.
- ❖ Masukkan paprika lalu aduk rata. Angkat. Taburkan wijen sangrai di atasnya.

Untuk 4 orang

182. BEBEK TUMIS KACANG MEDE

Bahan :

750 gram daging bebek, potong memanjang
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
4 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
1 butir bawang bombay, iris melintang
2 cm jahe, memarkan
6 buah cabai merah, iris serong
1 batang daun bawang, potong kasar
1 sdm saus tiram
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

Minyak untuk menggoreng, secukupnya
100 ml air
1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air
100 gram kacang mede goreng

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging bebek dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali, tiriskan. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum.
- ❖ Masukkan daging bebek cabai merah dan daun bawang. Tambahkan saus tiram, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Tuang air, aduk-aduk sampai mendidih.
- ❖ Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk rata. Masak sampai matang dan mengental, angkat.

Untuk 4 porsi

183. GULAI BEBEK

Bahan:

BUKUNE

½ ekor bebek, potong-potong
3 sdm air asam jawa
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
500 santan cair
200 ml santan kental

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica butir
5 butir kemiri
6 buah cabai merah
Penyedap jika suka
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air asam dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci dengan air, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama jahe, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk sampai harum.
- ❖ Masukkan potongan daging bebek. Aduk sampai daging berubah warna. Tuang santan cair. Masak sampai bebek empuk dan santan menyusut.
- ❖ Tuang santan kental, lalu aduk rata. Masak sampai kuah mengental dan berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

184. INKGUNG BEBEK

Bahan:

*1 ekor bebek muda utuh
200 gram jerohan bebek (hati, ampela, usus, dll)
3 liter santan dari 1½ butir kelapa
3 ruas, jahe memarkan
3 batang serai, memarkan
1 buah pala, memarkan
3 cm lengkuas
4 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt merica halus
1 sdt ketumbar sangrai
10 butir kemiri
3 cm kencur
3 cm kunyit, bakar
Penyedap jika suka
1 sdt garam
½ gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bumbu pada bebek dan jeroan. Masukkan jeroan bebek pada perut bebek, biarkan 30 menit agar bumbu meresap. Rebus santan bersama 1 bagian bumbu halus dan bumbu-bumbu lain sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam pada santan berbumbu, masak bebek sampai matang dan bumbu meresap. Angkat, lalu hidangkan.

Untuk 4 -5 orang

185. ITIAK LADO MUDO

Bahan:

- 1 ekor itik*
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya*
- 1 liter santan kental dari 2 butir kelapa*
- 4 sdm minyak, untuk menumis*

Dihaluskan:

- 150 gram bawang merah*
- 6 siung bawang putih*
- 250 gram cabai hijau*
- ½ sdt merica*
- 2 cm kunyit*
- 3 cm jahe*
- 3 cm lengkuas*
- 3 buah kemiri*
- 2 sdt garam*

Bumbu Lainnya:

- 3 lembar daun kunyit*
- 5 lembar daun jeruk purut*
- 3 buah asam kandis*
- 2 batang serai*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci itik hingga bersih, lalu garang (dibakar, tetapi jaraknya agak jauh dari api) sambil diputar-putar hingga bulu-bulu halusanya hilang.
- ❖ Potong itik menjadi delapan bagian, lalu lumuri dengan jeruk nipis, biarkan selama 15 menit.

- ❖ Campur itik dengan bumbu yang dihaluskan dan bumbu lainnya, aduk rata. Tumis hingga tercium harum. Masukkan santan, masak hingga kuah mengental. Angkat dan sajikan.

Untuk 4- 5 orang

Tip: daging itik terkenal berbau anyir atau amis. Untuk menghilangkan baunya, buang kelenjar minyak yang ada di dekat ekor dan lemak yang ada di dalam rongga perut. Bisa juga dengan cara meminumkan dua sendok makan cuka, lalu dibiarkan selama dua jam. Setelah itu, itik baru disembelih.

186. KALIO BEBEK

Bahan:

*1 ekor bebek, potong 8 bagian
1 butir jeruk, ambil airnya
3 sdm minyak untuk menumis
3 buah asam kandis
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
1 lembar daun kunyit, ikat simpul
4 lembar daun jeruk
3 tangkai serai, memarkan
3 lembar daun salam
1 butir jeruk nipis,
800 ml santan dari 1 butir kelapa
100 ml air*

Haluskan:

*12 buah cabai merah keriting
6 siung bawang putih
8 butir bawang merah
1 sdt kunyit, haluskan
1 sdt ketumbar
¼ sdt jintan
1 sdt lada
1½ sdt garam secukupnya
½ sdt gula pasir
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan bebek dengan air jeruk nipis, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan, asam kandis jahe, lengkuas, daun kunyit, daun jeruk, serai, dan daun salam.
- ❖ Tuang santan dan air, aduk sampai mendidih. Masukkan bebek, masak sampai bumbu meresap dan daging empuk. Angkat.

Untuk 4 porsi

187. KARI BEBEK

Bahan:

*½ ekor bebek, potong potong
1 buah jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris tipis
2 butir kapulaga
1 buah bunga pekak
5 butir cengkih
2 cm jahe, memarkan
1 tangkai daun salam koja/ temurui/ kari
1 lembar daun pandan, ikat simpul
2 batang serai, memarkan
400 ml santan cair
300 ml santan kental
2 lembar daun salam*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
8 buah cabai merah
3 butir kemiri
1 sdm ketumbar, sangrai
¼ sdt kayu manis
2 cm kunyit
¼ sdt jintan
1 sdt lada
1 sdt kelabet*

BUKUNE

¼ sdt adas
1 sdt garam secukupnya
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum. Masukkan bumbu halus, kapulaga, bunga peka, cengkih, jahe, daun salam, koja, daun pandan, dan serai. Masukkan potongan daging bebek. Aduk sampai bebek berubah warna.
- ❖ Tuang santan cair dan daun salam, masak sampai bebek empuk. Terakhir beri santan kental. Masak sampai kental dan berminyak. Angkat.

Untuk 4 porsi

188. NASI GORENG BEBEK

Bahan:

BUKUNE

200 gram daging bebek potong kecil-kecil
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis (bebek)
3 siung bawang putih, cincang
8 butir bakso ikan, potong empat bagian
150 gram jamur merang, potong-potong
100 gram kacang polong beku, seduh dengan air panas
2 butir telur, kocok lepas, buat orak arik
3 sdm minyak untuk menumis (nasi)
3 cabai merah besar, potong-potong
2 batang daun bawang, potong-potong
3 sdm kecap asin
1 sdt minyak wijen
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ sdt penyedap (bila suka)
4 porsi nasi putih dingin

Cara Membuat:

- ❖ Aduk potongan daging bebek dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging bebek, aduk dan masak sampai bebek berubah warna.
- ❖ Tambahkan bakso, jamur dan kacang polong. Aduk sampai daging masak dan empuk. Masukkan orak-arik telur. Aduk rata, lalu angkat. Panaskan minyak lagi, lalu tumis cabai merah dan daun bawang sampai layu. Tambahkan kecap asin, minyak wijen, garam, merica bubuk, dan penyedap (bila suka). Masukkan nasinya dan tumisan daging bebek. Masak sambil diaduk sampai rata. Angkat.
- ❖ Sajikan nasi goreng bebek bersama acar mentimun, irisan tomat, dan kerupuk.

Untuk 4 orang

189. NASI TIM BEBEK

Bahan:

½ ekor bebek
1 sdt garam
1½ liter air untuk merebus
1 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang
½ butir bawang bombay, cincang
1 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
½ sdt penyedap (bila suka)
1 batang daun bawang, iris tipis

BUKUNE

Bahan Nasi:

2 sdm minyak sayur
½ sdm minyak wijen
300 gram beras, cuci
1 sdt garam secukupnya
1 sdm kecap asin
100 ml kaldu bebek

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging bebek, singkirkan tulangnya. Cuci bebek dengan air asam atau cuka. Didihkan air dengan garam. Masukkan bebek, lalu masak dengan api kecil selama 30 menit. Angkat, lalu saring kaldunya. Sisihkan. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging bebek. Aduk sebentar, lalu tambahkan kecap manis, kecap asin, merica bubuk, dan penyedap. Masak sampai bebek matang dan tumisan mengering. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Masukkan beras, lalu aduk. Tambahkan garam dan kecap asin. Aduk-aduk sampai beras menjadi kekuningan. Beri air kaldu dan masak sebentar sampai kaldu terserap habis. Angkat.
- ❖ Isikan nasi ke dalam mangkuk sebanyak $\frac{1}{4}$ bagian. Tambahkan dua sendok makan tumisan bebek. Tutup lagi dengan beras sampai setengah mangkuk. Padatkan, lalu siram dengan kaldu bebek sampai hampir penuh. Kukus selama 1 jam sampai matang. Angkat.
- ❖ Balikkan mangkuk, lalu sajikan hangat dengan sisa kaldu bebek. Taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk 4 orang

190. OPOR BEBEK

Bahan:

1 ekor bebek, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak goreng untuk menumis
2 lembar daun salam
4 cm lengkuas
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk purut
1.750 ml santan encer
250 ml santan kental

Haluskan:

*1 sdt ketumbar
1 sdm merica
½ sdt jintan
4 butir kemiri
8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt gula pasir
1½ sdt garam secukupnya
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk, diamkan selama 15 menit, sisihkan . Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan daun salam, lengkuas, jahe, serai, dan daun jeruk. Masukkan daging bebek, aduk sampai rata. Ungkep sampai daging bebek lunak. Tuang santan encer, masak sampai bebek matang dan bumbu meresap. Masukkan santan kental, aduk rata sampai kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

191. PELECING BEBEK

Bahan:

*1 ekor bebek muda ukuran sedang, belah dadanya, lalu keluarkan isinya
3 butir jeruk limau, ambil airnya
1 sdt garam
4 sdm minyak goreng*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
10 cabai merah
½ sdt terasi, bakar
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk limau, dan garam. Diamkan selama 10 menit, bilas. Lebarkan badan (bekak bebek), lalu tusuk dengan bambu. Panggang bebek sampai setengah matang. Angkat.

- ❖ Campur bebek dengan campuran bumbu halus, ratakan. Panggang kembali bebek sambil oleskan bumbu sampai matang. Angkat.

Untuk 4 -5 orang

192. RENDANG BEBEK ASAM KANDIS

Bahan:

1 ekor bebek, potong 4
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menumis
1 lembar daun kunyit, ikat simpul
7 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
5 buah cengkih
3 cm kayu manis
3 buah asam kandis
2 liter santan dari 3 butir kelapa

Haluskan:

6 siung bawang putih
8 butir bawang merah
4 cm jahe
5 cm lengkuas
2 cm kunyit
1 sdt ketumbar
¼ sdt jintan
1 sdt lada
8 buah cabai merah
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Tumis bumbu halus, daun kunyit, jeruk, daun salam, serai, cengkih, kayu manis, dan asam kandis.
- ❖ Tuang santan, aduk sampai mendidih. Masukkan bebek, masak sampai kuah mengental dan bebek matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

193. RENDANG BEBEK UNGKEP

Bahan :

1 ekor bebek, bersihkan, potong-potong
1750 ml santan
3 cm lengkuas, memarkan
3 batang serai, memarkan
3 buah bunga pekak
4 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam
2 lembar daun kunyit

Haluskan:

20 butir bawang merah
10 siung bawang putih
3 cm jahe
10 buah cabai merah
1 sdt merica

Cara Membuat:

- ❖ Ungkep daging bebek dengan bumbu halus, sampai bumbu meresap.
- ❖ Tuang santan, masukkan lengkuas, serai, bunga pekak, daun jeruk, daun salam, daun kunyit. Aduk terus sampai mendidih.
- ❖ Masak dengan api kecil sampai bumbu meresap, dan rendang bebek matang.

Untuk 4 porsi

194. SATE BEBEK BUMBU KACANG

Bahan :

750 gram daging bebek
Tusuk sate secukupnya
3 sdm minyak untuk menumis
750 gram kacang goreng, buang kulitnya, haluskan
3 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
1 sdt garam

3 sdm gula merah, sisir
Penyedap jika suka
750 ml santan
Bawang goreng
Kecap manis
Jeruk limau
Acar mentimun

Cara Membuat:

- ❖ Potong dadu daging bebek, tusuk dengan tusuk sate masing-masing tusuk 4 potong.
- ❖ **Bumbu kacang:** tumis kacang, serai, daun salam, daun jeruk, garam, gula merah, dan penyedap jika suka.
- ❖ Tuang santan, aduk rata. Masak sampai bumbu kacang mengental dan berminyak. Sisihkan.
- ❖ Bakar bebek yang sudah ditusuk sampai matang, sambil olesi bumbu kacang dan kecap manis. Sajikan dengan bawang goreng, kecap manis, jeruk limau, dan acar mentimun.

Untuk 20 tusuk

195. SATE BEBEK BUMBU KECAP MANIS (JAWA TENGAH)

Bahan:

750 gram daging bebek, iris memanjang
4 sdm air asam
6 sdm kecap manis
5 sdm margarin

Haluskan:

1½ sdm ketumbar.
1 sdt jintan
3 sdm gula merah
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Sambal kacang:

150 gram kacang goreng, haluskan

12 buah cabai rawit merah rebus, haluskan
75 ml air matang
2 butir jeruk limau, ambil airnya
2 sdm kecap manis

Pelengkap: *bawang goreng, lontong, dan acar mentimun*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging bebek dengan bumbu halus, air asam, kecap manis, dan margarin. Diamkan selama 45 menit.
- ❖ Ambil tusuk sate. Tusuk masing-masing 4 -5 potong daging. Bakar sate di atas bara api sampai matang sambil diolesi sisa bumbu perendam.
- ❖ **Sambal kacang:** campur semua kacang goreng yang sudah dihaluskan, cabai rawit merah, air, air jeruk limau dan kecap manis. Aduk rata, tambahkan air jeruk limau dan kecap aduk rata.
- ❖ Sajikan sate dengan bawang goreng, lontong, dan mentimun.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

196. SEMUR BEBEK

Bahan:

1 ekor bebek, potong 12 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 cm jahe, memarkan
4 cm lengkuas, memarkan
3 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
4 butir cengkih
1500 ml air
250 ml santan
4 sdm kecap manis

Haluskan:

3 siung bawang putih
7 butir bawang merah
1 sdt ketumbar

¼ sdt jintan
1 sdt lada
½ lembar kembang pala
½ biji pala
5 butir kemiri
1½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan jahe, lengkuas, serai, daun salam, cengkih.
Tuang air, santan, kecap manis, aduk. Masukkan bebek, masak sampai bebek empuk dan matang.

Untuk 4 porsi

197. SUP BEBEK ASAM PEDAS

BUKUNE

Bahan:

1 ekor bebek potong kecil-kecil
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdt garam
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
3 lembar daun jeruk
1 ibu jari lengkuas, pipihkan
2 batang serai, pipihkan
1½ liter air
1 butir asam kandis
Garam dan gula pasir secukupnya

Haluskan:

7 butir bawang merah, haluskan
5 siung bawang putih, haluskan
1 ibu jari jahe, haluskan

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bebek dengan air jeruk dan garam, biarkan selama 30 menit.
Cuci kembali.

- ❖ Setelah itu lumuri dengan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata, lalu diamkan lagi selama 15 menit agar bumbu meresap.
- ❖ Tumis bebek berbumbu dengan daun jeruk, lengkuas, dan serai sampai bebek berubah warna. Tambahkan air dan asam kandis. Aduk rata dan tutup panci hingga bebek matang dan empuk.
- ❖ Sajikan selagi panas.

Untuk 4 orang

198. SUP BEBEK JAMUR

Bahan:

300 gram daging bebek, rebus, suwir kasar
2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, pipihkan
7 buah jamur hioko kering, rendam air sampai lunak, potong tipis-tipis
1 buah wortel, kupas, potong sebesar korek api
1 liter kaldu bebek (air rebusan bebek)
1 sdm kecap manis
3 sdm kecap asin
1 sdm kecap inggris
1 sdm air jeruk nipis
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air

Cara Membuat :

- ❖ Rebus daging bebek sampai empuk. Angkat lalu suwir kasar. Sisihkan. Panaskan minyak, lalu tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan daging bebek suwir, jamur, dan wortel. Tuang kaldu dan masak sampai mendidih.
- ❖ Tambahkan kecap manis, kecap asin, kecap inggris, air jeruk nipis. Didihkan sekali lagi, lalu kentalkan kuahnya dengan larutan tepung maizena.

Untuk 4 orang

199. TUMIS BEBEK BUMBU TAUCO

Bahan :

½ ekor bebek, potong-potong
1 sdm cuka
1 sdt garam
500 ml air
Minyak untuk menggoreng
2 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris tipis
5 siung bawang putih, iris tipis
6 buah cabai merah besar, iris bulat
10 buah cabai hijau, iris bulat
1 ibu jari lengkuas, iris halus
1 ibu jari jahe, iris halus
1 ibu jari kunyit, iris halus
1 batang serai, iris halus
2 sdm tauco
2 lembar daun salam
1 buah tomat, potong kecil-kecil
400 ml air
1 sdt garam
1 sdm gula merah, iris
½ buah tahu putih, potong dadu, goreng

Cara Membuat:

- ❖ Rendam potongan bebek dengan larutan air, cuka, dan garam selama 15 menit. Cuci, lalu tiriskan. Keringkan potongan bebek dengan tisu dapur. Goreng dengan api sedang sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang diiris sampai harum. Tambahkan tauco, daun salam, tomat, air, garam, dan gula merah. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan bebek goreng dan tahu goreng. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

**Masakan ini memiliki rasa yang khas, yaitu manis, asam, asin, dan pedas.*

200. TUMIS BEBEK TAHU PAPRIKA

Bahan:

*500 gram daging bebek, tanpa kulit
2 sdm larutan cuka
3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
10 buah cabai rawit merah, iris bulat
25 gram paprika merah, potong dadu
25 gram paprika hijau, potong dadu
2 lembar daun jeruk
2 cm jahe, iris tipis
1 sdt minyak wijen
1 sdt ang ciu
2 sdt kecap asin
1 sdt garam
Penyedap jika suka
1 buah tahu cina, potong dadu, goreng, tiriskan
100 gram taoge kedelai*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Iris daging bebek tipis melebar, rendam dengan larutan cuka, tiriskan. Goreng daging bebek setengah matang, angkat sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai rawit merah, paprika merah, paprika hijau, daun jeruk, jahe, dan daun bawang.
- ❖ Beri minyak wijen, ang ciu, kecap asin, garam, dan penyedap jika suka. Masukkan daging bebek, tahu, dan taoge. Aduk, masak sampai matang.

Untuk 4 porsi



Sapi

201. ABON SAPI

Bahan:

*1 kg daging sapi
300 santan kental
2 lembar daun salam
1 ibu jari lengkuas, memarkan*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
2 sdm ketumbar
2 sdm gula merah secukupnya
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging dengan daun salam, dan lengkuas. Setelah daging empuk iris tipis-tipis, pukul dengan alat pemukul daging sampai memar, lalu suwir-suwir halus.
- ❖ Panaskan santan, masukkan daging dan bumbu halus. Aduk dengan api kecil sampai santan habis dan daging kering, pada waktu mengaduk setelah kering, harus dibalik-balik agar abon tidak gosong. Membuat abon harus benar-benar kering agar bisa tahan lama.

Untuk 4 porsi

202. ASAM PADEH GADANG (PADANG)

Bahan:

*500 gram daging sapi bagian has dalam, potong kotak
1 sdm bawang goreng
1 liter air*

Bumbu:

*12 butir bawang merah
5 siung bawang putih
100 gram cabai merah keriting
3 cm lengkuas
1 sdt garam
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk purut
1 lembar daun kunyit, buat simpul*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, dan garam. Campur bumbu yang dihaluskan dengan potongan daging, aduk rata.
- ❖ Tambahkan serai, daun jeruk purut, dan daun kunyit, masak dengan api kecil sambil dibalik-balik hingga daging berubah warna.
- ❖ Tuangkan air, masak kembali hingga daging empuk dan kuah mengental, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

203. BABAT GORENG

Bahan:

500 gram babat bersihkan, potong dadu
1 serai
2 daun salam
1 sdt asam jawa
1 sdt garam
1 liter air, untuk merebus
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
75 gram gula merah
4 sdt ketumbar, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Rebus babat dengan serai, daun salam, dan asam jawa sampai empuk. masukkan semua bumbu halus dan rebus lagi sampai air mendidih.
- ❖ Goreng babat sebentar, angkat dan tiriskan. Sajikan dengan sambal dan lalapan.

Untuk 4 porsi

204. BAKSO BAKAR

Bahan:

500 gram daging sapi giling
1 butir telur

100 gram tepung kanji
Tusuk sate secukupnya

Bumbu:

3 siung bawang putih, dihaluskan
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
1 sdm garam
½ sdt kaldu sapi bubuk

Bahan Olesan, campur rata:

3 sdm kecap manis
3 sdm margarin cair

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sapi giling, telur, dan bumbu, lalu haluskan menggunakan food processor. Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata. Tuang adonan ke dalam baskom.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, bulatkan. Masukkan ke dalam air yang mendidih. Biarkan hingga terapung, angkat, tiriskan. Tusuk beberapa bakso yang sudah matang dengan tusuk sate. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
- ❖ Bakar bakso di atas bara api sambil sesekali dioles dengan bahan olesan. Bakar hingga kecokelatan, angkat. Sajikan dengan sambal botol.

Untuk 4-5 porsi

205. BAKSO MALANG

Bahan:

350 gram daging sapi giling
50 gram tepung kanji
100 ml air es
1 butir telur
4 siung bawang putih
½ sdt merica
2 sdt garam

Kuah:

6 siung bawang putih
1/2 sdt merica

3 sdt garam
2 liter air
600 gram lutut sapi/ tulang sapi
2 batang daun bawang, iris
10 lembar kulit pangsit, goreng
150 gram mi kuning basah
10 tahu goreng, sayat sedikit
Bawang goreng secukupnya

Pelengkap:

Kecap manis sedang
Sambal rebus
Bawang goreng
Emping goreng

Cara Membuat:

- ❖ **Bakso:** haluskan bawang putih, merica, dan garam. Masukkan daging giling. Campur dengan tepung kanji, telur, dan air es. Aduk rata sambil dipadatkan. Ambil $\frac{1}{3}$ adonan untuk isian tahu.
- ❖ Didihkan air, lalu matikan apinya. Bulat-bulatkan bakso dengan dua ukuran, satu besar, dan satu kecil. Celupkan air mendidih, lakukan sampai habis.
- ❖ Masak kembali sampai bakso mengapung. Angkat, tiriskan. Masukkan $\frac{1}{3}$ adonan bakso dalam tahu. Kukus sebentar.
- ❖ **Kuah:** haluskan bawang putih, merica, dan garam. Rebus tulang dengan bawang putih yang sudah dihaluskan. Masak hingga mendidih, saring. Siapkan mangkuk, tata mi, bakso, dan tahu. Tuangi dengan kuahnya, taburi dengan daun bawang dan bawang goreng. Sajikan dengan pangsit goreng dan sambal rebus.

Untuk 4 porsi

206. BAKSO SAPI TUMIS BROKOLI

Bahan:

400 gram daging sukiyaki
 $\frac{1}{2}$ sdm kecap inggris

2 sdm minyak untuk menumis
 5 butir bawang merah, iris tipis
 4 buah bakso sapi, iris tipis
 3 siung bawang putih, iris tipis
 300 gram brokoli,
 100 gram taoge
 ½ buah paprika merah, iris tipis memanjang
 100 ml air matang
 1 sdm saus tiram
 1 sdm soyu sauce
 ½ sdt garam
 1 sdm gula pasir
 ½ sdt penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sukiyaki dengan kecap inggris, diamkan selama 1 jam. Panaskan minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
- ❖ Masukkan daging sukiyaki dan irisan bakso, aduk-aduk dan masak sampai setengah matang. Masukkan brokoli, touge dan paprika. Aduk rata.
- ❖ Tambahkan air, kemudian saus tiram, soyu sauce, garam, gula pasir, dan penyedap. Aduk rata. Masak sampai semua bahan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

207. BAKSO SAPI SPESIAL

Bahan Isi:

200 gram daging sapi, cincang halus
 1 siung bawang putih, cincang halus
 ½ sdt garam
 2 sdm minyak, untuk menumis

Bahan:

500 gram daging sapi giling
 50 gram es batu
 1 butir telur
 100 gram tepung kanji

Bumbu:

2 siung bawang putih, dihaluskan
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
1 sdm garam
½ sdt kaldu sapi bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, aduk hingga kaku. Tambahkan garam dan air, aduk rata. Masak hingga air habis, angkat, sisihkan.
- ❖ Campur daging sapi giling, es batu, telur, dan bumbu, lalu haluskan menggunakan *food processor*. Tambahkan tepung kanji sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Tuang adonan ke dalam baskom.
- ❖ Ambil satu sendok makan adonan, pipihkan. Beri satu sendok teh tumisan daging sapi di tengahnya, bentuk bulat. Masukkan bakso ke dalam air yang sedang mendidih. Biarkan hingga terapung (tandanya bakso sudah matang). Angkat, tiriskan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

BUKUNE

Untuk 4-5 porsi

208. BE SAPI BASE MANIS (BALI)

Bahan:

4 sdm minyak untuk menumis
750 gram daging sapi, potong persegi ukuran sedang, tebal ½ cm
3 cm jahe, memarkan
3 buah cabai hijau besar, iris tipis
5 buah cabai merah besar, iris bulat tipis
4 sdm kecap manis
1½ sdt kecap asin
750 ml air

Haluskan:

12 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt garam

½ gula pasir

¼ sdt penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan jahe dan cabai. Aduk sampai layu. Masukkan daging sapi, aduk sampai berubah warna. Aduk rata.
- ❖ Beri kecap manis, kecap asin, dan air sambil diaduk. Masak dengan api kecil sampai daging matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

209. BESENGEK DAGING

Bahan:

500 gram daging sapi, potong-potong

2 sdm minyak goreng untuk menumis

3 lembar daun jeruk

2 lembar daun salam

2 batang serai, memarkan

700 ml santan

BUKUNE

Haluskan:

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

8 buah cabai merah, buang bijinya

1 sdm ketumbar sangrai

½ sdt jinten sangrai

5 butir kemiri sangrai

3 cm kunyit, bakar

½ terasi bakar

½ sdt lengkuas cincang

1 sdt asam jawa

1½ sdt gula pasir

½ sdt garam

Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tusuk-tusuk daging dengan garpu agar mudah empuk, panggang daging sapi sambil dibalik sampai berwarna kecokelatan. Angkat, sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang di haluskan sampai harum, masukkan daging, daun jeruk, daun salam, dan serai, aduk dan masak santan sampai menyusut. Angkat.
- ❖ Panggang daging sapi dalam oven sampai bumbu agak mengering.

Untuk 4 porsi

210. BRONGKOS DAGING SAPI (JAWA TENGAH)

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk purut
2 batang serai memarkan
150 gram kacang tolo, rebus sampai matang
200 gram daging sapi, potong dadu, rebus
750 ml santan
1 sdm gula merah, sisir
150 gram tempe, potong dadu, goreng*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
2 buah keluwek kukus, ambil isinya
3 buah kemiri
½ sdt ketumbar
1 cm kencur
1 sdt garam
12 buah cabai rawit merah*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan daun salam, daun jeruk, dan serai. Aduk rata. Masukkan kacang tolo dan daging sapi, tuang santan. Masak sambil diaduk sampai santan menyusut. Tambahkan gula merah, masukkan tempe goreng. Masak sampai bumbu meresap. Angkat dan sajikan panas bersama nasi hangat.

Untuk 4 porsi

211. BUNTUT GORENG BUMBU LENGKUAS

Bahan:

750 gram buntut sapi, potong 2½ cm
250 gram lengkuas muda, parut halus
2 liter air
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 cm jahe
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdm merica butiran, sangrai
1 sdt asam jawa
1 sdm gula jawa, sisir
Garam secukupnya
Penyedap secukupnya jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Ungkep buntut bersama bumbu halus dan bahan lainnya, dengan air sampai empuk, jika perlu tambahkan air kembali sampai empuk dan bumbu meresap. Angkat, sisihkan
- ❖ Panaskan minyak, goreng buntut satu per satu sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

212. BUNTUT SAPI RICA-RICA

Bahan:

1 kg buntut sapi
5 sdm minyak untuk menumis

Haluskan :

6 buah cabai merah
4 buah cabai rawit yang merah
5 buah bawang putih
6 butir bawang merah
½ sdt terasi

*3 sdt jahe cincang kasar
2 buah tomat, potong dadu
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan buntut sapi, aduk rata. Panggang sambil sesekali dibalik. Lumuri dengan tumisan bumbu sampai matang. Angkat

Untuk 4 porsi

213. COTO MAKASAR

Bahan:

*450 gram daging sapi
250 gram babat, rebus
250 gram hati sapi, rebus
250 gram jantung sapi, rebus
2 batang serai, memarkan
1 ibu jari lengkuas, memarkan
1 ibu jari jahe, memarkan
3 lembar daun salam
250 gram kacang tanah, goreng, haluskan
2,5 liter air cucian beras/tajin
1 sdm bumbu kaldu bubuk rasa sapi
6 sdm minyak goreng*

Haluskan:

*10 cabai merah keriting
100 gram tauco
8 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdt garam
1 sdt merica butir
1 sdm gula merah*

Pelengkap: *bawang goreng, irisan daun bawang dan irisan seledri, buras (sejenis lontong), dan sambal tauco.*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi, babat, hati dan jantung, beri serai, lengkuas, jahe dan daun salam setelah matang angkat, tiriskan, potong dadu, lalu potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.
- ❖ Penyajian, siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan. Tuang kuah soto, lalu taburi dengan bawang goreng, irisan daun bawang, dan seledri. Sajikan dengan buras (sejenis lontong) dan sambal tauco.

Untuk 4 porsi

214. DADAR GULUNG ISI DAGING

Bahan:

3 sdm minyak sayur
2 siung bawang putih, cincang
100 gram wortel, cincang halus
100 gram daging sapi cincang
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
1 sdt merica hitam bubuk
1 sdt garam
8 butir telur ayam, kocok lepas

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan wortel dan daging sapi cincang, aduk sampai berubah warna dan kering. Masukkan kecap asin, kecap manis, merica, dan garam. Aduk sampai rata dan kering. Angkat, bagi menjadi dua bagian.
- ❖ Taruh 1 bagian daging tumis dalam wajan. Tuang sebagian telur kocok, ratakan. Masak sampai setengah matang, gulung dengan bantuan sendok kayu sampai padat dan sisi luarnya kering. Angkat. Kerjakan yang sama dengan sisa bahan. Taruh telur gulung di atas selembar aluminium foil, gulung sambil padatkan sampai telur hangat. Potong-potong. Sajikan

Untuk 4 Orang.

215. DAGING BUMBU TAUCO

Bahan:

500 gram daging sapi (has dalam), iris tipis melebar
1 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
800 ml air
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
5 sdm tauco
3 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan lengkuas hingga harum. Masukkan daging sapi, aduk hingga kaku.
- ❖ Tambahkan air, kecap manis, dan gula pasir. Masak hingga daging empuk dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

216. DAGING LAYU RICA-RICA (SUBANG)

Bahan:

1 kg daging sapi has dalam, potong memanjang
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
5 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
2 lembar daun pandan
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya
300 ml air
1 buah tomat merah, potong -potong
1 ikat kemangi, ambil daunnya, iris halus
100 gram nanas, potong dadu
100 gram tomat hijau, belah empat
1 batang daun bawang

Haluskan:

*5 buah cabai merah besar
3 sdm air jeruk lemon
1 sdt garam
½ sdt merica
½ sdt gula pasir
Penyedap secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng daging sampai kecokelatan, angkat. Tumis bumbu halus sampai harum. Campur jahe, serai, pandan, dan daun jeruk, lalu masukkan potongan daging yang sudah matang, masak kembali sampai daging matang.
- ❖ Tambahkan air agar daging terendam, tambahkan tomat potong dan kemangi. Masak dengan api kecil sampai bumbu meresap. Tambahkan nanas dan tomat hijau, masak sampai agak layu. Angkat.

Untuk 4 – 5 porsi

217. DAGING MASAK PADEH PEDAS

Bahan:

*1 kg daging sapi, potong-potong
800 ml air
2 cm jahe
3 cm lengkuas
6 lembar daun jeruk
5 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
3 butir asam kandis*

Haluskan:

*250 gram cabai merah keriting
10 siung bawang putih, haluskan
20 butir bawang merah, giling halus
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya*

Cara Membuat :

- ❖ Ungkep daging dengan bumbu halus, jahe, lengkuas sampai air daging mengering, tambahkan air secukupnya, masak sampai daging empuk, terakhir masukan asam kandis. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

218. DAGING SAPI PANGGANG PEDAS

Bahan:

*750 gram daging sapi bagian paha
2 lembar daun salam
1 sdt garam
5 sdm minyak goreng
2 cm jahe, memarkan
5 buah tomat sayur, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm kaldu instan rasa ayam
2 sdm air jeruk nipis*

Haluskan:

*350 gram cabai merah besar
10 buah cabai rawit
10 butir bawang merah
8 siung bawang putih*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging bersama daun salam dan garam sampai empuk, angkat. Iris daging mengikuti serat, pukul-pukul sampai pipih. Panggang daging di atas bara api sampai kecokelatan, angkat.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan jahe sampai harum. Masukkan tomat sayur, garam, merica dan kaldu instant rasa ayam, masak sampai sambal matang. Masukkan air jeruk nipis dan daging panggang, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 orang

219. DAGING TUTURAGA (MANADO)

Bahan:

750 gram daging sapi
3 sdm minyak untuk menumis
3 lembar daun jeruk purut
700 ml air
450 ml santan kental
2 butir kentang, kupas, potong-potong
1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya

Haluskan:

4 siung bawang putih
5 butir bawang merah
10 buah cabai merah
4 butir kemiri, sangrai
3 cm kunyit
3 cm jahe
2 cm kencur
2 sdt garam
½ sdt kaldu instan sapi, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Potong daging menjadi 12 bagian, sisihkan. Tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum. Masukkan daging sapi, aduk-aduk sampai daging kaku. Tambahkan air, sambil diaduk sampai daging setengah empuk. Tuang santan, aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan kentang, masak dengan api kecil sampai kuah meresap dan daging empuk. Masukkan daun kemangi, aduk sebentar sampai layu, Angkat.

Untuk 4 porsi

220. DENDENG BAKAR BUMBU RUJAK

Bahan :

800 gram daging gandik atau bagian paha
1 sdm ketumbar, haluskan
1 sdm air asam

1 sdm gula merah
100 ml santan

Bumbu rujak:

5 buah cabai merah keriting
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
50 gram gula merah
2 batang serai, memarkan
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging bersama ketumbar, air asam, gula merah sampai matang. Angkat, iris tipis
Bakar di atas loyang yang sudah diolesi minyak sampai kering.
- ❖ **Bumbu rujak:** haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula merah, serai, dan garam.
- ❖ Tumis sampai harum masukan santan, masak sampai berminyak
Sajikan dendeng bakar dengan siraman bumbu rujak.

Untuk 4 porsi

221. DENDENG BALADO

Bahan:

500 gram daging sapi
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bahan Balado:

15 buah cabai merah besar
10 siung bawang merah
1 sdt garam
1 sdt air jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Buang lemak dan urat yang ada pada daging. Iris tipis daging melintang serut. Campur daging, air jeruk nipis, dan garam, remas-remas.
Jemur potongan daging tadi di bawah sinar matahari atau panggang di dalam oven hingga kering.

- ❖ Goreng irisan daging dengan api kecil hingga renyah, angkat, tiriskan. Tumbuk kasar cabai dan bawang merah, tambahkan garam dan air jeruk nipis, lalu tumis hingga layu.
- ❖ Masukkan daging yang sudah digoreng, aduk rata, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

***Tip:** daging untuk dendeng sebaiknya diiris dengan arah melintang serat agar lebih mudah empuk. Dendeng sebaiknya tidak langsung dicampur dengan sambal, tetapi didinginkan terlebih dahulu dan disimpan di dalam toples. Ketika akan disajikan, baru dendeng dicampur dengan sambal.*

222. DENDENG BARACIK (PADANG)

Bahan:

500 gram daging sapi, potong tipis
 ½ sdt merica
 1 sdt garam
 Minyak untuk menggoreng
 6 butir jeruk limau, ambil airnya
 40 ml minyak zaitun
 3 buah cabai hijau, iris halus
 5 butir bawang merah, iris halus
 2 buah tomat, potong dadu
 1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging dengan merica dan garam, goreng sampai kering sisihkan airnya. Campurkan air limau dengan minyak zaitun, aduk rata. Sisihkan. Iris halus cabai hijau dan bawang merah. Tempatkan daging yang telah digoreng diatas piring, taburkan irisan cabai hijau dan bawang merah diatas daging. Siram dengan saus campuran jeruk limau dan minyak zaitun.

Untuk 4 porsi

223. DENDENG BATOKOK

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam
 1 liter air
 Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:

*5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
1 cm jahe
2 sdt garam
3 buah asam kandis*

Bahan Sambal:

*250 gram cabai hijau
10 butir bawang merah
4 buah tomat hijau, belah empat
5 lembar daun jeruk purut
1 buah asam kandis
2 sdt garam, larutkan dalam 100 ml air
100 ml minyak*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, ketumbar, jahe, dan garam. Rebus air hingga mendidih, masukkan daging, bumbu yang dihaluskan, dan asam kandis. Masak hingga daging empuk, angkat.
- ❖ Iris daging memotong serat dengan tebal $\frac{1}{2}$ cm, lalu pukul-pukul hingga pipih. Panggang daging di dalam oven hingga airnya mengering, lalu goreng hingga kering dan renyah, angkat, tiriskan.
- ❖ **Sambal:** tumbuk kasar cabai hijau, bawang merah, dan tomat hijau. Tumis bersama daun jeruk dan asam kandis hingga harum dan layu. Tambahkan larutan garam, aduk-aduk. Masak dengan api kecil hingga air mengering, angkat.
Masukan dendeng yang sudah digoreng, aduk rata, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: dendeng sebaiknya baru dicampur dengan sambal ketika akan disajikan.

224. EMPAL DAGING

Bahan:

*700 gram daging sapi
1500 ml air
2 sdm air asam*

2 sdm gula jawa
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan
Minyak untuk menggoreng secukupnya
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Haluskan:

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
2 sdt ketumbar bubuk
½ sdt jintan
1 sdt garam
½ sdt merica

Pelengkap:

Lalapan
Sambal

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sampai empuk dan matang. Iris tipis dan pukul-pukul dengan pemukul sampai memarkan. Larutkan asam dan gula jawa dengan sedikit air kaldu, rebus bersama semua bumbu-bumbu di atas sampai airnya meresap. Angkat, tiriskan.
- ❖ Goreng daging dengan minyak sampai agak kering. Taburkan bawang goreng, sajikan bersama lalapan dan sambal.

Untuk 4 porsi

225. EMPAL GENTONG

Bahan:

250 gram daging sandung lamur sapi
250 gram hati sapi
250 gram limpa sapi
2 sdm minyak goreng
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 liter santan encer dari 1 butir kelapa parut
250 ml santan kental dari ½ butir kelapa parut

Haluskan:

*8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
3 cm kunyit
½ sdt merica butiran
2 sdt garam*

Taburan:

*Bawang merah goreng
Daun bawang, iris halus*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi dan jeroan secara terpisah dalam air secukupnya sampai empuk. Angkat daging dan jeroan, potong-potong. Sisihkan kaldu daging sebanyak 500 ml.
Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan daun salam dan serai, aduk sampai layu.
- ❖ Masukkan potongan daging dan jeroan, aduk rata. Angkat. Taruh dalam panci, tuangi dengan kaldu dan santan encer. Masak sampai mendidih dan bumbu meresap.
- ❖ Tuangi dengan santan kental. Masak dengan api kecil sampai kuah kental dan berminyak. Angkat. Taburi dengan bahan taburan. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

226. EMPAL GEPUK CILEUNYI (JAWA BARAT)

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
500 gram daging sapi has luar, iris agak tipis, memarkan dengan alat pemukul daging.
500 ml santan kental dari kelapa muda
1 sdt gula pasir
Tusuk gigi atau lidi secukupnya, untuk menusuk daging
Minyak untuk menggoreng secukupnya
Bawang merah goreng secukupnya, untuk taburan*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
5 butir bawang merah
1 ibu jari, lengkuas, parut
1 sdt ketumbar, sangrai, tumbuk
½ sdt merica butir*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging sapi, tambahkan air santan.
- ❖ Ungkep daging sapi dengan api kecil dan tutup rapat, sampai daging lunak dan bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Tusuk daging yang sudah diungkep dengan tusuk gigi atau lidi menjadi beberapa bagian. Goreng sebentar. Angkat, lalu taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

227. GEPUK DAGING SAPI

BUKUNE

Bahan:

*500 gram daging sapi
½ butir kelapa, ambil 100 ml santan kentalnya
Garam secukupnya
1 sdm air asam
2 lembar daun salam
1 ruas ibu jari lengkuas, memarkan*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdm gula merah, sisir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi setengah matang. Angkat dan sisihkan air kaldunya. Potong agak tipis dan lebar, memarkan. Haluskan bawang merah, bawang putih, gula merah. Rebus bumbu ini bersama kaldu rebusan daging dan santan. Tambahkan garam, air asam, salam dan lengkuas. Masukkan daging, rebus sampai daging empuk dan bumbu meresap. Angkat. Setelah dingin, goreng daging sampai kecokelatan.

Untuk 4 porsi

228. GULAI BALAK LAMPUNG

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
4 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
2 butir kapulaga
1 buah pekak
3 butir cengkih
750 gram daging sapi, potong sedang
450 ml air
750 ml santan*

Haluskan:

*6 siung bawang putih
12 butir bawang merah
15 buah cabai merah keriting
½ sdt merica
3 cm jahe
2 cm kunyit
3 cm lengkuas
½ buah biji pala
½ sdt ketumbar, sangrai
¼ sdt jinten
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan, jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan kapulaga, pekak, cengkih, dan bumbu halus sampai matang.
- ❖ Masukkan potongan daging, aduk sampai berubah warna. Tuang air, masak sampai air habis. Beri santan sambil diaduk, masak sampai daging empuk. Angkat.

Untuk 4 porsi

229. GULAI BANAK

Bahan:

*250 gram otak sapi
5 lembar daun mangkogan
½ sdt garam
400 ml air
750 ml santan dari 1 butir kelapa*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
15 buah cabai keriting
1 cm kunyit
2 cm jahe
2 cm lengkuas
2 butir kemiri
1 sdt garam*

Bumbu Lainnya:

*2 buah asam kandis
2 lembar daun jeruk purut
½ lembar daun kunyit
1 batang serai, memarkan*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Iris halus daun mangkogan, lalu remas-remas dengan garam. Biarkan selama 15 menit, lalu cuci bersih, tiriskan.
- ❖ Rebus air hingga mendidih, masukkan otak sapi. Masak selama 10 menit, angkat. Buang kulit ari dan urat-uratnya, lalu potong dadu.
- ❖ Campur santan dengan bumbu yang dihaluskan dan bumbu lainnya, masak hingga mendidih sambil sesekali diaduk. Masukkan daun mangkogan, aduk hingga layu. Tambahkan potongan otak, masak hingga santan mendidih kembali, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

230. GULAI CANGCANG

Bahan:

*500 gram daging tetelan
1 liter air
300 ml santan kental
4 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
100 gram cabai merah keriting
½ sdt merica
3 cm jahe
3 cm lengkuas
½ buah biji pala
½ sdt ketumbar, sangrai
¼ sdt jintan, sangrai
2 sdt garam
1 sdt gula pasir*

BUKUNE

Bumbu Lainnya:

*2 buah asam kandis
2 batang serai, memarkan
1 buah peka
3 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
½ lembar daun kunyit, buat simpul
2 buah kapulaga
2 cm kayu manis*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air hingga mendidih, masukkan daging sapi. Masak hingga daging empuk, angkat, tiriskan. Sisihkan air rebusannya. Potong daging sapi berbentuk dadu.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga harum. Tambahkan air kaldu (air bekas rebusan daging), aduk hingga mendidih.

- ❖ Tuangkan santan, aduk terus hingga mendidih. Masukkan potongan daging, masak dengan api kecil hingga kuah agak mengental.

Untuk 4 porsi

Tip: pekak merupakan nama lain dari bunga lawang. Bentuknya menyerupai bintang, berwarna coklat tua dan keras. Jika dimasak akan mengeluarkan aroma yang khas.

231. GULAI DAGING DAUN SINGKONG

Bahan:

2 ikat daun singkong, siangi
200 gram tahu putih
250 gram daging sapi
2 sdm bawang goreng
1500 ml santan dari 1 butir kelapa
200 ml kaldu sapi (air bekas rebusan sapi)

Haluskan:

6 butir bawang merah
6 siung bawang putih
7 buah cabai merah keriting
1 sdt ketumbar
2 cm kunyit
2 sdt garam
1 sdm gula pasir

Bumbu Lainnya:

2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
15 buah cabai rawit merah, biarkan utuh

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daun singkong hingga lunak, angkat, tiriskan. Potong tahu berbentuk dadu, goreng hingga kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Potong daging sapi berbentuk dadu, rebus hingga empuk, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya (kecuali cabai rawit) hingga harum. Tuangkan santan, aduk hingga mendidih.

- ❖ Masukkan daging sapi rebus bersama cabai rawit, biarkan hingga kuah berkurang. Tambahkan daun singkong dan tahu, aduk hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

232. GULAI GADANG (PADANG)

Bahan :

*800 gram daging sandung lamur
3 sdm minyak untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
½ kelapa parut, sangrai
700 ml santan
1 buah asam kandis
5 lembar daun mangkogan, iris halus
1 lembar kunyit, iris halus
4 lembar daun jeruk, iris halus
200 ml santan kental*

Haluskan:

*9 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt jintan
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt adas
20 gram cabai merah
3 cm kunyit
Penyedap secukupnya, jika suka
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging sandung lamur, sisihkan. Tumis bumbu halus, tambahkan jahe, lengkuas sampai harum masukkan kelapa parut, santan cair, daging sandung lamur, asam kandis, daun mangkogan, daun kunyit, dan daun jeruk. Aduk rata. Tambahkan santan kental masak sampai kuah mengental. Angkat

Untuk 4 porsi

BUKUNE

233. GULAI IGA KACANG MERAH

Bahan:

*1 kg tulang iga sapi
500 gram kacang merah
1 liter santan dari 1 butir kelapa
2,5 liter air*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
8 siung bawang putih
15 buah cabai merah keriting
3 cm kunyit
3 cm jahe
½ butir biji pala
1 sdm garam
2 sdm gula pasir*

Bumbu Lainnya:

*2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, dimemarkan
4 cm lengkuas, dimemarkan*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus tulang iga sapi di dalam 2 liter air hingga daging yang menempel di tulang empuk. Angkat, sisihkan. Rebus kacang merah di dalam ½ liter air hingga empuk, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga harum. Masukkan santan, aduk perlahan hingga mendidih. Masukkan iga sapi dan kacang merah beserta air rebusannya. Masak hingga bumbu meresap, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

234. GULAI OTAK

Bahan:

*500 gram otak sapi, bersihkan, kukus
2 sdm minyak goreng, untuk menumis*

½ butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang halus
1 buah cabai hijau, iris halus
2 sdm bumbu kari bubuk
175 ml santan
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
2 sdm air asam

Cara Membuat:

- ❖ Kukus otak sapi selama 10 menit, angkat, dinginkan, lalu potong-potong. Sisihkan. Panaskan minyak goreng, lalu tumis, bawang bombay, bawang putih, dan cabai hijau, sampai harum.
- ❖ Tambahkan bumbu kari bubuk, aduk rata, lalu masukkan santan, garam, gula pasir, daun salam, daun jeruk purut, dan air asam, aduk rata. Masak sampai mendidih. Masukkan otak sapi, aduk rata. Masak sampai matang dan kuah mengental. Angkat

Untuk 4-5 porsi

235. GULAI SAPI KERE

Bahan :

750 gram daging berlemak, potong-potong
2 liter air, untuk merebus
100 ml minyak goreng
3 buah cengkih
3 cm kayu manis
3 butir kapulaga
2 buah bunga pekak
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
½ lembar daun kunyit
1500 ml santan encer
1 sdm garam
3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Haluskan :

*3 buah cabai merah
4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
½ sdm ketumbar
½ sdt jintan, sangrai
½ sdt adas manis
1 sdt lada
2 cm jahe
2 cm lengkuas
3 cm kunyit
3 butir kemiri*

Cara Membuat :

- ❖ Rebus daging, cengkih, kayu manis, kapulaga, bunga pekak, daun jeruk, serai, daun kunyit dan garam sampai setengah matang. Tuang santan, aduk sampai mendidih.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Angkat lalu masukkan ke rebusan daging, kecilkan apinya. Masak sampai semuanya empuk dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

236. GULAI TUNJANG (Kikil Sapi)

Bahan:

*500 gram kikil sapi, bersihkan
1 liter santan
1 lembar daun kunyit
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 buah asam kandis*

Haluskan:

*12 butir bawang merah
3 siung bawang putih
7 buah cabai merah
2 cm kunyit
2 cm jahe*

2 cm lengkuas

1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kikil sapi sampai empuk, presto selama 30 menit, buang airnya. Tumis bumbu halus, daun kunyit, daun jeruk, serai sampai harum. Tuang santan, aduk- aduk sampai mendidih. Masukkan kikil, masak dengan api kecil, tambahkan asam kandis. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

237. IGA BAKAR SAUS TOMAT

Bahan:

1 kg iga sapi

½ buah nanas, parut

8 butir bawang merah, parut

5 siung bawang putih, parut

1 sdm ketumbar, sangrai, haluskan

5 sdm margarin, cairkan

5 sdm saus tomat

Garam secukupnya

Merica bubuk secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Potong iga sapi menjadi beberapa bagian, lalu lumuri nanas parut, diamkan selama 30 menit.
- ❖ **Saus tomat:** campur bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan margarin cair. Tambahkan saus tomat, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
- ❖ Lumuri iga sapi dengan saus, lalu panggang sambil sesekali diolesi saus di atas bara sampai matang. Angkat dan sajikan bersama saus tomat.

Untuk 4-5 porsi

238. IGA MASAK SAUS TIRAM

Bahan:

- 1 butir bawang bombay, iris tipis melintang*
- 5 siung bawang putih, cincang kasar*
- 5 cm jahe, iris tipis*
- 3 sdm margarin, untuk menumis*
- 1 kg tulang iga rebus dengan air 2 liter, sisihkan kaldunya.*
- 5 sendok makan saus tiram*
- 3 sdm kecap asin*
- 2 sdm kecap manis*
- 1 sdt merica*
- Garam secukupnya*
- 1 buah tomat merah, belah 4*
- 2 batang daun bawang, potong kasar*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang bombay, dan bawang putih, dan jahe dengan margarin sampai harum. Masukkan tulang iga rebus.
- ❖ Tuang air kaldu secukupnya, lalu tambahkan saus tiram, kecap asin, kecap manis, merica, dan garam.
- ❖ Masak sampai bumbu meresap ke dalam daging, lalu masukkan tomat, dan daun bawang. Masak sampai tomat agak layu. Angkat.

Untuk 4 porsi

239. KERENGSENGAN (JAWA TENGAH)

Bahan:

- 750 gram daging sapi sandung lamur, potong-potong*
- 4 sdm kecap manis*
- 3 sdm petis udang*
- 1½ sdt garam*
- 750 ml air*
- 12 buah cabai rawit merah*

Haluskan:

- 8 butir bawang merah*
- 5 siung bawang putih*

8 buah cabai merah
1 sdt merica butir
3 sdt jahe, cincang halus
5 butir kemiri, sangrai
1 buah tomat
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sapi sandung lamur dengan bumbu yang sudah dihaluskan. Tambahkan kecap manis, petis udang, dan garam. Remas-remas daging sampai bumbu meresap.
- ❖ Masak daging sambil sesekali di aduk sampai daging berubah warna, lalu beri air dan cabai rawit merah, masak sampai daging empuk dan kuah mengental. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

240. KUAH ASANG RUSUK

Bahan:

500 gram iga sapi yang dagingnya tebal, potong 5 cm
1,5 liter air
5 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

5 butir bawang merah, iris tipis
5 buah cabai merah besar, iris 1 cm
5 buah cabai hijau, iris 1 cm
15 buah cabai rawit
4 cm jahe, iris tipis
2 batang serai, memarkan
6 lembar daun jeruk purut
15 buah belimbing sayur, iris bulat
4 tangkai kemangi, ambil daunnya
1 sdm garam
½ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus iga sapi hingga setengah matang.

- ❖ Tumis bawang merah, cabai merah, cabai hijau, cabai rawit, jahe, serai, dan daun jeruk hingga layu. Angkat, masukkan ke dalam rebusan iga sapi. Masak hingga daging iga empuk.
- ❖ Masukkan belimbing sayur dan kemangi, aduk sebentar. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

241. LAPIS DAGING

Bahan:

750 daging sapi, iris tipis, tusuk-tusuk dengan garpu
6 sdm kecap manis
1½ sdm air asam
1½ sdt garam
850 ml air
7 butir kemiri sangrai
3 sdm minyak goreng untuk menumis
3 sdm bawang goreng

Haluskan:

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 sdt merica
6 butir kemiri sangrai
½ sdt pala bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging dengan bumbu yang dihaluskan, kecap manis, air asam, dan garam. Remas-remas hingga bumbu meresap. Panaskan minyak goreng tumis daging yang sudah dicampurkan bumbu sampai daging berubah warna, masukkan air dan cengkih masak sambil diaduk-aduk sampai daging matang.

Untuk 4 porsi

242. OSIK DAGING SAPI

Bahan:

750 gram daging sapi, potong-potong, tusuk-tusuk dengan garpu
750 ml santan dari 1 butir kelapa

2 lembar daun salam

1½ sdm garam

Haluskan:

8 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdm ketumbar sangrai

1 sdt jintan sangrai

6 butir kemiri sangrai

1 sdt lengkuas cincang

14 cabai merah, buang bijinya

1 sdt merica butir

1 ibu jari jahe

1 ibu jari kunyit

1 ibu jari kencur

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging dengan santan, daun salam, garam dan bumbu yang dihaluskan.
- ❖ Masak dengan api sedang sambil di aduk sampai santan menyusut dan daging matang. Angkat. Sajikan osik segera dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

243. PAPRIKA TUMIS SAPI

Bahan:

3 sdm minyak untuk menumis

4 siung bawang putih, cincang halus

½ butir bawang bombay, iris tipis.

700 gram daging sapi potong melintang serat

200 ml air

100 gram daun kol, iris kasar

2 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong bulat

1 buah paprika hijau, potong kasar

1 buah paprika merah potong kasar

2 sdm minyak ikan

1 sdm saus tiram

1 sdt merica bubuk

Garam secukupnya

1 sdt maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging sapi, tambahkan air, aduk-aduk sampai daging berubah warna.
- ❖ Masukkan kol, cabai, paprika merah, paprika hijau, dan cabai merah. Tambahkan minyak ikan, saus tiram, merica, dan garam.
- ❖ Tuang larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

244. PARU GORENG KERING

Bahan:

1 kg paru-paru sapi

1.500 ml air

1 sdm garam

200 ml air untuk melarutkan

Minyak untuk menggoreng secukupnya

Haluskan:

5 siung bawang putih

3 cm kunyit

1 sdm ketumbar

2 cm lengkuas

1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus paru-paru sapi, tambahkan garam. Masak sampai empuk, lalu dinginkan. Potong-potong tipis paru, sisihkan.
- ❖ Larutkan bumbu halus dengan air, masukkan potongan paru-paru ke dalam larutan bumbu halus. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Goreng paru-paru dalam minyak panas sedikit dan api kecil sampai matang. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 porsi

245. PERKEDEL DAGING SAPI

Bahan:

300 gram daging sapi cincang
2 sdm tepung terigu
1 butir bawang bombay ukuran kecil, cincang
1 siung bawang putih, parut
1 kuning telur ayam
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 putih telur ayam, kocok lepas

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sapi, terigu, bawang bombay, bawang putih, kuning telur sampai rata. Uli sampai tercampur rata.
- ❖ Bulat-bulatkan adonan dan pipihkan, lalu celupkan dalam telur kocok.
- ❖ Goreng dalam minyak banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

246. PINDANG CEMPLUNG

Bahan:

450 gram daging sapi sandung lamur
600 gram daging iga sapi
2½ liter air untuk merebus
2 buah tomat
6 buah cabai merah besar, biarkan utuh
10 butir bawang merah, jangna kupas kulitnya
6 cm lengkuas, memarkan
1 ibu jari kunyit, jangan di buang kulitnya
3 lembar daun salam
6 sdm kecap manis
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sandung lamur dan iga sapi sampai empuk, angkat. Potong-potong dagingnya. Masukkan kembali potongan daging ke dalam kaldu masak.

- ❖ Bakar tomat, cabai merah, bawang merah, lengkuas, dan kunyit di atas bara sampai layu, angkat. Kupas kulit bawang merah dan kunyit.
- ❖ Masukkan bumbu yang sudah dibakar dan daun salam ke dalam kaldu. Tambahkan kecap manis dan garam. Masak dengan api kecil sampai matang.

Untuk 4 porsi

247. PINDANG DAGING MASRANI (KALIMANTAN BARAT)

Bahan:

*2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, iris tipis
6 butir bawang merah, iris tipis
6 buah cabai merah besar, iris serong
3 cm jahe, iris tipis
2 batang serai, ambil putihnya, iris tipis
3 cm kunyit, bakar, haluskan
800 ml air
50 gram daging sapi, potong tipis melebar
2 sdt garam
2 sdt gula pasir*

Cara Membuat :

- ❖ Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah besar, jahe, serai, lengkuas, dan kunyit sampai harum. Tambahkan daging. Aduk sampai berubah warna. Masukkan air, garam, dan gula pasir. Masak sampai daging matang.

Untuk 4 porsi

248. PINDANG DAGING PONTIANAK

Bahan:

*500 gram daging sapi, potong kotak melebar
2 siung bawang putih, iris halus
4 butir bawang merah, iris halus
3 sdm kecap manis*

2 sdt garam
2 sdt gula pasir
2 buah tomat, potong-potong
750 ml air
1 sdt air asam
2 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
½ sdt adas
½ bunga pekak
3 butir kemiri, sangrai
¼ sdt kayumanis bubuk
3 butir cengkih
¼ sdt merica
¼ sdt pala bubuk

Cara Membuat :

- ❖ Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, dan bumbu halus sampai harum. Tambahkan daging. Aduk sampai berubah warna. Masukkan kecap manis, garam dan gula pasir. Aduk rata. Tambahkan tomat. Aduk rata. Tuang air sedikit-sedikit sambil diaduk. Masak sampai matang. Masukkan air asam. Masak sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

249. PINDANG KUDUS (JAWA TENGAH)

Bahan:

500 gram daging sandung lamur, rebus
2 liter air kaldu dari rebusan daging
3 sdm minyak untuk menumis
3 lembar daun salam
2 cm lengkuas memarkan
1½ gula merah, sisir
2 sdm garam
1 sdt air asam jawa
350 ml santan dari ½ butir kelapa
25 gram daun melinjo

Haluskan:

*10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah kluwak, rebus, ambil isinya
½ sdt terasi matang
1½ sdt ketumbar, sangrai*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging bersama kaldunya sampai mendidih. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan tumisan ke dalam rebusan daging. Tambahkan gula merah, garam, dan asam sampai mendidih. Masak santan dan daun melinjo sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 porsi

250. RAWON

Bahan:

*700 gram daging sapi sandung lamur, rebus setengah matang, tiriskan
700 ml air kaldu sapi, dari rebusan daging sapi
2 mata asam jawa
2 batang serai, memarkan
1 ibu jari lengkuas, memarkan
2 batang daun bawang
5 lembar daun jeruk
Minyak goreng secukupnya*

Haluskan:

*3 buah cabai merah besar buang biji
1 sdm terasi
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 sdt ketumbar
5 buah kluwek, ambil isinya
3 cm kunyit
Garam secukupnya*

Pelengkap:

*Telur asin
Sambal
Kerupuk udang*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang halus sampai harum dan matang.
- ❖ Masukkan daging, asam, serai, dan lengkuas, tumis kembali sampai harum.
- ❖ Tuang kaldu, aduk rata. Masak dengan api kecil sampai daging matang. Angkat dan sajikan bersama, telur asin, sambal, dan kerupuk udang.

Untuk 4-5 porsi

251. RAWON BUNTUT SAPI

Bahan:

*2 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris tipis
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
600 gram buntut sapi
2½ liter air
2 batang daun bawang, iris tipis*

Haluskan:

*6 buah kluwek, ambil isinya (rebus kluwek terlebih dahulu, kupas)
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 cm jahe
½ sdt kunyit bubuk
1 sdt ketumbar
½ sdt lada bubuk
Garam secukupnya
Gula secukupnya
Penyedap secukupnya, jika suka*

Pelengkap:

*Nasi putih
Taoge pendek
Kerupuk udang
Sambal terasi
Tempe goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum. Tambahkan bumbu halus, daun jeruk, batang serai, dan lengkuas. Masak sampai bumbu matang.
- ❖ Masukkan buntut sapi, masak sampai berubah warna. Tuang air, masak sampai mendidih. Masukkan irisan daun bawang. Masak sampai daging empuk. Hidangkan dengan pelengkap.

Untuk 4-5 porsi

252. RENDANG DAGING

Bahan:

1 kg daging sapi, potong persegi 3 x 3 cm
2 liter santan dari tiga butir kelapa
½ butir kelapa, parut, sangrai, haluskan

Haluskan:

100 gram bawang merah
200 gram cabai merah keriting
6 siung bawang putih
½ sdt ketumbar
½ sdt merica
5 cm lengkuas
4 cm jahe
1 sdm garam

Bumbu Lainnya:

1 lembar daun kunyit, disobek-sobek, buat simpul
6 lembar daun jeruk purut
4 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 buah asam kandis

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan santan, bumbu yang sudah dihaluskan, dan bumbu lainnya. Didihkan hingga kental dan berminyak, kecilkan apinya. Tambahkan kelapa sangrai yang sudah dihaluskan, aduk rata.
- ❖ Masukkan potongan daging sapi, masak dengan api kecil hingga daging empuk sambil terus diaduk hingga bumbu mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

253. RENDANG LIMPA

Bahan:

700 gram limpa sapi, rebus, potong-potong
1 liter santan
1 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit, iris-iris

Haluskan:

10 buah cabai merah
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm jahe
1 sdt ketumbar
3 cm kunyit
1 sdt lada butir
1 sdt asam
Penyedap secukupnya, jika suka
1 sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur santan dan bumbu halus, aduk rata. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan limpa sapi, serai, daun jeruk, dan daun kunyit. Aduk rata. Kecilkan api, masak sampai matang dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

254. RUJAK CINGUR (JAWA TIMUR)

Bahan:

250 gram cingur (tulang rawan hidung sapi) atau kikil, rebus, potong dadu
50 gram taoge, rebus
100 gram kacang panjang, potong 2 cm, rebus
50 gram kangkung, rebus
100 gram tempe, goreng, potong-potong
100 gram tahu, goreng, potong-potong

Bumbu rujak petis:

200 gram petis udang
10 buah cabai rawit (sesuai selera)
2 sdm kacang tanah goreng
1 buah pisang batu, parut kasar
1 sdt asam
75 ml air matang

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan petis, cabai rawit, dan kacang tanah. Masukkan parutan pisang batu, asam, dan air matang, haluskan lagi, aduk rata. Campur bumbu rujak petis dengan cingur, sayuran, tahu, dan tempe, aduk rata. Hidangkan rujak cingur dengan nasi atau lontong.

Untuk 4 porsi

Tip: mencampur bumbu rujak petis dengan cingur, sayuran, tahu, dan tempe sebaiknya dilakukan pada saat akan dihidangkan, karena jika terlalu lama didiamkan, bumbu rujak petis akan berair. Rasa rujak cingur yang sudah berair menjadi tidak enak.

BUKUNE

255. SAMBAL GORENG BOLA-BOLA DAGING

Bahan:

300 gram daging sapi, cincang
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
3 sdm minyak
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdt asam
2 sdm gula merah
300 ml santan

Haluskan:

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

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sapi, garam, merica bubuk, dan pala bubuk, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu masukkan bumbu halus, lengkuas, dan daun salam, tumis sampai harum. Tambahkan asam dan gula merah, aduk rata. Masukkan bola-bola daging, aduk pelan. Masak sampai daging berubah warna. Masukkan santan, aduk rata sampai mendidih. Masak sampai matang dan kuah mengental dengan api kecil. Angkat.

Porsi 4 porsi

256. SAMBAL GORENG PARU

Bahan:

*500 gram paru sapi, rebus sampai empuk, potong dadu
3 buah kentang, potong dadu
3 sdm minyak goreng
40 gram kapri
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 sdm gula merah, sisir
12 buah petai, belah dua
6 buah cabai merah buang bijinya, iris tipis*

Haluskan:

*12 buah cabai merah, buang bijinya
4 siung bawang putih
5 butir bawang merah
2 mata asam
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng paru dan kentang $\frac{1}{2}$ matang secara terpisah. Tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam sampai harum dan matang. Masukkan petai, cabai merah, paru, dan kentang. Aduk sampai rata. Tambahkan gula merah, lalu masukkan kapri aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

257. SANGA CABEK DAGING

Bahan :

750 gram daging has luar, potong-potong
Minyak secukupnya untuk menumis
1 liter air

Haluskan:

16 butir bawang merah
16 buah cabai merah
1 sdt terasi bakar
2 buah tomat
Garam secukupnya
Penyedap jika suka
1 sdt gula merah

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan potongan daging aduk sampai berubah warna, tuang air. Masak sampai daging empuk dan kuah mengental, angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

258. SAPI LADA HITAM

Bahan:

400 gram daging sapi, potong-potong
6 siung bawang putih cincang
3 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
2 sdm merica hitam bubuk, atau sesuai selera
100 ml air
Garam secukupnya
1 buah paprika hijau atau
2 buah cabai hijau besar, potong-potong
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis

Perendam:

3 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap ikan

3 sdm saus tiram
2 sdm saus tomat
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Daging dimasukkan ke dalam bahan rendaman selama 15 menit. Panaskan minyak goreng yang dicampur dengan minyak wijen, masukkan bawang putih cincang, tumis sampai harum.
- ❖ Masukkan daging sapi bersama saus rendamannya, aduk sampai warnanya berubah, tambahkan air, aduk-aduk sampai airnya mengering dan terlihat minyaknya, supaya daging menjadi empuk.
- ❖ Masukkan merica bubuk, bawang bombay, paprika, dan cabai hijau, aduk-aduk sebentar, jika suka tambahkan garam dan gula lagi sesuai selera.

Untuk 4 porsi

259. SATE JEROAN SAPI (JAWA BARAT)

Bahan:

BUKUNE

850 gram jeroan sapi (babat, limpa, usus)
½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang
250 ml air

Haluskan:

6 siung bawang putih
1 sdt ketumbar sangrai
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
6 buah cabai merah
2 cm lengkuas, cincang
½ sdt terasi, bakar
1½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus jeroan sapi sampai matang, potong-potong. Campur kelapa parut dan bumbu yang dihaluskan ke dalam potongan jeroan. Tambahkan air. Masak di atas api sedang sambil di aduk sampai bumbu meresap, angkat.
- ❖ Tusukkan potongan jeroan masing masing tusuk 4-5 potong jeroan.

- ❖ Panggang sebentar di atas bara api. Angkat. Sajikan bersama sambal dan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

260. SATE LIDAH PADANG

Bahan:

*200 gram hati sapi, rebus potong dadu
200 gram daging sapi, rebus potong dadu
1 lidah sapi, rebus matang, potong dadu
1 batang serai memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
1 lembar daun kunyit
4 lembar daun jeruk
500 ml air
50 gram tepung beras, larutkan dengan sedikit air
Tusuk sate secukupnya*

Haluskan:

*5 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
3 cm kunyit
Penyedap jika suka
½ sdt merica
1 sdt garam*

Pelengkap:

Ketupat dan bawang goreng

Cara membuat:

- ❖ Campur bumbu halus, dengan hati sapi, daging sapi, dan lidah sapi. Diamkan selama 30 menit.
- ❖ Masak daging bersama rendamannya, serai, jahe, lengkuas, daun kunyit, dan daun jeruk sampai matang, lalu angkat. Kentalkan kuah dengan larutan tepung beras sampai mengental, angkat.

BUKUNE

- ❖ Ambil tusuk sate. Tusuk masing-masing sebanyak 4 potong.
- ❖ Panggang sebentar, angkat. Sajikan bersama ketupat dan bawang goreng.

Untuk 4-5 porsi

261. SATE MAKASSAR

Bahan:

*300 gram daging sapi has dalam, potong dadu
150 ml santan dari ½ butir kelapa
20 buah tusuk sate*

Haluskan:

*1 sdt ketumbar
½ sdt merica
¼ sdt adas manis, sangrai
2 cm lengkuas
1 sdt gula merah, iris
1 sdt garam*

BUKUNE

Saus kacang:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
½ sdt terasi
1½ sdt garam
100 gram kacang tanah goreng, haluskan menggunakan blender
250 gram santan kental dari ½ butir kelapa*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging dengan bumbu dan santan, aduk rata. Tusukkan potongan daging sapi ke tusuk sate, lalu panggang di atas bara api sambil sesekali dibalik dan diolesi bumbu. Panggang sampai daging matang, angkat, sisihkan.
- ❖ **Saus kacang:** haluskan bawang merah, bawang putih, cabai, terasi, dan garam. Campur dengan santan dan kacang tanah yang sudah dihaluskan. Rebus sampai mengental, angkat. Tata sate di atas piring saji, lalu siram dengan saus kacang. Sajikan.

Untuk 4 tusuk

262. SATE PADANG

Bahan :

*½ kg daging sapi
3 cm jahe, memarkan
3 cm serai, memarkan
3 cm lengkuas
1 lembar daun kunyit
2 lembar daun jeruk.
250 gram tepung beras
Tusuk sate secukupnya
1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
250 gram cabai merah keriting
3 cm kunyit
1 sdt lada butir
1 sdt ketumbar
1 sdt jinten
Garam secukupnya.*

BUKUNE

Pelengkap: ketupat/ lontong, sambal, dan bawang goreng.

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging bersama bumbu halus dan bumbu lainnya, sampai matang. Angkat daging, lalu potong-potong kecil.
- ❖ Ambil tusuk sate, tusuk masing masing tusuk 4 -5 potong.
- ❖ Masukkan larutan tepung beras ke dalam air rebusan daging, masak sampai kental. Tuang bumbu sate padang di atas sate. Sajikan bersama ketupat atau lontong, sambal, dan bawang goreng.

Untuk 35 porsi

263. SATE SUMSUM SAPI

Bahan:

750 gram sumsum sapi

Haluskan:

*3 siung bawang putih
½ sdt merica*

1 sdm gula merah, iris
3 sdm kecap manis
1 sdt garam

Saus kecap:

3 siung bawang putih
7 buah cabai rawit
5 sdm kecap manis
1 sdm minyak goreng, untuk menumis
5 sdm bawang goreng
1 sdt air jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Kukus sumsum sapi sampai matang, potong-potong.
- ❖ Campur sumsum sapi dengan bumbu yang sudah dihaluskan, diamkan sampai bumbu meresap. Tusukkan potongan sumsum pada tusuk sate, masing-masing tusukan berisi 4-5 potong. Panggang sebentar di atas bara. Angkat
- ❖ **Saus kecap:** panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, dan cabai rawit sampai layu, angkat, haluskan. Campur dengan kecap manis, bawang goreng, dan air jeruk nipis. Aduk sampai rata.

Untuk 40 tusuk

264. SEMUR DAGING

Bahan:

3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, cincang halus
3 siung bawang putih, cincang halus
3 cm jari jahe, memarkan
1½ liter air
500 gram daging, potong tipis
3 sdm kecap manis
1 sdm gula pasir
Garam secukupnya
Merica secukupnya
1 buah tomat, potong-potong
3 buah kentang, potong 4
bawang goreng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih, dan jahe sampai harum. Tuang air kemudian masukkan daging. Tambahkan kecap, gula pasir, garam, merica, dan potongan tomat. Masak sampai daging agak empuk, lalu masukkan kentang.
- ❖ Masak sampai kentang empuk dan matang. Angkat. Sajikan bersama taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

265. SEMUR DAGING CABAI HIJAU

Bahan:

500 gram daging sapi, potong 5 x 5 x ½ cm
250 gram cabai hijau besar
2 sdm bawang goreng
500 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ buah pala
1 buah tomat
¼ sdt merica
¼ sdt ketumbar
2 cm jahe

Bumbu Lainnya:

2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
3 buah cengkih
4 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Sayat cabai hijau, lalu keluarkan bijinya, sisihkan. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas dan daun salam hingga harum. Masukkan daging sapi, aduk hingga kaku. Masukkan air dan bumbu lainnya, biarkan mendidih.

- ❖ Masukkan cabai hijau, aduk rata, masak dengan api kecil hingga semua bahan matang dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

Tip: agar daging lebih mudah empuk, sebelum dimasak dicampur dengan papain (tersedia dalam bentuk bubuk) atau dibungkus dengan daun pepaya yang sudah diremas-remas.

266. SEMUR LIDAH GORENG

Bahan:

1.500 ml air
 600 gram lidah sapi
 200 gram bawang merah, haluskan
 50 gram bawang putih, haluskan
 1 sdt gram ketumbar, haluskan
 3 lembar daun salam
 2 batang serai, memarkan
 15 gram lengkuas, memarkan
 5 sdm kecap manis
 40 gram gula merah
 1 sdt garam
 500 ml minyak goreng
 ½ butir pala bubuk
 4 butir cengkih

Cara Membuat:

- ❖ Rebus lidah dengan air dan tambahkan lengkuas, daun salam, serai, kecap manis, pala, cengkih, dan garam.
- ❖ Angkat lidah lalu iris tipis kira-kira ½ cm. Susun di atas wadah tahan panas.
- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih, ketumbar sampai harum. Siramkan di atas susunan lidah.
- ❖ Panggang lidah dalam oven selama 20 menit. Angkat, kemudian goreng dengan minyak panas.

Untuk 4 porsi

267. SEMUR LIDAH SAPI

Bahan:

*500 gram lidah sapi
4 sdm minyak goreng, untuk menumis
10 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
4 sdm margarin
1 sdm kecap manis
3 buah tomat
5 buah cabai rawit
2 batang daun seledri, iris tipis
1 sdm garam
½ sdt merica*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus lidah dengan air secukupnya sampai empuk, iris tipis.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Panaskan margarin, lalu masukkan lidah sapi. Masak sampai setengah matang. Tuang air rebusan, lalu tambahkan garam dan merica. Masukkan kecap manis, tambahkan tomat, cabai rawit, dan seledri. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat

Untuk 4-5 porsi

268. SENGKUANG (KALIMANTAN BARAT)

Bahan:

*250 gram daging sapi giling
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak untuk menumis
800 ml santan sedang, didihkan
100 gram buncis, potong-potong
100 gram, daun kol, potong halus
2 buah terung ungu, potong dadu
1 ibu jari lengkuas, memarkan
½ sdt asam jawa*

1 sdt garam secukupnya
2 buah cabai merah besar, potong bulat tipis

Haluskan:

4 butir bawang merah
4 buah cabai merah
2 butir kemiri
1 ibu jari kunyit

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging giling dengan garam dan merica, bubuk. Bentuk bulat seperti bakso, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan, tambahkan lengkuas, asam jawa, dan garam sampai harum. Masukkan bumbu ke dalam santan yang mendidih.
- ❖ Masukkan bola daging ke dalam santan mendidih sampai daging matang. Masukkan buncis, kol dan terung. Masak sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

269. SUP KAKI SAPI

Bahan:

700 gram kaki sapi, rebus, potong-potong
2 liter kaldu sapi (air rebusan kaki sapi)
2 cm jahe, memarkan
½ sdt pala bubuk
5 butir cengkih
1 sdt minyak samin
1 batang kayu manis
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus
½ liter santan cair
1 buah kentang, kukus, goreng, lalu potong dadu
1 buah tomat, potong dadu

Haluskan:

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih

1½ sdt garam
½ sdt merica
Penyedap jika suka

Pelengkap:

1 butir jeruk limau, ambil airnya
1 sdm bawang goreng
Emping goreng secukupnya
Sambal ulek

Cara Membuat:

- ❖ **Kuah:** didihkan air kaldu, lalu masukan bumbu halus, jahe, pala cengkih, minyak samin, kayu manis, daun bawang, dan seledri.
- ❖ Tuang santan, lalu masak sampai kuah mendidih. Angkat.
- ❖ Ambil sebuah mangkuk kecil, letakkan irisan kaki sapi, kentang, dan tomat. Tuang kuah sup, tambahkan air jeruk limau, taburi dengan bawang goreng, dan emping. Sajikan bersama sambal ulek.

Untuk 4-5 porsi

BUKUNE
270. SUP KONRO

Bahan:

1 kg iga sapi, potong-potong
2 liter air, untuk merebus
2 cm kayu manis
3 butir cengkih
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 sdt garam
2 sdm air asam jawa
3 sdm minyak goreng untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
2 batang daun bawang, iris halus

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt merica bulat
½ sdt pala

3 buah kluwek, ambil dagingnya
50 gram kacang merah, rebus
Penyedap jika suka
1 sdt garam

Pelengkap: *sambal ulek, irisan jeruk nipis dan emping goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus iga, kayu manis, cengkih, daun salam, lengkuas, garam dan air asam jawa. Tumis bumbu halus dan bawang merah iris sampai harum. Tuang tumisan bumbu ke dalam rebusan iga dan masak sampai bumbu meresap dan iga matang. Beri irisan daun bawang. Hidangkan panas dengan sambal ulek, jeruk nipis, dan emping.

Untuk 4 porsi

271. SOTO BANDUNG

Bahan:

250 gram daging sapi
1 buah lobak, kupas, iris tipis, rebus
75 gram kacang kedelai, rendam dengan air panas, tiriskan, goreng
2 liter air

Bumbu:

4 siung bawang putih, haluskan
¼ sdt merica halus
1 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
2 lembar daun salam
1 sdt garam
1 batang daun bawang, iris halus
2 batang seledri, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi bersama serai, jahe, dan daun salam hingga empuk (air tersisa 1 liter), angkat, tiriskan. Potong daging berbentuk dadu, sisihkan.
- ❖ Didihkan kembali air bekas rebusan daging (air kaldu), tambahkan bawang putih, merica halus, dan garam.

- ❖ Masukkan kembali daging sapi yang sudah dipotong, biarkan mendidih kembali, angkat. Letakkan lobak di dalam mangkuk saji, tambahkan kuah dan dagingnya. Taburkan bawang goreng, daun bawang, seledri, dan kacang kedelai, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: bagi yang suka cita rasa pedas bisa menambahkan sambal yang terbuat dari 10 buah cabai rawit yang direbus ditambah dengan sedikit garam, lalu dihaluskan. Menyantap soto bandung biasanya dilengkapi dengan emping.

272. SOTO BETAWI

Bahan:

*½ kg daging sengel
200 gram babat, rebus
200 gram urat, rebus
200 gram kikil, rebus
2 sdm minyak samin
5 cm kayu manis
5 lembar daun jeruk
4 cm jahe, memarkan
4 cm lengkuas, memarkan
2 liter santan encer, dari 1 butir kelapa
1 liter air
500 ml santan kental, dari 1 butir kelapa setengah tua
3 buah kentang rebus, bersihkan, potong dadu, goreng
3 buah tomat, potong-potong
Daun bawang iris halus*

Haluskan:

*1 sdm ketumbar
1½ sdt jintan
2 sdm merica
8 butir kemiri
1 butir biji pala
30 butir bawang merah
18 siung bawang putih*

Pelengkap:

Bawang goreng

Jeruk limau

Emping goreng

Kecap manis

Sambal bajak atau sambal terasi

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai daging sengkel, babat, urat, dan kikil sebentar. Angkat, sisihkan. Panaskan minyak samin. Tumis bumbu, tambahkan kayu manis daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas sampai harum. Angkat.
- ❖ Didihkan santan encer, masukkan daging sengkel, babat, urat, dan kikil. Masak sampai daging empuk, tambahkan air. Tambahkan santan kental. Setelah mendidih, kecilkan api masak selama 10 menit. Angkat.
- ❖ Ambil mangkuk, tuang soto beri kentang goreng, tomat, dan daun bawang. Sajikan bersama dengan bawang goreng, jeruk limau, emping goreng, kecap manis, dan sambal bajak atau sambal terasi.

Untuk 4-5 porsi

BUKUNE

273. SOTO PADANG**Bahan:**

700 gram daging sapi, potong tipis

2 liter air, untuk merebus

2 lembar daun salam

1½ sdt garam

½ sdt merica

3 sdm minyak, untuk menumis

1 bungkus soun, seduh dengan air panas sebentar

2 buah kentang, potong kecil

2 batang daun seledri, iris halus

1 batang daun bawang, iris tipis

Kecap asin secukupnya

Cuka secukupnya

Haluskan:

½ butir bawang bombay

5 siung bawang putih

2 butir pala

10 buah cabai merah

Pelengkap: nasi hangat, kerupuk merah, bawang goreng.

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging dengan, daun salam, garam dan merica sampai setengah matang.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan tumisan kedalam rebusan daging. Masak sampai matang. Angkat, tiriskan. Goreng daging sampai kering dengan api kecil, tiriskan.
- ❖ Atur soun, kentang, daging goreng, seledri dan daun bawang, di dalam mangkuk. Beri kecap asin dan cuka kemudian siram dengan kuah panas. Sajikan dengan nasi hangat, kerupuk merah, dan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

274. SOTO SUMSUM SAPI

Bahan:

500 gram sumsum sapi, potong-potong

1 batang serai

2 lembar daun jeruk

1½ liter air

1 sdt garam

½ sdt merica

50 gram soun, seduh sebentar, potong-potong

1 batang seledri, iris halus

2 batang daun bawang, iris halus

Bawang goreng secukupnya

Haluskan:

5 siung bawang putih

3 cm jari kunyit

3 cm jahe

Garam secukupnya

Penyedap jika suka secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan serai dan daun jeruk. Aduk-aduk sebentar. Tuang air, lalu tambahkan garam dan merica. Aduk, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan sumsum sapi dan rebus sampai sumsum matang.
- ❖ Atur soun dalam mangkuk, siram dengan kuah soto dan sumsum. Taburkan seledri, daun bawang, dan bawang goreng. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

275. SOTO TANGKAR

Bahan:

½ butir kelapa, parut
500 gram tulang iga sapi
250 gram daging sapi sandung lamur, potong dadu
2 liter air
4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
2 cm kunyit
3 cm jahe
3 cm lengkuas
4 butir kemiri
1¼ sdm garam
1¼ sdm gula pasir

Bumbu Lainnya:

2 lembar daun salam
1 batang serai
½ sdt gula jawa
5 buah belimbing wuluh, belah dua

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai kelapa parut hingga berwarna kecokelatan, angkat, haluskan. Rebus tulang iga dan sandung lamur hingga empuk. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan serai hingga harum, lalu masukkan ke dalam rebusan tulang iga.
- ❖ Tambahkan kelapa sangrai, asam jawa, dan belimbing wuluh. Masak dengan api kecil hingga kuah agak mengental, angkat, dan sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

276. SUP BUNTUT GORENG (JAWA BARAT)

Bahan:

750 gram buntut sapi, potong-potong
2½ liter air
1 ibu jari jahe, memarkan
½ biji pala
4 siung bawang putih, haluskan
1 batang daun seledri, simpul
6 butir bawang merah, iris tipis
1 batang daun bawang, iris 1 cm
2 buah kentang, potong dadu
1 buah wortel, potong serong
1 batang daun bawang, potong-potong
1 sdt merica bubuk
2 sdt garam

Sambal :

6 butir bawang merah
1 buah tomat
8 buah cabai merah
1 sdt terasi bakar
1 sdt garam

Pelengkap:

Emping goreng
2 butir jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Rebus buntut sapi sampai empuk bersama jahe, pala, bawang putih, seledri, dan bawang merah. Angkat buntut sapi, tiriskan.
- ❖ Goreng buntut sampai kecokelatan dan agak garing. Angkat, tiriskan.
- ❖ Didihkan kaldunya, masukkan kentang dan wortel. Tambahkan garam dan merica, beri daun bawang. Masak sebentar, angkat.
- ❖ **Sambal:** goreng bawang merah, tomat dan cabai merah. Tiriskan. Ulek sampai halus bersama terasi dan garam, sisihkan.
- ❖ Sajikan sup buntut goreng hangat bersama sambalnya.

Untuk 4 porsi

277. SUP DAGING TETELAN

Bahan:

*250 gram daging Sapi, potong dadu
250 gram tetelan, potong dadu
2 liter air
200 gram wortel, potong bulat agak tipis
200 gram kol, potong kasar
1 buah tomat merah, potong-potong
2 batang daun bawang, potong kasar
Bawang goreng secukupnya*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt merica butir
1 sdt ketumbar
2 butir kemiri
1 sdt kaldu sapi bubuk
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi bersama tetelan sampai mendidih. Masukkan bumbu halus, masak sampai daging empuk. Masukkan wortel, kol, tomat, dan daun bawang. Masak sampai matang. Angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

278. TAUTO

Bahan:

100 gram babat
100 gram paru
200 gram daging sapi
1250 ml air
2 batang serai, memarkan
½ sdt merica bubuk

Haluskan:

4 siung bawang putih
2 cm kunyit
2 cm jahe
5 buah cabai merah
½ sdt terasi
1 sdm tauco
2 sdt garam
1 sdm gula pasir

Bahan Pelengkap:

2 butir telur ayam, rebus, belah dua
2 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan seledri
2 sdm bawang goreng
4 buah kerupuk mi
2 butir jeruk nipis, belah empat

Cara Membuat:

- ❖ Rebus babat dan paru hingga empuk, angkat, buang airnya, tiriskan. Potong dadu babat dan paru-paru, sisihkan.
- ❖ Rebus daging bersama serai, merica dan garam hingga setengah matang, angkat. Tumis bumbu halus bersama tauco hingga harum.
- ❖ Masukkan ke dalam rebusan daging, tambahkan bumbu lainnya, masak daging dengan api kecil hingga empuk, angkat. Masukkan potongan babat dan paru-paru ke dalam mangkuk saji, tambahkan irisan telur, siram dengan kuah tauto dan dagingnya. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Hidangkan tauto dengan kerupuk mi dan irisan jeruk yang disimpan di tempat terpisah.

Untuk 5 porsi

Tip: cara membersihkan babat adalah babat disiram dengan air mendidih, lalu dikerok menggunakan pisau. Cara menghilangkan bau dengan cara babat yang sudah dibersihkan direbus dengan sedikit asam jawa, lalu dibuang air rebusannya. Lakukan hal yang sama sebanyak tiga kali.

279. THI TUOM /DAGING BERBUMBU (ACEH)

Bahan:

*300 gram daging sandung lamur
100 gram hati sapi
100 gram paru-paru, rebus
10 butir cengkih
1 liter air
3 cm jahe, iris tipis
1 genggam daun kari/temurui/salam koja*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica butir
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging sandung lamur, hati sapi, dan paru rebus dengan ukuran yang sama.
- ❖ Campur potongan daging sandung lamur, hati sapi, dan paru rebus dengan bumbu yang dihaluskan. Tambahkan jahe dan daun kari/temurui/salam koja. Masak dengan api sedang sampai mendidih.
- ❖ Kecilkan api, dan teruskan memasak sampai daging matang dan kuah kering. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip: thi tuom dimasak sampai air benar-benar kering. Masakan ini bisa disimpan dalam waktu yang lama. Asalkan sering-sering dipanaskan kembali.

280. TULANG IGA KUAH PEDAS

Bahan:

*500 gram tulang iga sapi
250 gram wortel, potong persegi panjang
200 gram kentang, potong kotak
1½ liter air
4 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
3 cm kunyit
2 cm jahe
2 sdt garam*

Bumbu Lainnya:

*2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
½ lembar daun kunyit
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus tulang iga hingga dagingnya empuk. Tumis bumbu yang dihaluskan dengan bumbu lainnya (kecuali kecap manis dan gula pasir) hingga harum.
- ❖ Masukkan ke dalam rebusan tulang iga, aduk rata. Tambahkan wortel, kentang, kecap, dan gula. Masak hingga sayuran matang, angkat. Sajikan.

Untuk 4 porsi



Kambing

281. BAGAR KAMBING

Bahan:

Minyak samin/ margarin secukupnya
1 butir bawang bombay, iris
6 butir bawang merah, iris
750 gram daging kambing, bersihkan
3 buah cengkih
2 buah kapulaga
1 batang kayu manis
1750 ml air panas

Haluskan:

5 butir bawang merah
5 buah cabai merah besar, buang bijinya
3 siung bawang putih
3 cm ibu jari jahe
4 cm lengkuas
2 sdm ketumbar
1 sdm jintan
¼ biji pala, parut

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay, dan bawang merah sampai harum. Tambahkan bumbu halus, cengkih, kapulaga, kayu manis, aduk rata.
- ❖ Masukkan daging kambing, aduk rata sampai daging kering dan keluar minyaknya. Masukkan air panas, rebus atau masak daging sampai empuk dan air menyusut. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 5 porsi

282. BOLA KAMBING TUMIS MERICA HITAM

Bahan :

250 gram daging kambing, cincang halus
50 gram tepung roti
1½ sdt kecap manis
1 sdt jahe parut
½ sdt pala bubuk

¼ sdt adas bubuk
¼ sdt cengkih bubuk
¼ sdt kayu manis bubuk
1½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok lepas
175 gram kentang kecil, rebus, lalu kupas
3 sdm minyak untuk menumis

Saus:

1 butir bawang bombay, cincang halus
3 siung bawang putih, cincang halus
1 buah paprika merah, potong dadu kecil
1 sdm kecap inggris
1½ sdm kecap manis
1 sdt garam
350 ml air
1 sdm merica hitam butir, tumbuk kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur kambing giling dengan tepung roti, kecap manis, jahe, pala, adas, cengkih, kayu manis, garam, dan merica. Masukkan telur, aduk rata. Bulatkan lalu isi dengan kentang kecil rebus. Tumis dalam minyak goreng sampai kecokelatan.
- ❖ **Saus:** tumis bawang bombay, bawang putih, dan paprika sampai harum. Masukkan bola kambing. Tambahkan kecap inggris, kecap manis, garam, dan air, masak sampai mengental. Beri merica bubuk. Aduk, angkat.

Untuk 4 porsi

283. DENDENG KAMBING

Bahan:

350 gram daging kambing, iris tipis melebar
Minyak secukupnya untuk menggoreng

Haluskan:

1 sdm ketumbar, sangrai
8 buah cabai merah keriting
3 cm lengkuas, parut

3½ sdm gula merah, sisir

1 sdt garam

Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kambing dengan bumbu halus, aduk rata. Biarkan sampai bumbu meresap. Panggang di dalam oven sampai kering. Angkat, dinginkan.
- ❖ Panaskan minyak, goreng dendeng kambing dengan api kecil sampai kecokelatan, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

284. DENDENG KAMBING MANIS PEDAS

Bahan:

250 gram daging kambing

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

1 sdm ketumbar, sangrai

75 gram cabai merah keriting

100 gram lengkuas, parut

½ sdt garam

3 sdm irisan gula merah

Cara Membuat

- ❖ Buang lemak dan urat yang ada pada daging kambing, cuci bersih. Iris tipis melebar melintang serat, sisihkan.
- ❖ Haluskan semua bahan bumbu. Lumuri irisan daging kambing dengan bumbu satu per satu. Tumpuk di dalam mangkuk kaca atau baskom. Biarkan selama 4 jam agar bumbu meresap. Jemur di bawah terik matahari atau panggang di dalam oven hingga kering, angkat, dinginkan.
- ❖ Panas minyak di dalam wajan. Goreng dendeng kambing dengan api kecil hingga kecokelatan, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: agar tidak gosong, menggoreng dendeng sebaiknya sebentar saja dan api yang digunakan harus kecil.

285. GULAI BALAK (LAMPUNG)

Bahan:

*3 sdm minyak goreng, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
1 butir kapulaga
½ buah pekak
¼ butir biji pala
5 butir cengkih
3 sdt cabai giling
1 sdm bumbu gulai siap pakai
750 gram daging kambing, potong-potong sedang
700 ml santan*

Haluskan:

*1 cm jahe
1 cm kunyit
1 cm lengkuas
5 butir bawang merah
3 siung bawang
1 sdt gula pasir
1½ sdt garam
Penyedap jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
- ❖ Masukkan kapulaga, pekak, biji pala, cengkih, cabai giling, dan bumbu gulai. Tambahkan bumbu halus, aduk sampai harum dan matang. Masukkan potongan daging, aduk-aduk sampai daging berubah warna.
- ❖ Tutup wajan dan kecilkan api, masak sampai air habis. Tuang santan, masak sampai daging empuk. Angkat.

Untuk 4 porsi

286. GULAI KAMBING

Bahan:

2 sdm minyak sayur
400 gram daging kambing, potong-potong
4 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 liter santan

Haluskan:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm kunyit
6 buah kemiri
½ sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, dan kemiri. Sisihkan. Panaskan minyak sayur di atas api sedang, lalu masukkan daging kambing. Masak sampai daging berubah warna.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, lalu beri daun jeruk purut, serai, daun salam, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
- ❖ Tuang santan, aduk sampai rata dan mendidih, kecilkan api. Masak sampai daging matang dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

287. GULAI KIKIL KAMBING

Bahan:

3 sdm minyak untuk menumis
1 batang serai
4 lembar daun salam
4 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun rowo keling

½ kg kikil, jeroan, dan iga kambing
½ butir kelapa, ambil santannya

Haluskan:

5 buah kemiri
½ sdt ketumbar
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
2 cm kunyit
2 cm jahe
¼ sdt pala bubuk
5 buah cengkih
¼ sdt kayu manis

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, tambahkan serai, daun salam, lengkuas, kikil, dan daun rowo keling. Masukkan jeroan kambing, ke dalam panci presto.
- ❖ Masukkan santan encer dan masak selama 15 menit. Hidangkan bersama irisan tomat dan kecap.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

288. GULAI MADURA

Bahan:

400 gram daging kambing, potong 2 cm
2 cm lengkuas, memarkan
2 butir cengkih
1/8 sdt kelabet
1 batang serai, memarkan
550 ml santan dari 1/2 butir kelapa

Haluskan :

6 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar sangrai
¼ sdt merica sangrai
1/8 sdt pala
1 cm kayumanis
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus, lengkuas, cengkih, kelabet, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan daging, lalu aduk sampai berubah warna. Tuang santan sedikit demi sedikit lalu masak sampai bumbu meresap dan daging matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

289. GULAI PERSANGA (JAWA TIMUR)

Bahan:

*750 gram daging kambing
½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang, sangrai
1 batang kayu manis
1½ sdt garam
750 ml santan kental
3 sdm minyak goreng untuk menumis*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt merica butir sangrai
1 sdm ketumbar sangrai
½ jintan sangrai
½ sdt terasi bakar
3 cm kunyit
¼ buah pala
4 butir cengkih sangrai
1 cm jahe, cincang halus
2 cm lengkuas, cincang halus*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging kambing ukuran sedang, sisihkan. Tumbuk kasar kelapa parut sampai agak berminyak, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan daging kambing, kayu manis dan garam. Masak sampai daging berubah warna.
- ❖ Tuangkan santan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai santan menyusut, masukkan kelapa parut, masak sampai daging empuk. Angkat sajikan panas bersama nasi hangat.

Untuk 4 porsi

290. GULE THI BOH PANAH Gulai Daging Kambing Dan Sapi (Aceh)

Bahan:

*250 gram daging kambing
250 gram daging sapi
150 gram kelapa parut
10 butir bawang merah, iris tipis
5 siung bawang putih, iris tipis
1 ibu jari jahe, iris tipis
2 batang serai, memarkan
200 gram nangka muda, potong-potong, rebus
1½ liter air*

Haluskan:

*8 buah cabai merah
3 cm kunyit
1 sdm ketumbar sangrai
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging kambing dan sapi dengan ukuran yang sama. Sisihkan. Sangrai kelapa parut sampai kecokelatan. Giling/tumbuk sampai halus dan berminyak (poyak/ulhe).
- ❖ Campur daging kambing dan sapi bersama dengan poyak (ulhe), bersama bawang merah, bawang putih yang diiris, dan jahe. Masak di atas api kecil sampai daging berair dan menyerap bumbu.
- ❖ Beri air dan potongan nangka. Masak sampai air menyusut dan daging matang. Angkat.

Untuk 4 orang

291. HATI KAMBING BUMBU KACANG

Bahan:

*500 gram hati kambing, potong dadu
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
100 gram kacang tanah, sangrai, haluskan*

100 ml santan dari ¼ butir kelapa
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
8 butir bawang merah, iris halus, goreng
4 sdm kecap manis
1 sdm air asam

Haluskan:

6 siung bawang putih
2 cm jahe
1 sdt ketumbar, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Tuangkan air jeruk nipis pada hati kambing, diamkan sesaat. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum. Tambahkan kacang tanah, aduk perlahan, masukkan santan sedikit-sedikit. Aduk-aduk. Bubuhi garam, gula pasir, kecap dan air asam.
- ❖ Masukkan potongan hati. Masak di atas api kecil sampai matang. Tambahkan santan. Masak sampai mengental. Hidangkan dengan ditaburi bawang goreng

BUKUNE

Untuk 4 porsi

292. IGA KAMBING JAGUNG BAKAR

Bahan:

750 gram iga kambing, siap pakai
Mayones siap pakai

Perendam:

250 ml saus tomat
Gula palem, cairkan
6 buah cabai gading atau cabai rawit kuning
2 sdm kecap asin
3 sdt paprika bubuk
1 sdt cabai bubuk
2 sdt tabasco
4 siung bawang putih, cincang halus

Jagung bakar :

2 buah jagung manis segar, belah dua
2 sdm minyak zaitun
100 gram mentega tawar, potong kasar
Garam secukupnya

Coleslow (sejenis salad):

4 lembar daun kol ungu, iris halus
1 buah wortel, serut
1 butir jeruk lemon, ambil air jeruknya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus iga dalam air mendidih selama 5 menit, untuk mengurangi lemaknya. Angkat. Tiriskan. Masukkan iga rebus ke dalam bumbu perendam, aduk rata. Masukkan dalam lemari pendingin ± 1 jam, sisihkan.
- ❖ Bakar iga di atas bara api sambil balik sesekali dan oleskan sisa bumbu perendam sampai iga matang, angkat. Sisihkan. Olesi seluruh sisi potongan jagung dengan minyak zaitun sampai rata. Letakkan potongan mentega di atas jagung, bakar jagung di atas bara api sambil dibalik sesekali sampai matang, angkat. Taburi dengan sedikit garam sampai rata. Sisihkan.
- ❖ **Coleslow:** campur daun kol merah dengan wortel, tambahkan air jeruk. Diamkan selama 15 menit, peras.
- ❖ Sajikan iga dengan jagung bakar dan pelengkapanya.

Untuk 4 porsi

293. IGA KAMBING PANGGANG

Bahan:

800 gram iga kambing
25 gram daun ketumbar
50 gram mentega
150 gram bawang bombay, iris halus
4 siung bawang putih, cincang halus
1½ sdt garam
1 ibu jari jahe, parut

1 sdt kunyit bubuk

250 ml air matang

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong iga, sisihkan. Cincang halus daun ketumbar, biarkan utuh tangkai dan akar daun ketumbar, sisihkan. Panaskan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan garam, jahe parut dan kunyit bubuk, aduk rata. Masukkan iga kambing, tambahkan air, tangkai, dan akar ketumbar. Masak iga sampai empuk dan air meresap. Tambahkan daun ketumbar, aduk rata, angkat. Panggang iga diatas bara api sampai berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

294. KAGAPE KAMBING (JEPARA)

Bahan:

500 gram daging kambing, potong 2 x 4 cm

2 sdm air asam jawa

½ sdt garam

500 ml air

500 ml santan kental

100 gram kelapa parut panjang, sangrai, tumbuk

2 batang serai, memarkan

Minyak untuk menumis

Haluskan:

2 siung bawang putih

6 butir bawang merah

1 sdt ketumbar

3 bh kemiri

½ sdt lada

¼ sdt jintan

3 cm kunyit

1 cm jahe

1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan serai, aduk rata. Masukkan daging, aduk sampai berubah warna, tuang air.

- ❖ Masak sampai daging lunak dan air tinggal sedikit. Tuang santan sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai bumbu meresap dan kuah mengental.
- ❖ Masukkan kelapa sangrai tumbuk, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

295. KAMBING BAKAR MATHBI (PEKALONGAN)

Bahan:

*1 kg daging kambing, pilih bagian paha
1.750 ml air*

Haluskan:

*20 siung bawang putih
15 butir bawang merah
50 gram ketumbar
Garam secukupnya*

Olesan:

*75 ml minyak zaitun
50 ml margarin cair
75 ml madu*

Saus kecap:

*300 ml kecap manis
15 butir bawang merah, iris kasar
25 gram cabai rawit hijau, iris kasar
150 gram tomat, potong kasar
1 butir jeruk lemon, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus paha kambing, lalu masukkan bumbu halus, masak dengan api sedang sampai daging empuk. Dinginkan daging paha dan oleskan dengan minyak zaitun, margarin, dan madu.
- ❖ Bakar daging dengan atau oven dengan temperatur 250°C. Olesi daging sesering mungkin supaya tidak kering saat dibakar. Angkat. Hidangkan daging kambing bersama saus kecap yang telah disiapkan.

Untuk 4 porsi

296. KAMBING BUMBU PAPRIKA

Bahan:

500 gram daging kambing, potong 3x3 cm
1 butir bawang bombay, cincang halus
2 sdm minyak goreng
½ sdt paprika bubuk
50 ml air
½ sdt garam
1 liter air
2 buah paprika hijau, potong dadu kecil
1 kaleng tomat, cincang halus
200 ml krim asam
1½ sdm tepung terigu
100 ml sour cream/ krim asam untuk siraman

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang bombay sampai layu. Tambahkan paprika bubuk dan 50 ml air, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan daging dan garam, lalu tutup panci selama 10 menit. Beri air, paprika, dan tomat kaleng.
- ❖ Aduk-aduk sambil masukkan tepung terigu dan krim asam, aduk rata. Masak sampai kuah kental, angkat. Sajikan dengan disiram krim asam.

Untuk 4 porsi

297. KAMBING BUMBU TINORANSAK (MANADO)

Bahan:

500 gram daging kambing, potong dadu 2 cm
20 lembar daun kemangi
5 tangkai serai, memarkan
500 ml air
5 sdm minyak goreng

Tumbuk kasar:

20 butir bawang merah
100 gram cabai hijau
5 buah cabai rawit hijau
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu tumbuk, daun kemangi, dan serai sampai harum. Masukkan daging kambing sambil diaduk sampai berubah warna. Tuang air, lalu masak sampai daging empuk. Angkat.

Untuk 4 porsi.

298. KAMBING CAH CABAI HIJAU

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
300 gram daging kambing, potong dadu
150 ml air
4 buah cabai hijau besar, iris serong
2 buah cabai merah besar, iris serong
1 batang daun bawang, iris 1 cm
3 buah tomat hijau, belah masing masing 8 bagian
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
½ sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging kambing, aduk sampai berubah warna. Tambahkan air, biarkan mendidih. Masak sampai daging setengah matang. Masukkan cabai hijau, cabai merah dan tomat hijau. Aduk sebentar Tambahkan daun bawang, merica, pala, garam, dan gula pasir. Masak sampai matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi.

299. KAMBING GORENG SOUN

Bahan:

250 gram soun kering berkualitas bagus
200 gram daging has kambing, iris tipis
2 sdm minyak, untuk menumis
50 gram bawang bombay, iris melintang kasar

2 batang daun bawang, potong 3 cm
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris melintang
150 ml kaldu/air

Perendam (aduk rata):

2 siung bawang putih, parut
1 cm jahe parut
3 sdm kecap manis
½ sdt minyak wijen
1 sdm saus cabai botolan

Cara Membuat:

- ❖ Gunting soun kira-kira 8 cm. Rendam dalam air dingin sampai lunak, tiriskan.
- ❖ Aduk irisan daging dengan bumbu perendam sampai rata. Diamkan selama 30 menit agar meresap.
- ❖ Tumis bawang bombay, daun bawang, dan cabai merah sampai layu. Masukkan daging kambing berikut bumbunya. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tuangi kaldu dan didihkan sampai kuah hampir habis dan daging kambing lunak. Masukkan soun, aduk sampai rata. Angkat. Taburi dengan bawang putih goreng. Sajikan.

Untuk 5 porsi

300. KAMBING GULING

Bahan:

1 ekor kambing muda yang sedang besarnya, buang kepala, kaki, jeroan, dan kulitnya
250 gram ketumbar sangrai, haluskan
1 sdt biji pala halus
1 sdm merica bubuk
250 gram bawang putih, haluskan
2 sdm garam
1 botol kecap manis
150 gram gula merah, iris
100 ml minyak goreng
250 ml kecap inggris

Saus:

*½ botol kecap manis
200 gram bawang merah, potong-potong
3 buah tomat, potong kotak-kotak kecil
250 gram cabai rawit hijau, iris
10 butir jeruk limau, ambil airnya
30 lembar daun jeruk, buang batangnya, cincang halus*

Cara Membuat:

- ❖ Campur ketumbar, biji pala, merica, bawang putih, garam, kecap manis, gula merah, minyak goreng, dan kecap inggris. Aduk rata. Lumuri kambing dan bagian dalamnya dengan campuran bumbu sampai rata. Diamkan selama satu jam agar bumbu meresap. Bakar kambing di atas bara sambil dioles kembali dengan sisa bumbu sampai bumbu habis. Bakar sambil diputar-putar supaya matangnya merata, potong sesuai selera. Sajikan dengan sausnya.

Untuk 4 porsi

301. KAMBING KECAP PEDAS

Bahan:

*3 sdm minyak sayur
300 gram daging kambing, rebus, potong dadu
300 gram jeroan kambing, rebus, bersihkan, potong dadu
200 ml kaldu kambing
50 ml kecap manis
10 butir bawang merah, iris halus
5 siung bawang putih, iris halus
10 buah cabai rawit hijau, iris
5 cm jahe, memarkan
2 buah tomat merah, potong-potong
10 buah cabai rawit merah
5 butir cengkih
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris sampai harum dan layu. Masukkan potongan daging kambing dan jerohan. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan kaldu, kecap, cabai rawit, cengkih, merica bubuk, gula pasir, dan garam. Aduk rata. Masak di atas api kecil sampai daging empuk dan kuah kental. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

302. KAMBING KUAH SANTAN

Bahan:

*2 sdm minyak samin, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris serong tipis
750 gram daging kambing, potong-potong
1 liter santan dari 1 butir kelapa
50 gram kelapa, parut, sangrai, haluskan
2 sdt garam
3 lembar daun jeruk, sobek kasar
4 butir bawang merah, iris halus, goreng, untuk taburan*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 butir kemiri
4 cm kunyit
4 cm jahe
½ sdt klabet
1 sdt ketumbar*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak samin, tumis bumbu halus dan cabai merah sampai harum. Tambahkan daun jeruk.
- ❖ Masukkan daging kambing, masak sampai daging berubah warna. Tuang santan dan masukkan kelapa sangrai. Beri garam. Aduk sampai mendidih, kecilkan api.
- ❖ Masak sampai daging empuk. Angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

303. KAMBING LADA HITAM

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
500 gram daging kambing, potong dadu
½ buah paprika merah, potong dadu
1 sdt merica butir hitam, tumbuk kasar
3 sdm kecap manis
400 ml air
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging kambing, aduk sampai daging berubah warna. Tambahkan paprika, aduk sampai layu. Tambahkan merica hitam, dan kecap manis, aduk rata. Tuangkan air dan garam, aduk sampai mendidih. Masak dengan api kecil sampai daging empuk dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

BUKUNE

Untuk 4 porsi

304. KAMBING MASAK KANDIS

Bahan:

*1 kg daging paha kambing, cincang kasar
5 sdm minyak untuk menumis
8 butir bawang merah, iris tipis
1½ butir kelapa, ambil 350 ml santan kental dan 750 ml santan encer
¼ butir biji pala, memarkan
2 butir cengkih
2 butir kapulaga
5 cm kayu manis
2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
2 potong asam kandis*

Haluskan:

*100 gram cabai merah besar
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih*

2 cm jahe
3 cm lengkuas
2 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt merica butir
3 butir kemiri, sangrai
¼ sdt jintan, sangrai
10 butir adas manis
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai layu. Masukkan bumbu halus, pala, cengkih, kapulaga, kayu manis, serai, dan asam kandis. Masak sampai harum. Masukkan daging kambing, aduk sampai kaku.
- ❖ Tuang santan encer, lalu tutup. Masak dengan api sedang sampai matang. Masukkan santan kental, masak sampai daging empuk dan kuah kental berminyak, Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE
305. KAMBING MASAK NANAS

Bahan:

400 gram daging kambing, potong dadu
1 butir bawang bombay, potong dadu
2 siung bawang putih, cincang kasar
2 cm jahe, memarkan
2 buah cabai merah, potong 2 cm
2 buah cabai hijau, potong 2 cm
2 sdm kecap inggris
1 sdt garam
½ sdt merica
300 ml kaldu
100 gram kembang kol, potong kuntumnya
300 gram nanas, potong dadu
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan, bawang bombay, bawang putih, jahe, cabai merah, dan cabai hijau sampai harum. Masukkan daging kambing. Aduk sampai berubah warna. Beri kecap inggris, garam, dan merica. Aduk kembali sampai daging kambing berair. Tambahkan kaldu sedikit demi sedikit sambil terus dimasak sampai daging empuk. Masukkan nanas dan kembang kol. Aduk sampai kembang kol matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

306. KAMBING MASAK PEDAS

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
1 kg iga kambing
250 ml air
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun jeruk
3 iris jahe*

BUKUNE

Haluskan:

*10 buah cabai merah, buang bijinya
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 ibu jari jahe
1 ibu jari kunyit
1 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan serai, daun jeruk, dan jahe. Masukkan potongan iga kambing, aduk-aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tuang air, masak sampai daging empuk dan bumbu meresap. Aduk rata lalu angkat. Sajikan.

Untuk 4 porsi

307. KAMBING MASAK TOMAT

Bahan:

500 gram daging kambing, potong-potong
2 lembar daun salam
1 liter air
2 sdm minyak untuk menumis
6 siung bawang putih, cincang kasar
12 butir bawang merah utuh
3 bunga pekak
5 butir cengkih
3 cm kayu manis
3 butir kapulaga
½ sdt jintan
2 buah tomat, potong kecil
3 sdm saus tomat
3 sdt garam
1 sdt gula pasir
600 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Masak daging kambing, daun salam, dan air sampai mendidih. Angkat dan buang airnya. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, pekak, cengkih, kayumanis, kapulaga, dan jintan sampai harum. Masukkan tomat, aduk sampai agak layu. Masukkan saus tomat, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tambahkan daging kambing, aduk rata. Tuang santan, lalu masak sampai kental.

Untuk 4-5 porsi

308. KAMBING REMPAH KUAH SANTAN

Bahan:

400 gram daging kambing, potong 3 x 4 cm tebal 1 cm
2 sdm bawang goreng
1½ liter santan dari 1 butir kelapa
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih

6 buah cabai merah keriting
1 sdt merica
1 sdt ketumbar sangrai
½ sdt jintan
½ sdt adas manis

Bumbu lainnya:

2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdm garam
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan potongan daging kambing, aduk hingga berubah warna.
- ❖ Tambahkan santan, garam, dan gula, aduk rata. Masak hingga daging empuk dan kuah agak mengental. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

BUKUNE

Untuk 4 porsi

309. KAMBING RICA-RICA (MANADO)

Bahan:

600 gram daging kambing yang berlemak, potong dadu besar
1 sdt gula pasir
200 ml air
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

10 buah cabai merah
10 butir bawang merah
4 cm jahe
1 buah tomat merah
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, masukkan gula pasir. Masak sampai jadi karamel.

Masukkan bumbu halus, aduk sampai harum. Masukkan daging, aduk sampai berubah warna. Tambahkan sedikit air dan biarkan sampai dagingnya mengeluarkan air lemak (*juicy*). Masak terus sampai daging empuk sambil terus ditambahkan air sedikit demi sedikit sampai matang.

Untuk 4 porsi

310. KAMBING TABUR KEJU

Bahan:

500 gram daging kambing has dalam, potong dadu

Minyak untuk menggoreng

2 sdm bawang putih, cincang halus

1 butir bawang bombay, cincang halus

½ buah paprika hijau, potong dadu

½ buah paprika merah, potong dadu

5 buah cabai merah besar, haluskan

2 buah tomat merah, cincang halus

1 lembar daun salam

4 sdm saus tomat

150 ml kaldu kambing

150 ml air

1 sdt merica hitam bubuk

1½ sdt garam

50 gram buah zaitun hijau, iris melintang tipis

35 gram keju cheddar parut

3 buah cabai merah besar, iris tipis memanjang

Cara Membuat:

- ❖ Goreng daging kambing dalam minyak banyak di atas api sedang sampai daging matang. Angkat. Sisihkan. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan paprika hijau, paprika merah, dan cabai merah halus. Tumis sampai layu.
- ❖ Masukkan tomat, daun salam, saus tomat, air, kaldu, dan daging kambing goreng, aduk rata. Masak dengan besar sampai kuah mengental, angkat. Beri irisan buah zaitun.

Untuk 4 porsi

311. KAMBING TAHU SAUS MADU

Bahan:

200 gram tahu cina, haluskan
1 butir telur
1 batang daun bawang, iris halus
½ sdt garam
500 gram daging kambing, giling
1 butir telur
Aluminium foil secukupnya

Haluskan:

¼ sdt ketumbar, sangrai
½ sdt merica bubuk
¼ buah pala
2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
½ sdt garam
½ sdt gula pasir

Saus:

BUKUNE

300 ml air
2 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis panjang
3 buah cabai merah besar, iris serong
2 cm jahe, memarkan
4 sdm madu
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu halus, telur, daun bawang, dan garam, aduk rata. Bagi adonan tahu menjadi 3 bagian, sisihkan.
- ❖ Campur daging kambing giling dengan telur dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Bagi menjadi beberapa bagian, lalu letakkan satu bagian adonan daging di atas selembar kertas aluminium foil.
- ❖ Bungkus campuran daging seperti lontong. Kukus sampai matang, lalu angkat dan biarkan sampai dingin. Lepaskan aluminium foil, potong-potong daging kukus sesuai selera.

- ❖ **Saus:** didihkan air, lalu masukkan bawang putih, bawang bombay, cabai merah, jahe dan madu. Aduk rata, masukkan larutan maizena. Masak sampai mengental. Angkat.
- ❖ Letakkan potongan daging di atas piring lalu siram dengan saus madu. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

312. KAMBING TUMIS CABAI HIJAU

Bahan:

250 gram daging kambing, iris tipis 3 x 4 cm
75 gram cabai hijau, iris serong
2 sdm minyak, untuk menumis
150 ml air

Bumbu:

4 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
2 buah cabai merah besar, iris serong
3 buah tomat hijau, belah 6 bagian
1 batang daun bawang, iris serong
¼ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
½ sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, biarkan mendidih. Masak hingga daging setengah matang.
- ❖ Masukkan cabai hijau, cabai merah, dan tomat hijau. Aduk hingga layu. Tambahkan daun bawang, merica, pala, garam, dan gula. Masak hingga semua bahan matang, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

313. KARE KAMBING

Bahan:

*8 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
3 sdt bumbu kari siap pakai
1 kg daging kambing, potong-potong
1.500 ml air panas
1 butir kelapa, ambil santannya sebanyak 750 ml
2 buah tomat, seduh, buang kulit dan bijinya, cincang kasar
2 buah tomat, potong menjadi 8 bagian
3 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum, lalu masukkan bumbu kari. Aduk sampai rata.
- ❖ Tambahkan daging kambing, aduk sampai berubah warna, lalu masukkan air panas. Masak sampai kuah mengental.
- ❖ Tuang santan, tomat cincang, dan tomat potong. Tambahkan garam, merica, dan gula pasir. Masak di atas api kecil sampai bumbu meresap dan matang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

314. KEBAB KAMBING SAUS LEMON

Bahan:

*400 gram daging kambing, cincang halus
1 kuning telur
10 buah tusuk satai*

Bumbu:

*¼ sdt merica hitam bubuk
¼ sdt adas bubuk
¼ sdt kayu manis bubuk
1 sdm daun ketumbar cincang
1 sdt daun peterseli cincang
1 sdt garam*

Bahan Saus Lemon:

100 gram jeruk lemon, ambil airnya
50 gram kulit jeruk lemon, parut
1 siung bawang putih, parut
1 sdm gula pasir
200 ml air
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kambing cincang, telur, dan bumbu, aduk rata. Bentuk adonan menjadi bulatan panjang (sekitar 6 cm), tusuk dengan tusuk satai. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
- ❖ Simpan satai di dalam kulkas selama 60 menit agar bumbu meresap. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga matang, angkat. Sajikan kebab dengan siraman saus lemon.
- ❖ **Saus lemon:** campur semua bahan saus (kecuali larutan maizena), aduk rata. Masak dengan api kecil hingga mendidih. Tambahkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Setelah mengental, angkat.

Untuk 10 tusuk

BUKUNE

315. KEBAB KAMBING SAUS YOGHURT

Bahan:

750 gram daging kambing, cincang halus
15 gram daun peterseli, cincang halus
15 gram daun ketumbar, cincang kasar
2 kuning telur
½ sdt kayu manis bubuk
½ sdt adas bubuk
½ sdt merica hitam bubuk/ tumbuk
2 sdt garam
Tusuk satai secukupnya

Saus yoghurt:

350 ml yoghurt tawar
2 siung bawang putih, parut
3 sdt acar mentimun, cincang halus
1 sdm air jeruk lemon
1 sdt gula pasir

Cara Membuat :

- ❖ Campur daging kambing, peterseli, daun ketumbar, kuning telur, kayu manis bubuk, adas bubuk, merica hitam, dan garam. Aduk rata, lalu bentuk bulatan panjang, tusuk dengan tusuk satai.
- ❖ Bungkus dengan alumunium foil, lalu simpan dalam kulkas sampai bumbu meresap. Keluarkan, lalu panggang daging kambing di atas bara api sambil dibalik sampai matang. Angkat.
- ❖ **Saus:** Campur yoghurt tawar, bawang putih, acar timun, air jeruk, dan gula pasir. Aduk rata.
Sajikan kebab kambing dalam keadaan panas dengan yoghurt.

Untuk 4 porsi

316. KORMA KAMBING (ACEH)

Bahan:

*800 gram daging kambing bertulang, potong-potong
5 sdm minyak untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
300 gram jerohan kambing yang sudah bersih, potong-potong
2 batang serai, memarkan
15 helai daun salam koja/temurui
1½ liter santan dari 1½ butir kelapa*

Haluskan:

*15 buah cabai merah kering
1 sdt garam
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdm kunyit cincang
½ sdm jahe, cincang
2 sdm ketumbar, sangrai
5 butir kemiri, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 buah pekak, sangrai
½ sdt adas, sangrai
2 cm kayu manis
½ sdm merica*

2 butir kapulaga, sangrai
3 butir cengkih, sangrai
1 sdm kaskas, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bumbu, aduk dengan daging kambing. Diamkan 10 menit, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
- ❖ Masukkan daging kambing berbumbu, jeroan kambing, serai, dan daun salam koja. Aduk-aduk sampai harum dan daging pucat.
- ❖ Tuangkan santan, masak sampai daging empuk dan kuah kental berminyak. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

**) kaskas adalah poppy seed atau biji bunga candu yang berwarna putih, biasanya dijual dalam keadaan kering di pasar tradisional bagian rempah.*

317. KRENGSENGAN

Bahan:

500 gram daging kambing
3 sdm kecap manis
3 sdm petis udang
2 buah cabai merah, buang bijinya, iris serong tipis
Minyak untuk menumis
Air, secukupnya

Haluskan:

6 siung bawang putih
3 butir bawang merah
6 cabai rawit
½ buah tomat
½ sdt lada butir

Cara Membuat:

- ❖ Potong daging ukuran 1,5 x 2 x 5 cm. Lumuri daging dengan petis dan kecap manis, diamkan selama ± 30 menit sampai bumbu meresap.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan, masukkan daging yang sudah dibumbui. Aduk-aduk sampai daging matang.
- ❖ Tambahkan air. Masak sampai air meresap, matikan api, lalu tambahkan cabai merah iris.

Untuk 4 porsi

318. LUMPIA GORENG KAMBING

Bahan:

200 gram daging kambing (*sedikit lemak*)
 2 sdm minyak samin
 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
 3 siung bawang putih
 2 batang daun bawang, iris halus
 1 butir bawang bombay, cincang halus
 1 sdm mentega
 2 sdm minyak goreng
 1½ sdt gula pasir
 200 ml air
 1 sdm bumbu gulai bubuk
 1 sdt lada bubuk
 2 sdt gula
 Garam secukupnya
 15 lembar kulit lumpia
 1 putih telur untuk perekat
 Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Cincang daging kambing, sisihkan. Panaskan minyak goreng dan minyak samin. Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan bawang bombay, daun bawang, daging cincang, dan mentega.
- ❖ Tambahkan air, masak sampai air habis. Tambahkan gula, air, bumbu gulai, lada bubuk, gula, dan garam secukupnya. Aduk rata, angkat.
- ❖ Ambil kulit lumpia, letakkan 1½ sdm adonan daging, bungkus dan lekatkan ujungnya dengan putih telur. Lakukan kembali sampai adonan habis, diamkan selama 15 menit.
Panaskan minyak, goreng sampai kekuningan. Angkat.

Untuk 4 porsi

319. LUMPIA KAMBING KOMPLET

Bahan:

200 gram daging kambing, cincang halus
75 gram wortel, parut kasar
50 gram jamur merang, belah enam
2 helai daun bawang, iris halus
8 butir telur puyuh rebus, dikupas, belah empat
200 ml air
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
10 lembar kulit lumpia

Bumbu yang Dihaluskan:

3 siung bawang putih
2 butir bawang merah
½ sdt merica
¼ buah pala
½ sdt garam

Bumbu Lainnya:

1 lembar daun salam
1 cm jahe, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
1 sdt gula pasir

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, jahe, dan lengkuas hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga kaku. Tambahkan air dan gula pasir, masak hingga kuah tinggal setengahnya. Masukkan wortel, jamur merang, dan daun bawang. Masak hingga semua bahan matang dan air habis. Masukkan telur puyuh, aduk rata, angkat, dinginkan.
- ❖ Ambil satu lembar kulit lumpia, lipat membentuk segitiga. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Goreng lumpia hingga kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Sajikan lumpia kambing ini dengan acar mentah.

Untuk 4 porsi

320. MARTABAK TELUR DAGING KAMBING

Bahan:

*2 sdm minyak untuk menumis
150 gram daging kambing, cincang kasar
3 butir telur
125 ml air
2 buah cengkih
½ buah paprika merah, potong dadu kecil
2 batang daun bawang, iris halus
1 sdm margarin
Kulit lumpia secukupnya*

Haluskan:

*2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
½ sdt merica
¼ buah pala
½ sdt garam*

Pelengkap:

*Acar
Saus sambal*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging kambing, aduk sampai berubah warna. Tuang air, lalu tambahkan cengkih. Masak sampai daging matang dan bumbu meresap. Masukkan paprika dan daun bawang. Aduk sampai layu, angkat.
- ❖ Campur tumisan daging dengan telur, kocok lepas. Panaskan margarin, lebarkan kulit lumpia, masukkan adonan telur ke atasnya. Selimuti telur dengan kulit lumpia.
- ❖ Goreng dengan api kecil sampai kuning kecokelatan. Hidangkan dengan acar dan saus sambal.

Untuk 4 porsi

321. NASI GORENG KAMBING SPESIAL

Bahan:

*2 piring nasi putih dingin
150 gram daging kambing, potong dadu 1 cm
2 butir telur, buat orak-arik
1 batang daun bawang, iris halus
6 buah cabai rawit, iris kasar
100 ml air*

Haluskan:

*4 buah cabai merah keriting
7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
 $\frac{3}{4}$ sdt garam*

Bumbu Lainnya:

*$\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
1 sdt merica bubuk
4 sdm kecap manis*

Bahan pelengkap:

*Acar mentah
Irisan tomat merah
Bawang goreng
Emping goreng*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daun bawang, cabai rawit, dan air. Masak hingga daging matang dan air habis.
- ❖ Masukkan nasi putih, aduk rata. Tambahkan telur orak-arik, pala bubuk, merica bubuk, dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap dan nasi panas, angkat. Sajikan nasi goreng kambing dengan pelengkapnya.

Untuk 4 porsi

322. OMELET KAMBING

Bahan:

150 gram daging kambing, cincang kasar
½ buah paprika merah, potong dadu kecil
2 helai daun bawang
3 butir telur
2 sdm minyak, untuk menumis
100 gram air
1 sdm margarin
1 sdm minyak

Bumbu:

2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
½ sdt merica
1/6 buah pala
2 buah cengkih
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bumbu (kecuali cengkih). Tumis hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air dan cengkih, masak hingga daging matang dan air habis. Sebelum diangkat, masukkan paprika dan daun bawang, aduk hingga layu, angkat. Campur tumisan daging kambing dengan telur, kocok lepas (sementar saja). Panaskan margarin dan minyak di dalam wajan anti lengket. Tuang adonan telur sambil dibuat dadar, lalu tutup wajannya.

Untuk 4 porsi

323. PEPES KAMBING TELUR

Bahan:

250 gram daging kambing, cincang halus
3 butir telur, kocok lepas
2 buah cabai merah besar, iris serong
2 batang daun bawang, iris halus
1 buah tomat merah, potong dadu kecil
2 sdm minyak, untuk menumis
250 ml air
Daun pisang secukupnya

Bumbu:

3 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
¼ sdt jintan bubuk
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air dan bumbu-bumbu, masak hingga air habis. Angkat, dinginkan.
- ❖ Campur tumis kambing yang sudah dingin dengan telur, cabai merah, daun bawang, dan tomat. Aduk rata.
- ❖ Ambil selembar daun pisang, beri dua sendok makan adonan. Bungkus dengan melipat daun pisang ke atas, semat dengan tusuk gigi atau stepler. Kukus selama 40 menit sejak air mendidih. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Masak omelet kambing dengan api kecil hingga semua bagian matang, angkat. Potong omelet sesuai selera, sajikan dengan acar mentah atau sambal botol.

324. PERKEDEL KAMBING

Bahan:

400 gram daging kambing giling
2 butir kentang, rebus, goreng setengah matang, haluskan
1 butir telur, kocok lepas, bagi menjadi dua bagian
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica hitam bubuk
¼ sdt pala bubuk
½ sdt oregano
¼ sdt kaldu sapi bubuk
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
1 batang daun bawang, iris halus
6 buah cabai rawit, iris halus
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging giling dengan kentang, setengah bagian telur, bawang putih, merica hitam, pala bubuk, oregano, kaldu bubuk, gula pasir, garam, daun bawang, dan cabai rawit. Aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok makan adonan, bentuk bulat. Celupkan ke dalam sisa telur kocok. Goreng sampai kuning kecoklatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

325. PETIS KAMBING (PATI)

Bahan :

*1 liter air
250 gram iga kambing, potong-potong
3 lembar daun jeruk
2½ sdm tepung beras, sangrai sampai kecokelatan
25 gram gula merah
2 sdm kecap manis*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah
2 cm kunyit
3 butir kemiri
1 sdt ketumbar, sangrai
2 cm kencur
1 sdt terasi
1½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, lalu masukkan iga kambing. Rebus kambing sampai matang, tambahkan bumbu halus dan daun jeruk. Aduk sampai bumbu meresap.
- ❖ Tambahkan tepung beras, kecap manis, dan gula merah. Masak sampai bumbu meresap.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

326. ROTI KAMBING (AMBON)

Bahan:

3 kuning telur, kocok lepas
1 sdt garam
250 gram terigu
500 ml air hangat
2 sdm minyak goreng
Minyak untuk menggoreng
Bawang goreng untuk taburan

Kari kambing:

500 gram daging kambing berlemak, potong-potong
2 sdm minyak untuk menumis
4 cm kayu manis
1 buah bunga lawang
6 butir cengkih
3 buah kapulaga
1½ liter santan sedang

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
7 buah cabai merah
½ sdt jintan
½ sdt adas
2 sdm ketumbar sangrai
½ sdt merica butir
½ sdt kalabet
2 cm kunyit
2 cm jahe
½ sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ **Roti:** Kocok telur dan garam. Beri tepung terigu, air hangat, dan minyak goreng. Aduk sampai menjadi adonan yang licin. Buat dadar tipis-tipis. Sisihkan.

Kari kambing:

- ❖ Panaskan minyak lalu tumis bumbu yang dihaluskan, kayu manis, bunga lawang, cengkih, dan kapulaga sampai harum. Masukkan daging kambing. Aduk sebentar, kemudian beri santan.

Masak sampai daging matang dan kuah agak kental. Angkat.

- ❖ **Penyajian:** ambil beberapa lembar roti dadar, kemudian sobek-sobek. Taburi atasnya dengan bawang merah goreng. Sajikan bersama semangkuk kari kambing.

Untuk 4 porsi

327. SAMBAL GORENG KAMBING

Bahan:

*250 gram hati kambing, potong dadu
200 gram daging kambing, potong dadu
300 gram kentang, dikupas, potong dadu, goreng
300 ml santan kental
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*10 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1½ sdt ketumbar
½ buah pala
½ sdt jintan
2 buah kemiri
1½ sdt garam*

Bumbu Lainnya:

*2 lembar daun salam
1 batang serai
3 cm lengkuas, dimemarkan
1 sdm gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus hati sapi dan daging kambing secara terpisah hingga matang dan empuk. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, serai, dan lengkuas hingga harum. Tambahkan santan, masak hingga mendidih.
- ❖ Masukkan hati dan daging kambing, masak hingga kuah mengental. Tambahkan kentang goreng, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: agar daging dan hati kambing mudah empuk, campur daging dan hati kambing dengan nanas muda parut dan biarkan selama 1 jam. Setelah itu, cuci dan potong-potong.

328. SATE KAMBING BUMBU KECAP

Bahan:

*250 gram daging kambing, potong dadu
5 sdm kecap manis
2 sdm margarin
Tusuk satai secukupnya*

Sambal kecap:

*5 butir bawang merah, iris kasar
1 buah tomat, potong dadu
12 buah cabai rawit, iris kasar
7 sdm kecap manis
2 buah jeruk limau, ambil airnya*

Pelengkap: *Acar mentah*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan sambal kecap, aduk rata dan sisihkan. Campur kecap dan margarin, aduk rata. Lumurkan ke seluruh daging kambing. Diamkan selama 60 menit.
- ❖ Tusuk potongan daging dengan tusuk satai. Bakar di atas bara api sambil sesekali diolesi campuran kecap. Balik-balik satai saat dibakar, supaya matangnya merata.
- ❖ Angkat, sajikan dengan sambal kecap dan acar mentah.

Untuk 10 tusuk

329. SATE KAMBING BUMBU KACANG

Bahan:

*500 gram daging paha kambing
Tusuk sate, secukupnya*

4 sdm kecap manis
3 sdm bumbu kacang
2 sdm minyak goreng

Sambal kacang:

500 ml santan
500 gram kacang tanah, disangrai, buang kulitnya, haluskan
Garam secukupnya
1 sdm irisan gula merah

Pelengkap:

3 sdm kecap manis
6 butir bawang merah, iris halus
10 buah cabai rawit, iris
Acar mentimun

Cara Membuat:

- ❖ Potong daging paha kambing ukuran 2,5 x 2,5 cm. Tusuk daging kambing, masing-masing 4 potong daging kambing.
- ❖ Campur sate dengan kecap manis, bumbu kacang, dan minyak. lalu bakar sate di atas bara sampai setengah matang Angkat dari api, gulingkan kembali ke dalam bumbu bakarnya dan bakar kembali sampai matang.
- ❖ **Sambal kacang:** masak santan sampai mendidih angkat dan campur dengan kacang tanah, garam dan gula merah, aduk sampai berminyak. Angkat.
- ❖ Sajikan sate dengan bumbu kacang, irisan bawang merah, kecap manis, dan acar mentimun.

Untuk 30 Tusuk

330. SATE KAMBING SAMBAL KECAP

Bahan:

300 gram daging kambing, cincang
Tusuk sate, secukupnya
Aluminium foil, secukupnya

Haluskan:

*5 butir bawang merah
½ sdt ketumbar sangrai
Garam dan merica*

Sambal kecap:

*6 buah cabai rawit hijau, iris bulat
4 buah cabai rawit merah, iris bulat
6 butir bawang merah, iris halus
5 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin
1 buah tomat buang bijinya, potong dadu
2 butir jeruk limau, ambil airnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Campur bumbu halus dengan daging kambing, bulat-bulatkan. Tusuk tiap bulatan dengan 1 tusuk sate lalu bungkus dengan aluminium foil dan kukus sampai matang. Buang aluminium foilnya dan bakar sebentar.
- ❖ **Sambal kecap:** campur cabai rawit hijau dan merah, bawang merah, kecap manis, kecap asin, tomat, dan air jeruk. Aduk rata. Sajikan sate dengan sambal kecap.

Untuk 4 porsi

331. SATE TEGAL

Bahan:

*250 gram daging kambing, potong dadu 1 cm
4 sdm kecap manis, campur dengan ½ sdt merica bubuk*

Bahan Sambal Kecap:

*10 buah cabai rawit, iris
4 butir bawang merah, iris kasar
1 buah tomat, potong dadu kecil
6 sdm kecap manis*

Cara Membuat:

- ❖ Tusuk daging dengan tusukan sate, bakar di atas bara arang batok hingga setengah matang. Olesi sate dengan campuran kecap dan merica, bakar kembali hingga matang, angkat, sajikan dengan sambal kecap dan lontong.

- ❖ **Sambal kecap:** campurkan semua bahan sambal, aduk rata. Tuangkan sebagian sambal kecap di atas sate.

Untuk 4 porsi

332. SEMUR BOLA-BOLA DAGING KAMBING

Bahan:

*500 gram daging kambing giling
2 butir telur
1 sdm bawang goreng
500 ml air*

Bumbu Rempah:

*½ sdt pala bubuk
1 sdt merica bubuk
½ sdt kayu manis bubuk
½ sdt adas manis bubuk
1½ sdt garam*

Bumbu Kuah:

*6 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah keriting
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 batang serai
3 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah, sisihkan. Campur setengah bagian bumbu yang dihaluskan dengan daging kambing giling, telur, dan bumbu rempah. Aduk rata, bentuk bulat, sisihkan.
- ❖ Tumis sisa bumbu yang dihaluskan bersama jahe, lengkuas, daun salam, dan serai hingga harum. Tambahkan air, aduk hingga mendidih.

- ❖ Masukkan bola-bola daging, aduk hingga berubah warna. Tambahkan kecap, garam, dan gula. Masak hingga daging matang dan kuah agak mengental, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

333. SEMUR DAGING KAMBING

Bahan:

400 gram daging kambing, potong sedang
Minyak goreng secukupnya
10 butir bawang merah, iris halus, goreng sebagian irisan bawang
1½ liter air
1 ruas jari kayu manis
5 buah cengkih
Kecap manis secukupnya

Haluskan:

5 butir bawang merah.
4 siung bawang putih
½ sdt lada
½ sdt pala halus
Garam secukupnya

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Daging kambing dibersihkan, lalu dipotong-potong. Sebagian bawang merah halus ditumis sampai harum, sisihkan.
- ❖ Masukkan daging pada bumbu halus, tambahkan kecap manis, lalu ungkep sebentar kemudian tambahkan air, kayu manis dan cengkih.
- ❖ Rebus daging berbumbu sampai setengah empuk, lalu masukkan bawang goreng, aduk dan rebus sampai matang. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

334. SOP KAKI KAMBING

Bahan:

800 gram daging kambing, pilih bagian paha
2 liter air, didihkan

2 sdt kayu manis bubuk
2 sdt pala bubuk
5 butir cengkih
1 sdt merica
300 ml susu segar full cream
1 sdm minyak samin

Haluskan:

3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
Garam secukupnya
Gula secukupnya

Pelengkap:

Daun bawang potong halus
1 buah tomat, potong-potong
Emping goreng
Sambal cabai

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging kambing, lalu rebus dengan api kecil sampai matang dan empuk. Masukkan bumbu halus, tambahkan kayu manis, pala bubuk, cengkih, dan merica. Tuang susu, masak sampai hampir mendidih masukkan minyak samin. Hidangkan dengan pelengkap.

Untuk 4 porsi

335. SOTO KAMBING

Bahan:

450 gram daging kambing, potong dadu
800 ml air
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
3 sdm minyak untuk menumis
600 ml santan dari 1 butir kelapa
1 buah tomat merah, belah 8 bagian
1 batang daun bawang, iris 1 cm
Bawang goreng secukupnya

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm kunyit
1 sdt merica
1/3 pala
1 sdm garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus potongan daging kambing dengan daun salam, lengkuas, dan serai sampai daging empuk. Angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging kambing aduk rata. Tuang air rebusan kambing, aduk sampai mendidih. Tambahkan santan, aduk-aduk supaya santan tidak pecah. Masak sampai bumbu meresap. Masukkan tomat dan daun bawang, aduk. Angkat, sajikan soto kambing dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

336. SOTO KAMBING NGELO KHAS MALANG

Bahan:

*500 gram daging kambing, potong kotak, 2,5 x 2,5 cm
1200 ml santan dari 1 butir kelapa
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm kecap manis
2 batang daun bawang, potong-potong
1 batang seledri, cincang halus
50 gram taugé kecil*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm kunyit
1/8 sdt pala
1 cm jahe
3 butir kemiri
1 sdt ketumbar
1/4 sdt merica*

4 sdt garam
3 buah kluwek, ambil isinya
3 buah cabai merah
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus dan lengkuas sampai harum. Tambahkan daging kambing sambil diaduk sampai berubah warna. Tuang santan lalu didihkan.
- ❖ Masukkan kecap manis, daun bawang, dan seledri. Rebus sampai bumbu meresap. Sajikan panas dengan tauge kecil.

Untuk 5 porsi.

337. STEAK KAMBING SAUS MADU

Bahan:

200 gram daging kambing, pukul-pukul

Bumbu:

1 sdt merica hitam, tumbuk kasar
½ sdt rosemary bubuk
2 sdm kecap asin
¼ sdt garam

Bahan Saus Madu:

2 siung bawang putih, cincang halus
2 butir bawang merah, cincang halus
¼ butir bawang bombay, iris tipis
80 ml air kaldu
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
3 sdm madu
1 sdm kecap inggris
¼ sdt garam
2 sdm minyak, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

50 gram wortel, potong memanjang, rebus
50 gram buncis, potong 3 cm, rebus
50 gram kentang, potong memanjang, rebus

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kambing dengan bumbu, aduk rata. Biarkan selama 60 menit agar bumbu meresap.
- ❖ Sementara itu, buat saus madu. Tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan air kaldu, cabai, madu, kecap inggris, dan garam. Aduk hingga mengental, angkat, sisihkan.
- ❖ Panggang daging kambing hingga matang sambil diolesi saus madu. Sajikan steak kambing dengan bahan pelengkap dan saus.

Untuk 4 porsi

338. SUP IGA KAMBING

Bahan:

*500 gram tulang iga kambing
1500 ml air
2 sdm minyak goreng untuk menumis
250 gram wortel, potong bulat
300 gram kentang, potong dadu
2 batang daun bawang, iris halus
1 buah tomat, belah 8 bagian*

Haluskan

*3 siung bawang putih
1½ sdt merica
½ butir pala
2 sdm garam
½ sdt gula pasir
¼ sdt penyedap rasa
7 buah cengkih
4 cm jahe, memarkan*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tulang iga kambing. Rebus air sampai mendidih, masukkan tulang iga kambing. Masak sampai empuk, angkat. Sisihkan air kaldunya untuk kuah sup. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ke dalam air kaldu sisa rebusan tulang iga, aduk rata. Masak kembali sampai mendidih.

- ❖ Tambahkan wortel, kentang dan bumbu lainnya, masak sampai sayuran setengah matang. Masukkan tulang iga, daun bawang, seledri, tomat. Masak sampai semua bahan matang, angkat. Sajikan sup iga kambing dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

339. SUP KAMBING KACANG HIJAU

Bahan:

*500 gram iga kambing, potong-potong
150 gram kacang hijau
2 liter air
2 sdm minyak goreng*

Bumbu:

*1 butir bawang bombay, cincang kasar
1 buah biji pala, memarkan
3 cm kayu manis
5 butir cengkih
2 cm jahe, memarkan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk*

Bahan pelengkap:

*1 batang daun bawang, iris tipis
2 sdm bawang goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan 1½ liter air, Masukkan iga kambing, tambahkan pala, kayu manis, cengkih dan jahe. Masak sampai daging lunak, angkat.
- ❖ Didihkan 500 ml air, rebus kacang hijau sampai lunak. Campurkan ke dalam rebusan kambing. Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum.
- ❖ Masukkan tumisan ke dalam kuah rebusan daging, masak sebentar. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, angkat. Sajikan dengan taburan daun bawang seledri dan bawang goreng.

Untuk 5 porsi.

340. TENGLENG KAMBING

Bahan:

- 1 kg jerohan kambing, bagian kepala kambing, (telinga, lidah, mata), dan kaki atau kikiil kambing*
- 2 liter air*
- 2 sdm minyak goreng untuk menumis*
- 2 batang serai, memarkan*
- 3 lembar daun salam*
- Garam sesuai selera*

Haluskan:

- 8 butir bawang merah*
- 4 siung bawang putih*
- 1 sdm ketumbar sangrai*
- ½ sdt jintan sangrai*
- 1 sdt merica bulat*
- ½ ruas jari kunyit bakar*
- 3 buah cabai merah*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus jerohan kambing, bagian kepala, dan kaki kambing sampai matang dan cukup lunak. Angkat, potong-potong sesuai selera, sisihkan.
Didihkan air, masukkan jerohan, bagian kepala, dan kaki kambing. Rebus lagi sampai cukup lunak.
- ❖ Panaskan minyak goreng. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum. Angkat tumisan bumbu, masukkan ke dalam panci perebus jerohan kambing, tambahkan garam, aduk sampai rata..
Kecilkan apinya, teruskan memasak sampai bumbu meresap selama 45 menit. Angkat.

Untuk 5 porsi

341. TONGSENG KAMBING

Bahan:

- 500 gram daging kambing muda, potong dadu 2×3 cm*
- 150 gram kol, buang tulang daunnya, iris kasar*
- 6 butir bawang merah, iris tipis*
- 3 siung bawang putih, iris tipis*

4 buah cabai merah, iris serong tipis
1 sdt lada bubuk
5 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
700 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum, masukkan cabai, aduk-aduk sampai cabai layu. Masukkan daging kambing, aduk sampai daging berubah warna, tuang air, aduk rata, didihkan.
- ❖ Tambahkan kecap manis, lada, garam, dan gula pasir, masak sampai daging empuk dan kuah tinggal sedikit. Sebelum diangkat masukkan kol dan air jeruk nipis, didihkan lagi.

Untuk 4 orang

342. TONGSENG KAMBING BUMBU KACANG

Bahan:

2 sdm minyak untuk menumis
10 butir bawang merah, iris tipis
5 siung bawang putih, iris tipis
500 gram kambing berikut tulang, potong-potong
1 sdm bumbu gulai bubuk
Air secukupnya
5 lembar daun jeruk
4 sdm kecap manis
2 sdm kacang goreng, haluskan
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap jika suka

Pelengkap:

50 gram kol muda, iris halus
Sambal kecap
Tomat, potong-potong
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum.
Masukkan daging kambing dan bumbu gulai. Aduk rata, lalu tuangkan air.
- ❖ Tambahkan garam, gula pasir, dan penyedap.
- ❖ Masak sampai daging kambing empuk dan kuah meresap
Hidangkan tongseng kambing bumbu kacang dengan irisan kol, sambal kecap, tomat, dan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

343. TUMIS IGA KAMBING BUMBU KECAP

Bahan:

*500 gram iga kambing, potong
700 ml air
3 sdm minyak untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
1 butir bawang bombay, iris tipis
3 buah cabai merah, iris serong tipis
3 sdm kecap manis
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap jika suka secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus iga kambing sampai empuk, angkat, sisihkan. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum dan layu. Tambahkan bawang bombay dan cabai merah. Aduk sampai layu.
Masukkan iga kambing beserta air kaldunya. Tambahkan kecap, garam, gula pasir, dan penyedap jika suka. Aduk rata. Masak sampai kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 5 porsi

344. TUMIS KAMBING DAUN KETUMBAR

Bahan:

400 gram daging kambing, potong sedang
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
2 sdm kecap ikan
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap inggris
1 sdm ang ciu
3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
3 butir bawang merah, iris halus
3 cm jahe, cincang
½ sdt jintan, sangrai, haluskan
½ buah paprika merah, iris kasar
30 gram daun ketumbar, iris kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kambing dengan garam, gula pasir, kecap ikan, saus tiram, kecap manis, kecap inggris, dan ang ciu. Diamkan selama 15 menit dalam lemari es. Panaskan minyak, lalu tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan jintan sampai harum. Masukkan campuran kambing, aduk rata sampai matang. Tambahkan paprika dan daun ketumbar, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

345. UNGKEP JEROHAN KAMBING

Bahan:

750 gram babat dan usus kambing muda, bersihkan
4 batang serai, ambil bagian yang putih, memarkan
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk purut
1 liter air
5 sdm minyak, untuk menumis
4 sdm air jeruk nipis

Haluskan:

*20 buah cabai rawit merah
5 siung bawang putih
10 butir bawang merah
2 cm kunyit
1 cm jahe segar
2 cm lengkuas
1 sdt garam
1 sdt gula merah*

Pelengkap:

*2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus, goreng kering
2 sdm bawang merah goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan jerohan kambing lalu taruh dalam panci bertekanan. Tuangi dengan air. Rebus sampai mendidih, angkat. Buang airnya, ganti dengan air bersih berjumlah sama.
- ❖ Masukkan serai, daun salam, dan daun jeruk. Tutup rapat-rapat panci. Masak di atas api sedang sampai mendidih atau panci berdesis. Masak selama 30 menit. Angkat, biarkan sampai agak dingin. Buka panci, angkat jerohan kambing. Potong-potong 4 cm.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tambahkan jerohan, air jeruk nipis, dan air. Masak sampai mendidih dan kental. Angkat, taburi dengan cabai merah dan bawang merah goreng. Sajikan.

Untuk 4 porsi



Ikan

BUKUNE

346. ACAR IKAN MAS (BENGKULU)

Bahan:

*1 kg ikan mas
1 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng dan menumis
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
500 ml air
1 sdt cuka
1½ sdt garam
1 sdm gula pasir*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
4 cm kunyit
4 cm jahe
3 cm lengkuas*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan campuran garam dan air jeruk nipis, biarkan selama 25 menit.
Goreng ikan hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan serai hingga harum.
Tambahkan air dan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan ikan mas goreng, masak hingga bumbu meresap dan kuah berkurang setengahnya.

Untuk 4 porsi

347. ARSIK

Bahan:

*1 kg ikan mas
10 utas kacang panjang, potong-potong
1 ibu jari lengkuas, memarkan*

3 bunga kecombrang, memarkan
4 batang lokio
15 batang serai, memarkan
1 liter air

Haluskan:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 butir kemiri
2 cm jahe
4 cm kunyit
4 buah cabai merah
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan mas, lumuri dengan bumbu halus. Masukkan sebagian serai dan kacang panjang ke perut ikan. Masukkan sebagian irisan serai ke dalam wajan. Letakkan ikan, kecombrang dan lokio di atas serai lalu tuangkan air.
- ❖ Tutup wajan dan masak dengan api kecil sampai air dan bumbu meresap. Angkat.

BUKUNE

Untuk 4 porsi

348. ASAM-ASAM IKAN MAS

Bahan:

3 ekor ikan mas, potong masing-masing menjadi 2
1 liter air
3 batang daun bawang, potong 1 cm
5 buah cabai merah besar, iris serong
4 siung bawang putih, iris serong
5 butir bawang merah, iris serong
2 batang serai, iris serong
1 ibu jari lengkuas, memarkan
4 lembar daun salam
2 sdt asam jawa, larutkan dengan 100 ml air, saring
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap rasa secukupnya
200 gram buncis, potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan, letakkan di dasar wajan bersama air, bumbu iris, lengkuas dan daun salam. Masak sampai air mendidih dan ikan mulai matang.
- ❖ Tambahkan air asam jawa, gula, garam, dan penyedap. Masukkan buncis dan teruskan memasak sampai ikan dan buncis matang.

Untuk 4 porsi

349. BALADO BELUT

Bahan:

*500 gram belut ukuran sedang, bersihkan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt garam
50 ml air
Minyak goreng secukupnya
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas*

BUKUNE

Haluskan:

*20 buah cabai merah keriting
5 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
1 sdt penyedap rasa jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong belut, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit. Panaskan minyak, goreng belut sampai setengah matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam, dan lengkuas. Tambahkan bumbu lainnya sampai harum. Masukkan belut ke dalam tumisan bumbu, aduk rata. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

350. BANDENG BUMBU BALI (BALI)

Bahan:

*1 kg ikan bandeng
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
100 ml air
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng*

Bumbu:

*6 buah cabai merah besar, buang bijinya
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm jahe
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan bandeng, potong menjadi 4 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 20 menit. Goreng ikan bandeng hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan jahe, lalu tumis hingga harum dan matang. Tambahkan kecap manis, gula, garam, dan air, aduk rata hingga kuah mengental.
- ❖ Masukkan ikan bandeng goreng, masak sebentar sambil diaduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

351. BANDENG BUMBU KUNING

Bahan:

*1 kg bandeng, masing-masing potong 3 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak, untuk menumis
400 ml air*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
4 cm kunyit
4 buah kemiri
1 sdt garam*

Bumbu lainnya:

*2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan
3 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
1 sdt gula pasir
¼ sdt kaldu instan (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri bandeng dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan selama 15 menit, cuci kembali hingga bersih.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan daun salam, daun jeruk, lengkuas, jahe, dan serai, tumis hingga harum. Masukkan air, aduk hingga mendidih. Masukkan bandeng, gula, dan kaldu instan. Masak hingga bandeng matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

352. BANDENG BUMBU RAWIT

Bahan:

*1 ekor bandeng, potong 4 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
8 buah cabai rawit, tumbuk kasar
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
250 ml air
½ sdt penyedap, jika suka*

Haluskan:

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih
4 buah cabai merah keriting
2 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan bandeng, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama cabai rawit, daun jeruk, dan serai sampai harum. Beri air dan penyedap. Masak sampai mendidih. Masukkan bandeng goreng lalu masak sampai matang dan air meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

353. BANDENG KUAH KEMANGI

Bahan:

1 kg bandeng, masing-masing dipotong menjadi 2
1 sdt asam jawa
2 sdt garam
3 sdm minyak goreng
5 buah cabai merah, potong-potong
5 buah cabai hijau, potong 1 cm
750 ml air
50 ml asam jawa
3 buah tomat, potong-potong menjadi empat bagian
25 gram kemangi, ambil daunnya

Haluskan:

3 siung bawang putih
7 butir bawang merah
4 cm kunyit

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan asam jawa dan garam. Diamkan 30 menit, sisihkan
- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, aduk sampai layu.
- ❖ Masukkan potongan ikan dan air, aduk rata. Masak sampai mendidih. Tambahkan air asam jawa, tomat dan daun kemangi, aduk rata. Masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 porsi

354. BANDENG PRESTO

Bahan:

1 kg ikan bandeng segar, bersihkan
350 ml air
Daun pisang secukupnya, untuk alas presto
2 butir telur, kocok lepas
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

15 butir bawang merah
6 siung bawang putih
5 cm kunyit
2 ibu jari lengkuas, parut
3 sdm ketumbar, sangrai
2 sdm garam
4 lembar daun salam

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bumbu (kecuali daun salam). Lumuri bandeng dengan bumbu halus hingga rata.
- ❖ Letakkan daun pisang di dasar panci presto. Masukkan bandeng berbumbu ke dalam panci, tambahkan daun salam. Beri air sampai di bawah batas bandeng.
- ❖ Tutup panci hingga rapat, masak bandeng dengan tekanan penuh selama 30 menit sejak panci berdesis, angkat, dinginkan. Setelah panci dingin, buka tutupnya, keluarkan bandeng, lalu tiriskan.
- ❖ Lumuri ikan bandeng dengan telur kocok, goreng hingga kekuningan, angkat, sajikan.

Untuk 4 orang

355. BAWAL BUMBU TAUCO

Bahan:

4 ekor ikan bawal
1 sdm asam jawa
50 ml air
2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, iris tipis

8 butir bawang merah, iris tipis
8 buah cabai rawit merah, potong bulat
5 sdm kecap
4 sdm tauco
Garam secukupnya
Gula secukupnya
Penyedap, bila suka
250 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan, lalu lumuri dengan asam jawa yang dicairkan dengan 50 ml air. Diamkan sebentar, kemudian bilas. Goreng ikan bawal sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang merah sampai kuning. Masukkan cabai rawit, kecap, tauco, garam, gula, dan penyedap jika suka. Beri air dan didihkan.
- ❖ Masukkan ikan yg sudah digoreng, masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

356. BAWAL GORENG SAMBAL

Bahan:

4 ekor ikan bawal
2 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng

Sambal:

5 buah cabai merah
3 buah cabai rawit
½ sdt terasi bakar
½ buah tomat, goreng
Garam secukupnya

Pelengkap: Kol, mentimun, tomat, terung bulat dan salada.

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan bawal dengan garam dan jeruk nipis selama 30 menit. Goreng ikan sampai matang.

- ❖ Haluskan cabai merah, rawit, terasi, tomat, dan garam. Tumis sampai harum sebentar. Angkat.
- ❖ Sajikan ikan dengan sambalnya dan pelengkapanya.

Untuk 4 porsi

357. BELUT BUMBU BAWANG GORENG

Bahan:

500 gram belut ukuran kecil, potong-potong
Minyak goreng untuk menumis dan menggoreng
20 buah cabai rawit, iris bulat
10 butir bawang merah, iris halus, goreng
5 siung bawang putih, iris halus, goreng
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
1 sdt merica
1 sdm terasi matang, haluskan
Penyedap, jika suka
½ sdt gula pasir
1 sdm minyak wijen
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak dalam wajan, goreng belut sampai kering. Angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis terasi sampai harum, masukkan bawang merah dan bawang putih goreng, cabai merah, cabai rawit, belut, dan bumbu lainnya. Aduk sampai matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

358. BELUT BUMBU KECAP PEDAS

Bahan:

450 gram belut ukuran sedang, potong 2
Minyak untuk menggoreng dan menumis
4 siung bawang putih, cincang halus

6 butir bawang merah, cincang halus
1 butir bawang bombay, cincang kasar
50 gram cabai merah kering, iris halus
50 ml air
50 gram kacang mete, goreng
2 sdm kecap manis
½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
Penyedap jika suka
1 sdm saus tiram
1 sdt kecap asin
2 sdm kecap manis

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak dalam wajan, goreng belut sampai matang. Angkat.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang merah, bawang bombay, cabai merah kering sampai harum. Beri air dan biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan belut, kacang mete, garam, merica, kaldu, saus tiram, kecap asin, kecap manis. Aduk. Masak sampai mengering. Angkat.

Untuk 4 porsi

359. BELUT CABAI HIJAU

Bahan:

500 gram belut ukuran sedang, potong-potong
400 ml santan
Minyak untuk menumis
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 batang serai

Haluskan:

15 buah cabai hijau keriting
4 buah cabai hijau besar
7 butir bawang merah
6 siung bawang putih
3 butir kemiri
2 cm lengkuas

½ sdt merica
1 sdt garam
1 sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan dan bumbu lainnya sampai harum. Tuangkan santan, masak sampai mendidih. Masukkan belut, kemudian masak sampai bumbu meresap dan belut matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

360. BELUT GORENG

Bahan:

250 gram belut, bersihkan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
½ butir jeruk nipis, ambil airnya
60 gram tepung terigu protein sedang
4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris-iris
2 batang serai, memarkan
½ sdt gula pasir

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah keriting
2 buah cabai merah besar
2 cm kunyit, bakar

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri belut dengan garam, merica bubuk, air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, lalu gulingkan belut pada tepung terigu.
- ❖ Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang dan kering. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masukkan belut goreng, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 orang

361. BELUT GORENG TEPUNG

Bahan:

*500 gram terigu
150 gram tepung beras
1 butir telur, kocok lepas
300 ml air
400 gram belut ukuran kecil, potong-potong
Minyak untuk menggoreng
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris-iris
Saus sambal secukupnya*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
1 sdt merica
1 cm jahe
½ sdt ketumbar
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan tepung terigu, tepung beras, telur dan air. Aduk rata
- ❖ Masukkan belut, bumbu yang dihaluskan, dan daun jeruk. Aduk rata.
- ❖ Goreng belut sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
Sajikan belut goreng tepung bersama saus sambal.

Untuk 4 porsi

362. BELUT LADA HITAM

Bahan:

*500 gram belut ukuran sedang, potong
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng dan menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
½ buah paprika merah, potong dadu
½ buah paprika hijau, potong dadu
1 batang daun bawang, potong serong
1 sdm minyak wijen
1 sdt angciu*

1 sdm lada hitam, tumbuk kasar

1 sdt garam

Penyedap secukupnya, jika suka

150 ml air

1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri belut dengan jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih, tiriskan. Panaskan minyak dalam wajan, goreng belut sampai setengah matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan bawang bombay, belut, paprika merah, paprika hijau, dan daun bawang. Masukkan belut goreng. Beri minyak wijen, angciu, lada hitam, garam, penyedap, dan air. Masak sampai air mendidih. Tuang larutan maizena, aduk sampai kuah mengental. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

363. BELUT LADO MUDO

Bahan:

500 gram belut

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam

Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

Bumbu:

250 gram cabai hijau, kukus

8 butir bawang merah, kukus

5 siung bawang putih, kukus

1 sdt air jeruk nipis

½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Potong belut 5 cm, lalu cuci belut hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit. Goreng belut dalam minyak yang banyak hingga garing, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumbuk kasar cabai hijau, bawang merah dan bawang putih. Tumis campuran cabai bersama garam dan air jeruk nipis hingga matang.

- ❖ Masukkan belut yang sudah digoreng, aduk-aduk hingga tercampur rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: daging belut sangat licin dan berlendir. Untuk menghilangkan lendirnya, potongan belut harus ditaburi garam.

364. BOLA-BOLA IKAN GURAMI

Bahan:

750 gram daging ikan gurami/cincang

100 gram tepung kanji

1 sdt kaldu ayam instan

1 sdt sdt garam

2 liter air, dididihkan

2 butir kentang, potong dadu

2 buah wortel, potong dadu

2 sdm kacang polong

50 gram buncis, potong 2 cm

1 sdt merica bubuk

¼ sdt pala bubuk

4 siung bawang putih, haluskan

1 sdt gula pasir

1 sdt garam

Penyedap secukupnya, jika suka

1 sdt daun seledri cincang

1 butir telur, kocok lepas

1 buah tomat, potong-potong

1 batang daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging gurami dengan tepung kanji, kaldu ayam, dan garam. Bulat-bulatkan bentuk bola kecil. Masukkan ke dalam air yang mendidih, biarkan sampai mengapung dan matang. Angkat dan tiriskan. Masukkan ke dalam air perebus.
- ❖ Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan buncis. Beri merica bubuk, pala bubuk, gula, garam, dan penyedap rasa. Tambahkan telur sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Masak sampai semua bahan matang, tambahkan tomat dan daun bawang. Aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

365. BOLA-BOLA IKAN MAS

Bahan:

2 ekor ikan mas ukuran sedang, giling/cincang dagingnya
2 sdm tepung kanji
3 siung bawang putih
Merica bubuk secukupnya
Gula secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya
1.000 ml air kaldu
2 buah wortel, potong dadu
2 buah kentang, potong dadu
250 gram brokoli, potong kuntumnya, belah dua
2 batang daun bawang, potong-potong
2 batang seledri
1 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ikan mas dengan tepung kanji, bawang putih yang sudah dihaluskan, merica bubuk, gula, garam, dan penyedap rasa. Aduk sampai adonan sampai rata dan bentuk bulat seperti bola. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air kaldu, masukkan wortel, kentang, brokoli, dan daun pandan. Masukkan bola-bola ikan. Sesaat sebelum diangkat, taburi dengan seledri dan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

366. CAKALANG GARO RICA (MANADO)

Bahan:

½ kg ikan cakalang, potong melintang menjadi lima bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng dan menumis
3 tangkai kemangi, ambil daunnya

Bumbu:

5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis

1 cm jahe, iris tipis
1 batang serai, iris tipis
15 buah cabai merah, iris tipis melintang
1 buah tomat, potong dadu kecil
2 lembar daun jeruk
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt kaldu instan (jika suka)

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan cakalang dengan air jeruk dan garam selama 20 menit, lalu goreng hingga matang.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang merah, serai, dan jahe hingga harum. Masukkan bumbu yang lainnya, aduk rata. Masukkan ikan cakalang goreng dan daun kemangi, aduk rata, angkat. Sajikan.

Untuk 4 porsi

367. COBEK IKAN MAS (JAWA BARAT)

Bahan:

500 gram ikan mas (isi 2 ekor)
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 tangkai kemangi, ambil daunnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Sambal:

4 butir bawang merah, bakar
6 buah cabai cawit, bakar
4 buah cabai merah keriting, bakar
½ sdt terasi, bakar
3 cm kencur
½ sdt garam
2 sdt gula pasir
1 butir jeruk limau, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan, cuci bersih dan tiriskan. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 15 menit.

- ❖ Goreng ikan hingga matang, angkat, tiriskan.
Haluskan semua bahan sambal, lalu tambahkan air jeruk limau, aduk rata.
- ❖ Letakkan ikan mas goreng di atas sambal tadi, tekan-tekan hingga sambalnya menempel. Taburi dengan daun kemangi, hidangkan.

Untuk 4 porsi

368. GORENG PATAI BADA KARIANG (PADANG)

Bahan:

*8 papan petai
250 gram teri tawar basah
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
50 gram cabai merah giling
1 sdt garam
¼ sdt penyedap rasa (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Buang serat kedua sisi petai, cuci bersih. Iris petai beserta kulitnya. Goreng hingga kekuningan (jangan terlalu kering). Angkat, sisihkan. Goreng teri tawar hingga matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan teri dan petai goreng. Aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 orang

Tip: cabai merah giling bisa dibeli di tukang bumbu di pasar tradisional atau dibuat sendiri. Caranya, haluskan 50 gram cabai merah keriting dengan menggunakan blender.

369. GULAI KARI IKAN KAKAP (ACEH)

Bahan:

*1 ekor ikan kakap (+ 400 gram)
2 butir jeruk nipis, ambil airnya*

1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
8 butir bawang merah, iris tipis
1 lembar daun pandan, simpul
1 tangkai daun temurui/daun kari/salam koja
400 ml santan kental
12 buah cabai rawit hijau, biarkan utuh
4 buah belimbing sayur, belah dua
1 buah tomat, potong-potong

Haluskan:

4 siung bawang putih
1 sdm ketumbar sangrai
½ sdt merica butir
½ sdt adas
1 sdm poyak/ulhe
5 buah asam sunti
2 cm kunyit
3 cm jahe
6 buah cabai besar

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Potong ikan kakap menjadi tiga, lalu bersihkan. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bawang merah, daun pandan, dan daun kari sampai harum. Tambahkan bumbu yang dihaluskan. Tumis sampai bumbu matang.
- ❖ Beri santan, cabai rawit hijau utuh, belimbing sayur dan tomat. Masak sampai mendidih. Masukkan ikan kakap. Masak dengan api sedang sampai ikan kakap matang dan santan mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

370. GULAI MASIN IKAN TONGKOL (PADANG)

Bahan:

1 kg ikan tongkol (1 ekor)
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 liter santan dari 1½ butir kelapa

Bumbu:

*8 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
10 buah cabai merah besar, belah 2, buang bijinya, potong 1 cm
3 cm kunyit, haluskan
3 cm jahe, haluskan
3 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk purut
8 buah belimbing wuluh, belah 2
2 ikat kemangi, ambil daunnya
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan, lalu potong-potong dengan tebal 2 cm. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit.
- ❖ Masak santan dan bumbu (kecuali belimbing wuluh dan kemangi). Masukkan potongan ikan dan belimbing wuluh, masak hingga ikan matang.
- ❖ Tambahkan daun kemangi, lalu kecilkan apinya. Masak hingga santan agak berminyak, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

371. GULAI TERI

Bahan:

*Minyak goreng untuk menumis
4 buah cabai merah, iris
1 batang serai, memarkan
200 gram kulit melinjo
500 ml dari 1 butir kelapa
200 gram teri medan
2 buah tomat hijau, belah*

Haluskan :

*2 siung bawang putih
3 butir bawang merah*

*3 butir kemiri
2 cm kunyit
½ sdt lada
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan cabai merah, serai, dan kulit melinjo. Aduk-aduk sampai kulit melinjo layu. Tuang santan, lalu masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan teri, didihkan kembali. Masak sampai teri matang. Tambahkan tomat hijau aduk rata. Masak sampai berminyak. Angkat.

Untuk 4 porsi

372. GURAMI ASAM MANIS

Bahan:

*2 ekor ikan gurami ukuran sedang, bersihkan
1 sdt garam
1 butir jeruk nipis ambil airnya
2 sdm tepung kanji
Minyak untuk menggoreng*

Saus asam manis:

*6 sdm saus tomat
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt gula pasir
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 buah wortel, iris tipis memanjang
1 buah lobak, parut
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging ikan memanjang, sisihkan tulang dan kepalanya. Bubuhkan garam, lada, dan air jeruk nipis. Gulingkan ikan kedalam tepung kanji, ratakan.
- ❖ Panaskan minyak, goreng ikan bertepung sampai kering, angkat, tiriskan. Goreng tulang dan kepala ikan sampai kering. Angkat.

Saus:

- ❖ Campur saus tomat, air jeruk nipis, gula pasir, merica, garam, dan penyedap aduk rata. Masak sampai wortel matang. Angkat. Masukkan irisan wortel dan parutan lobak.
- ❖ Atur tulang dan kepala ikan, dan tata daging ikan di atasnya. Siram dengan saus asam manis.

Untuk 4 porsi

373. GURAMI BAKAR MENTEGA

Bahan:

*1 kg ikan gurami, bersihkan
3 siung bawang putih, cincang
Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya
3 butir jeruk nipis, ambil airnya
Margarin yang sudah dicampur dengan bawang putih halus dan
penyedap rasa*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Belah gurami dari ekor sampai kepala. Lumuri dengan bawang putih, garam, penyedap rasa dan air jeruk nipis. Masukkan gurami ke dalamnya, biarkan selama 15 menit.
- ❖ Olesi dengan mentega, lalu bakar gurami di atasnya. Olesi lagi dengan margarin.
- ❖ Setelah setengah matang, tetesi dengan sedikit air jeruk nipis. Lanjutkan memanggang sampai ikan gurami matang.

Untuk 4 porsi

374. GURAMI BUMBU TAUCO

Bahan:

*1 kg ikan gurami (2 ekor gurami) masing-masing potong 3 bagian
1 sdm asam jawa
75 ml air
Minyak goreng untuk menggoreng dan menumis*

5 siung bawang putih, iris tipis
8 butir bawang merah, iris tipis
8 buah cabai rawit merah, potong bulat
5 sdm kecap
4 sdm tauco
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
Penyedap, jika suka
250 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan gurami, lalu lumuri dengan asam jawa yang dicairkan dengan 75 ml air. Diamkan sebentar, kemudian bilas. Goreng ikan gurami sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang merah sampai kuning. Masukkan cabai rawit, tauco, garam, gula, dan penyedap jika suka secukupnya. Beri air dan didihkan.
- ❖ Masukkan ikan yg sudah digoreng, masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

375. GURAMI CABAI HIJAU

Bahan:

2 ekor gurami yang sedang besarnya, bersihkan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
100 gram cabai hijau
1 buah tomat merah
3 cm jahe
3 cm lengkuas, memarkan
2 sdm kecap manis
½ sdt lada butir
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Sayat ikan gurami, lumuri dengan air jeruk nipis. Goreng ikan sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Aduk rata. Masukkan ikan gurami, diamkan sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

376. GURAMI GORENG GARING

Bahan:

*500 gram ikan gurami (1 ekor)
1 sdm jeruk nipis*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
2 cm kunyit
1 sdt garam*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Buang sisik ikan gurami, potong ikan gurami menjadi tiga bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis, biarkan 15 menit.
- ❖ Lumuri ikan gurami dengan bumbu yang dihaluskan, biarkan 30 menit agar bumbu meresap. Panaskan minyak yang banyak di dalam wajan, goreng ikan gurami hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- ❖ Sajikan gurami goreng garing dengan sambal terasi dan lalapan.

Untuk 4 orang

377. GURAMI GORENG MENTEGA

Bahan:

*1 kg ikan gurami, bersihkan
1 butir jeruk nipis
Minyak untuk menggoreng
4 sdm margarin*

4 siung bawang putih, cincang halus
1½ sdt garam
Penyedap rasa secukupnya

Sambal:

6 buah cabai rawit
2 buah cabai merah besar
3 butir bawang merah
1 sdt terasi, matang
2 buah tomat
2 butir jeruk limau, ambil airnya
½ sdt gula pasir
½ sdt garam
Penyedap rasa secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Sayat badan ikan gurami di kedua sisinya. Campur bawang putih, garam, penyedap rasa, dan air jeruk nipis. Lumuri bumbu ke ikan gurami.
- ❖ Diamkan selama 15 menit sampai meresap.
- ❖ Panaskan minyak dalam wajan, goreng gurami sampai kering. Angkat dan tiriskan, olesi gurami goreng dengan margarin.
- ❖ **Sambal:** haluskan semua bahan sampai halus, tambahkan air jeruk limau dan sedikit kulitnya.

Untuk 4 orang

378. GURAMI KUAH PUCUNG (JAKARTA)

Bahan:

500 gram gurami, potong-potong
Bumbu perendam, campur rata
3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt ketumbar sangrai, haluskan
1 butir jeruk nipis
1 sdt garam
100 ml air
Minyak untuk menggoreng dan menumis

2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk purut
2 cm lengkuas, memarkan
400 ml air

Haluskan:

6 buah cabai merah keriting
4 buah cabai rawit merah
8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
3 buah kluwek, kukus, ambil bagian dalamnya
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt kaldu bubuk (jika suka)
1 buah tomat, belah 8 bagian
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 sdm bawang goreng, untuk taburan
3 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan gurami dengan bawang putih, ketumbar, air jeruk, garam dan 100 ml air. Biarkan selama 20 menit, tiriskan. Goreng hingga kering, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan dengan serai, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum. Tambahkan air, garam, dan gula. Aduk hingga mendidih. Tambahkan tomat dan daun bawang.
- ❖ Masukkan gurami goreng, masak hingga kuah tinggal setengahnya. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

379. GURAMI PRESTO

Bahan:

500 gram ikan gurami, bersihkan, sayat-sayat
1 butir telur, kocok lepas
minyak untuk menggoreng

Haluskan:

*3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
5 buah kemiri
4 cm kunyit
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap rasa secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur kocok dengan bumbu yang dihaluskan. Masukkan gurami ke dalamnya, lalu bungkus ikan dengan aluminium foil. Masak dengan tekanan penuh selama 30 menit.
- ❖ Goreng ikan gurami dengan minyak yang banyak dan panas. Sajikan dengan lalapan dan sambal.

Untuk 4 porsi

BUKUNE 380. GURAMI SAUS TIRAM

Bahan:

*500 gram ikan gurami, bersihkan, sayat
1 sdt tepung kanji
Minyak untuk menggoreng dan menumis
2 buah tahu sutra, potong dadu kecil, goreng
2 batang daun bawang merah, potong-potong
4 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis*

Saus:

*4 siung bawang putih, memarkan, cincang halus
250 ml air
5 sdm saus tiram
2 sdm kecap asin
2 sdm minyak ikan
2 sdm minyak wijen
2 sdm minyak goreng
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
½ sdt penyedap rasa jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan gurami dengan tepung kanji. Goreng sampai kuning kecokelatan, sisihkan.
- ❖ **Saus:** Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan air, masak sampai mendidih. Masukkan tahu, daun bawang merah, cabai merah, saus tiram, kecap asin, minyak wijen, merica bubuk, gula pasir, garam, dan penyedap. Tuang tepung kanji yang sudah dilarutkan dengan sedikit air. Aduk sampai mengental. Angkat.
- ❖ Siramkan saus ke atas gurami goreng.

Untuk 4 porsi

381. IKAN ACAR KUNING

Bahan:

*700 gram ikan mas, bersihkan dan potong-potong
2 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng dan menumis
1 batang serai
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
500 ml air
4 sdm cuka
5 sdm gula pasir
1 buah mentimun, potong memanjang kecil-kecil
8 buah cabai merah besar, utuh*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
3 cm lengkuas
2 cm jahe
3 cm kunyit
4 butir kemiri
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan garam dan perasan jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Goreng agak kering. Angkat.

- ❖ Tumis semua bumbu halus, serai, daun salam, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan air, cuka dan gula pasir. Aduk sampai mendidih dan agak kental.
Masukkan ikan, mentimun, dan cabai. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

382. IKAN BAKAR COLO DABU-DABU (MANADO)

Bahan:

*1 ekor (500 gram) ikan tongkol, bersihkan, sayat kedua sisinya
1 buah jeruk nipis, diambil airnya
2 siung bawang putih, dihaluskan
1 sdm garam
2 sdm margarin*

Dabu-dabu Lilang:

*4 butir bawang merah, iris tipis
12 buah cabai rawit merah, iris halus
4 buah tomat hijau, belah 8 bagian
2 sdm air lemon cui
½ sdt garam
½ sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan tongkol dengan air jeruk mipis, bawang putih dan garam, biarkan selama 30 menit. Olesi pemanggangan dengan minyak. Panggang ikan di atas bara api sambil diolesi margarin dan sesekali dibalik. Panggang hingga matang dan kedua sisinya kering, angkat.
- ❖ Dabu-dabu lilang: campur semua bahan dabu-dabu, aduk hingga garam dan gula.
- ❖ Tata ikan tongkol bakar di atas piring saji, lalu siram dengan dabu-dabu lilang. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

383. IKAN BAWAL KUAH SAMBAL

Bahan:

*500 gram ikan bawal, bersihkan
700 ml air
6 buah belimbing wuluh, belah dua
12 buah cabai rawit merah.
3 buah cabai merah, belah dua
Ikut kecil kemangi, ambil daunnya*

Haluskan:

*6 buah cabai merah
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt merica butir
1 sdt terasi matang
2 lembar daun jeruk purut
1 sdm asam jawa
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan bawal, sisihkan. Didihkan air, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk rata dan didihkan kembali. Masukkan ikan yang sudah dibersihkan, masak sampai ikan matang.
- ❖ Tambahkan belimbing wuluh, cabai rawit, kemangi dan cabai merah. Masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 porsi

384. IKAN CUKA (RIAU)

Bahan:

*500 gram ikan tenggiri, potong melintang tebal 2 cm
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
100 ml air
Minyak untuk menggoreng dan menumis*

Bumbu:

*5 butir bawang merah, iris tipis
3 buah cabai merah besar, belah dua, iris halus
8 buah cabai merah keriting, haluskan
1 buah tomat, belah delapan bagian
1 sdt merica bubuk
3 lembar daun jeruk, iris halus
1 batang serai, iris halus
2 cm jahe, iris halus
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt penyedap rasa (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 15 menit. Goreng hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang merah, cabai, tomat hingga layu. Masukkan bumbu lainnya, masak hingga matang. Tambahkan air, masak hingga mendidih.
- ❖ Masukkan ikan goreng dan masak sambil diaduk hingga kuah kering. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

385. IKAN GURAMI BAKAR

Bahan:

*2 ekor ikan gurami ukuran sedang, bersihkan
Minyak untuk menumis secukupnya
75 ml air
Olesan (campur):
4 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng
2 sdm margarin, cairkan*

Haluskan:

*3 sdm ketumbar
5 siung bawang putih
4 butir bawang merah*

*4 buah cabai merah besar
5 butir kemiri
3 mata asam jawa
5 cm lengkuas
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang haluskan sampai harum dan matang, tambahkan air. Angkat.
- ❖ Bakar ikan gurami, olesi dengan campuran kecap. Olesi ikan gurami dengan bumbu yang sudah ditumis sampai merata. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

386. IKAN KUAH ASAM (MANADO)

Bahan:

*500 gram daging ikan kakap, potong kotak
½ sdt garam
3 tangkai kemangi, ambil daunnya
4 sdm air jeruk nipis
800 ml air kaldu ikan*

Bumbu:

*4 siung bawang merah, iris halus
5 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus
3 cm jahe, cincang halus
2 lembar daun jeruk purut, iris halus
1 batang serai, cincang halus
½ lembar daun kunyit, iris halus
2 helai daun bawang, iris halus
¼ sdt merica bubuk
1 sdm garam
½ sdt kaldu instan (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan garam, biarkan selama 15 menit.
- ❖ Tumis bawang merah, cabai merah, jahe, daun jeruk, serai, dan daun kunyit hingga harum. Tambahkan air kaldu dan bumbu lainnya, biarkan mendidih.

- ❖ Masukkan ikan, masak hingga matang. Masukkan kemangi dan air jeruk nipis, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: membuat kaldu ikan: rebus kepala dan tulang ikan kakap bersama 600 ml air, ½ butir bawang bombay, 1 tangkai daun bawang, dan 1 tangkai seledri. Masak dengan api kecil hingga mendidih. Angkat, saring, lalu takar sesuai kebutuhan.

387. IKAN KUAH GARAM (TERNATE)

Bahan

400 gram ikan kerapu
400 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

4 siung bawang putih, iris tipis
6 butir bawang merah, iris tipis
4 buah cabai merah besar, iris serong
2 cm lengkuas, memarkan
½ sdt merica bubuk
½ sdt asam jawa, larutkan dengan 50 ml air panas
1½ sdt garam
1 sdm gula merah iris

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan kerapu, potong dua, lalu cuci bersih, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih hingga layu. Tambahkan bawang merah, cabai merah, dan lengkuas, tumis hingga harum. Masukkan air dan bumbu lainnya, masak hingga kuah mendidih.
Masukkan ikan kerapu, masak hingga matang dan bumbu meresap.

Untuk 4 porsi

388. IKAN KUAH KUNING (MALUKU)

Bahan:

500 gram (1 ekor) ikan tongkol, potong setebal 3 cm
250 ml santan
4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

*4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
4 cm kunyit
3 cm jahe
2 butir kemiri
2 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Bumbu Lainnya:

*1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
2 batang daun bawang, iris 2 cm
1 sdm air jeruk nipis
2 buah tomat merah, masing-masing belah 8 bagian*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum. Masukkan potongan ikan tongkol, aduk hingga ikan berubah warna dan kaku.
- ❖ Masukkan santan, biarkan mendidih. Tambahkan daun bawang, air jeruk nipis, dan tomat, masak hingga semua bahan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

389. IKAN MAS ASAM MANIS

Bahan:

*4 ekor ikan mas, ukuran sedang, bersihkan
4 siung bawang putih, haluskan
1 sdm cuka
2½ sdt garam secukupnya
2 sdt tepung kanji
Minyak untuk menggoreng
2 siung bawang putih, cincang halus
150 ml air
3 sdm saus tomat*

2 buah wortel, potong korek api
 2 buah menetimun, buang bijinya, potong korek api
 ¼ buah nanas, potong dadu
 4 buah cabai merah besar, iris serong
 1 butir bawang bombay, iris tipis
 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan bawang putih halus, cuka, dan garam. Aduk, lalu diamkan. Gulingkan ikan mas ke dalam tepung kanji. Goreng dalam minyak banyak dan panas sampai agak kering dan matang, tiriskan.
- ❖ **Saus asam manis:** tumis bawang putih sampai harum, tambahkan air dan saus tomat. Masukkan wortel, mentimun, nanas, cabai merah, dan bawang bombay. Tuang larutan tepung maizena, aduk sampai mengental.
- ❖ Letakkan ikan mas goreng di atas piring, lalu siram dengan saus asam manis. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

390. IKAN MAS BAKAR KECAP

Bahan:

4 ekor ikan mas, bersihkan
 4 siung bawang putih, haluskan
 2 sdt garam
 Penyedap, jika suka
 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
 4 sdm kecap manis
 4 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Belah ikan dari bagian ekor sampai kepala. Lumuri ikan mas dengan garam, penyedap, dan air jeruk nipis. diamkan selama 15 menit.
- ❖ Oles ikan dengan margarin, lalu bakar dengan api sedang sambil sesekali dibalik.
- ❖ Bakar sampai setengah matang, lalu olesi ikan dengan kecap manis. Bakar kembali sampai matang, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

391. IKAN MAS BUMBU PESMOL

Bahan:

500 gram ikan mas, bersihkan
2 sdt garam
4 sdm air asam
Minyak untuk menggoreng dan menumis
4 cm lengkuas, memarkan
4 lembar daun salam
1 sdt gula merah, sisir
½ sdt garam
250 ml air

Haluskan:

4 siung bawang putih
3 butir bawang merah
7 butir kemiri
5 cm kunyit
3 cm jahe

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan garam dan air asam. Diamkan selama 5 menit. Goreng ikan mas sampai agak kering, angkat. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, salam, garam, dan gula merah sampai harum. Beri air, lalu kecilkan api. Masukkan ikan mas goreng ke dalam tumisan bumbu. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

392. IKAN MAS GORENG GARING

Bahan:

4 ekor ikan mas ukuran sedang
1 sdm margarin
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
1 ruas kunyit

Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya

Pelengkap:

Sambal jeruk
lalapan

Cara Membuat:

- ❖ Belah ikan mas dari bagian ekor ke kepala. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan selama 15 menit. Panaskan minyak banyak, goreng sampai ikan kering, angkat. Tiriskan, lalu olesi dengan margarin. Sajikan dengan sambal jeruk dan lalapan.

Untuk 4 porsi

393. IKAN MAS GORENG KECAP

Bahan:

4 ekor ikan mas, bersihkan
Minyak untuk menggoreng dan menumis
4 siung bawang putih, memarkan, cincang halus
50 ml air
1 sdt gula
2 sdt garam
Penyedap rasa secukupnya, jika suka
1 sdt merica bubuk
5 sdm kecap manis
½ butir bawang bombay, iris-iris
10 helai daun kucai, potong 1 cm

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong ikan menjadi 4 bagian, goreng sampai kuning kecokelatan.
- ❖ Tumis bawang putih, lalu tambahkan air, gula, garam, penyedap rasa, merica bubuk, dan kecap manis. Masukkan ikan mas goreng, aduk sampai bumbu rata, tambahkan bawang bombay, cabai merah, dan daun kucai. Angkat.

Untuk 4 porsi

394. IKAN MAS MASAK SANTAN

Bahan:

*4 ekor ikan mas
6 siung bawang putih, cincang halus
2 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng dan menumis
6 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
750 ml santan kental
250 ml santan cair
6 buah cabai hijau besar, belah dua
10 buah cabai rawit merah
4 buah tomat hijau, belah empat
4 lembar daun salam
1 ruas lengkuas
4 lembar daun jeruk
Gula secukupnya
Garam secukupnya
15 lembar daun kemangi
Penyedap rasa secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan mas, potong menjadi 4 bagian. Lumuri ikan mas dengan bawang putih cincang, garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Goreng ikan mas sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tuang santan cair, masukkan ikan goreng. Tambahkan cabai hijau, cabai rawit merah, tomat hijau, daun salam, lengkuas dan daun jeruk. Bubuhkan gula, garam dan penyedap rasa. Tambahkan santan kental. Sesaat sebelum diangkat, taburi dengan daun kemangi.

Untuk 4 porsi

395. IKAN MAS RICA-RICA

Bahan:

*4 ekor ikan mas, potong menjadi 4 bagian
6 siung bawang putih, cincang halus*

1 butir jeruk nipis diambil airnya
5 buah cabai rawit
1 gelas air

Haluskan:

6 butir bawang merah
5 buah cabai merah besar
Merica bubuk secukupnya
Gula secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa, secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan bawang putih cincang. Bubuhkan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit.
Goreng ikan mas sampai kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
Tumis bumbu halus bersama cabai rawit utuh sampai harum, tambahkan air. Masukkan ikan biarkan sampai bumbu meresap dan air tinggal setengahnya.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

396. IKAN MASKRIM (TERNATE)

Bahan:

500 gram ikan kembung
½ sdt asam jawa, larutkan dengan 50 ml air
1 sdt garam
200 ml air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:

6 butir bawang merah
½ sdt merica
3 cm kunyit
2 batang serai, iris halus
1 sdt garam

Bumbu Lainnya:

6 buah belimbing sayur, belah 8 bagian
15 buah cabai rawit merah
1 lembar daun pandan, potong 2 cm

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan, sayat kedua sisinya, cuci bersih. Lumuri dengan air asam jawa dan garam, biarkan selama 30 menit.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan air, masak hingga mendidih. Masukkan ikan dan bumbu lainnya, masak hingga ikan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

397. IKAN MUJAIR SAUS TOMAT

Bahan:

500 gram ikan mujair, iris setebal 1,5 cm.

2 sdm kecap asin.

Garam secukupnya

3 sdm tepung terigu

3 sdm tepung maizena

Minyak untuk menggoreng

½ butir bawang bombay, potong dadu

1 buah paprika hijau, potong dadu

3 sdm saus tomat

Gula pasir secukupnya

½ sdt minyak wijen

100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan kecap asin, dan garam. Diamkan selama 15 menit. Campur tepung maizena dan tepung terigu, lalu gulingkan ikan ke atasnya. Goreng ikan sampai kecokelatan. Sisihkan.
- ❖ Sisakan minyak bekas menggoreng ikan, masukkan bawang bombay dan paprika aduk sampai harum. Masukkan ikan, dan tambahkan saus tomat, gula pasir, minyak wijen, dan air. Aduk rata, dan masak sampai mendidih. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

398. IKAN PANGGANG PACAK (SUMATERA UTARA)

Bahan:

500 gram ikan kakap merah

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam
125 ml santan

Haluskan:

10 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah tomat merah
3 cm kunyit
2 cm jahe
3 cm lengkuas
1½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan, sayat kedua sisinya, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 20 menit.
- ❖ Campur santan dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Balurkan bumbu bersantan ke seluruh badan ikan, lalu panggang sambil dibolak-balik hingga ikan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

399. IKAN SEPAT BALADO

Bahan:

300 gram ikan sepat, bersihkan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam
Minyak untuk menggoreng
1 buah tomat merah, potong-potong
3 lembar daun jeruk

Haluskan:

10 buah cabai merah
8 butir bawang merah
1 sdt garam dan gula secukupnya
½ sdt gula pasir
Penyedap secukupnya, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng ikan sepat dengan minyak panas sampai kecokelatan sisihkan.

- ❖ Sisakan minyak bekas menggoreng ikan, lalu masukkan bumbu halus dan daun jeruk. Aduk masak sampai harum.
- ❖ Masukkan tomat dan ikan goreng. Masak sebentar dengan api kecil, lalu sajikan.

Untuk 4 porsi

400. IKAN WOKU BELANGGA (MANADO)

Bahan:

3 ekor ikan kerapu, bersihkan, potong 2 bagian
2 sdm air jeruk nipis
½ sdt garam
250 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

15 buah cabai rawit merah
2 cm kunyit
3 cm jahe
4 butir kemiri
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan (jika suka)

BUKUNE

Bumbu lainnya:

8 butir bawang merah, iris tipis
2 batang daun bawang, iris 1 cm
4 tangkai kemangi, ambil daunnya
½ lembar daun kunyit, belah 2, simpulkan
3 lembar daun jeruk purut
1 lembar daun pandan
1 batang serai, memarkan

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 60 menit.
- ❖ Tumis bawang merah dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan bumbu lainnya, aduk hingga layu. Tambahkan air, biarkan hingga mendidih. Masukkan ikan kerapu, masak hingga ikan matang dan bumbu meresap, angkat.

Untuk 4 porsi

401. KARE IKAN KAKAP (NANGGROE ACEH DARUSSALAM)

Bahan:

500 gram ikan kakap, masing-masing potong 2 bagian
1 sdt air jeruk nipis
½ sdt garam
800 ml santan dari 1 butir kelapa
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

Haluskan:

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

Bumbu Lainnya:

4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 butir asam kandis
¼ sdt klabet
1½ sdt garam
1 sdm gula pasir
½ sdt jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan kakap dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 15 menit. Goreng ikan kakap hingga matang.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, dan asam kandis hingga harum.
- ❖ Tambahkan santan, garam, dan gula, masak hingga mendidih. Masukkan ikan kakap goreng, masak hingga kuah mengental. Sesaat sebelum diangkat, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untukk 4 porsi

402. LELE ASAM MANIS

Bahan:

*500 gram lele ukuran besar
1 butir jeruk nipis, peras airnya
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis*

Bahan pelapis, aduk rata:

*150 gram tepung maizena
½ sdt garam
¼ sdt kaldu instan (jika suka)
1 sdt merica bubuk*

Saus Asam Manis:

*4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 cm jahe, iris tipis
5 sdm saus tomat
4 sdm saus sambal
200 ml air
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt kaldu instan (jika suka)
2 sdm tepung maizena, larutkan dalam air
150 gram nanas, potong dadu*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri lele dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan selama 15 menit, lalu cuci kembali hingga lendirnya hilang. Ambil bagian dagingnya, lalu potong sepanjang 4 cm.
- ❖ Gulingkan potongan daging lele ke dalam bahan pelapis. Tekan-tekan agar tepung maizenanya menempel kuat. Goreng dalam minyak panas dan banyak hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe hingga harum. Tambahkan saus tomat, saus sambal, dan air. Aduk hingga mendidih. Tambahkan garam, gula putih, dan kaldu instan, aduk rata. Masukkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil diaduk-aduk. Terakhir, masukkan nanas. Masak sebentar, angkat, sisihkan.

- ❖ Tata lele goreng tepung di atas piring saji, lalu siram dengan saus asam manis. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 orang

403. LELE PENYET

Bahan:

*500 gram lele
100 ml air
Minyak secukupnya untuk menggoreng*

Perendam (haluskan):

*2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
2 cm kunyit
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka*

Sambal:

*6 butir bawang merah
2 siung bawang putih
15 buah cabai merah keriting
8 buah cabai rawit merah
1 buah tomat
1 sdt terasi matang
½ sdt garam
1 ½ sdm gula merah, iris
1 butir jeruk limau, peras airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Buang isi perut lele, sayat-sayat. Cuci bersih, sisihkan. Campur bumbu perendaman dengan air, kemudian masukkan lele. Biarkan selama 20 menit. goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Sambal:** goreng bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, dan tomat sampai layu. Angkat. Haluskan bersama terasi, garam, dan gula merah. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
- ❖ Ambil lele goreng, lalu penyet-penyet (tekan-tekan sampai sambalnya menempel). Sajikan lele penyet dengan nasi hangat dan lalapan mentah.

Untuk 4 porsi

404. MANGUT LELE

Bahan:

*5 ekor lele, bersihkan
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 lembar daun salam
250 ml santan
Minyak goreng secukupnya*

Perendam:

*1 sendok makan ketumbar
3 siung bawang putih
1 cm kunyit
Garam dan air matang secukupnya*

Haluskan:

*6 buah cabai rawit
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 cm kencur
3 butir kemiri
1 cm lengkuas
Garam secukupnya*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri, lele dengan air jeruk nipis. Diamkan selama menit. Haluskan bumbu perendam, larutkan dengan air matang dan rendam lele beberapa menit. Goreng lele sampai matang. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Panaskan 5 sendok makan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan, daun salam dan aduk sampai harum. Tuang santan, masak sampai mendidih dan kuah mengental. Masukkan ikan lele goreng dan masak sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

405. MUJAIR GORENG SAUS RICA

Bahan:

*500 gram ikan mujair, yang sedang besarnya, siangi
3 butir jeruk nipis, ambil airnya*

1 sdt garam

Minyak goreng secukupnya

Saus rica:

1 sdm minyak goreng, untuk menumis

20 buah cabai merah, haluskan

3 cm jahe, haluskan

2 sdm bawang merah goreng

5 buah tomat, iris halus

½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Kerat-kerat kedua sisi badan ikan.

Olesi dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan beberapa menit.

Panaskan minyak, goreng ikan sampai matang dan kering, angkat, tiriskan, sisihkan.

Saus rica:

- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum. Masukkan tomat dan bawang goreng, aduk rata. Masak sampai matang, angkat. Sajikan ikan mujair goreng dengan saus rica.

Untuk 4 porsi

406. MUJAIR MASAK PEDAS

Bahan:

500 gram ikan mujair, siangi, sayat kedua sisinya

1 butir jeruk nipis, peras airnya

1 sdt garam

200 ml air

Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

Haluskan:

15 buah cabai merah keriting

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

1 sdt garam

1 sdt gula pasir

¼ sdt kaldu instan (jika suka)

Bumbu Lainnya:

3 lembar daun jeruk
3 cm lengkuas, memarkan

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mujair dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit. Goreng setengah matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk dan lengkuas hingga harum. Tambahkan air, aduk hingga mendidih. Masukkan ikan mujair, masak hingga bumbu meresap dan kuah habis. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

407. MULO TEUPEH-PEH (NANGGROE ACEH DARUSSALAM)

Bahan:

1 ekor ikan bandeng ukuran besar
150 gram kentang, rebus, haluskan
1 butir telur, kocok lepas
2 sdm minyak, untuk olesan

Haluskan:

2 siung bawang putih
5 butir bawang merah
8 buah cabai merah keriting
1 cm jahe
2 buah asam kandis
1 sdt garam
¼ sdt penyedap rasa (jika suka)

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan bandeng, lalu cuci hingga bersih. Pukul-pukul seluruh badannya hingga lembek. Patahkan tulang ekornya. Tarik tulang ikan melalui mulutnya.
- ❖ Keluarkan bagian dagingnya, lalu haluskan dan buang semua duri-duri yang kecil.
Campur daging ikan yang dihaluskan dengan bumbu dan kentang yang sudah dihaluskan, aduk rata.
- ❖ Masukkan campuran daging ikan ke dalam kulit ikan hingga bentuk ikan utuh kembali. Tusuk-tusuk kulit ikan dengan tusuk gigi.

Olesi bandeng dengan minyak, lalu panggang di dalam oven hingga matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: Adonan kentang yang diisikan ke dalam badan ikan akan memuai pada saat dikukus. Karena itu, agar tidak sobek, badan ikan yang sudah diisi adonan harus ditusuk-tusuk sehingga udara bisa keluar.

408. NASI SIRAM BELUT

Bahan:

300 gram belut ukuran kecil, bersihkan
5 siung bawang putih, haluskan
1 sdt lada hitam, haluskan
3 buah mangga muda atau mengkal, iris memanjang
¼ sdt penyedap, jika suka
Minyak untuk menggoreng dan menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
2 butir telur bebek, kocok lepas
4 buah bakso sapi, iris melintang
5 buah bakso sapi, iris-iris
200 gram nasi
½ batang daun bawang, iris halus
1 batang daun seledri, iris halus
1 sdt penyedap bila suka
1 sdt garam
1 sdm saus tiram
1 sdt merica
200 ml kaldu ayam

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan belut, bawang putih yang dihaluskan, lada hitam dan penyedap, aduk rata, diamkan selama 5 menit
- ❖ Goreng belut dengan minyak panas sampai matang. Angkat, tiriskan. Potong-potong belut, sisihkan
- ❖ Tumis bawang putih cincang sampai harum, masukkan telur. Aduk ata. Masukkan bakso, nasi, daun bawang, daun seledri, garam, saus tiram, merica, dan kaldu. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

409. NUGGET GURAMI

Bahan:

*500 gram daging gurami
1 butir telur, untuk adonan
200 gram tepung kanji
150 gram tepung panir untuk adonan
Gula secukupnya
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya
Penyedap rasa secukupnya
150 ml susu cair
1 sdm mentega
1 putih telur, untuk melapisi
Minyak banyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan daging gurami, telur dan bumbu ke dalam gelas blender, haluskan. Campur adonan daging gurami dengan tepung kanji dan susu cair. Aduk rata.
- ❖ Olesi mangkuk tahan panas dengan mentega. Ratakan adonan daging gurami ke dalamnya, kukus sampai matang. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Potong nugget sesuai dengan keinginan, celupkan ke dalam telur kocok, lumuri dengan tepung panir. Panaskan minyak. Goreng nugget sampai kuning keemasan. Angkat, tiriskan.
Sajikan bersama dengan saus sambal.

Untuk 4 porsi

410. PAIS LAUK MAS

Bahan:

*1 kg ikan mas (isi 4 ekor), bersihkan, kedua sisinya, sayat
2 batang daun bawang, iris 1 cm
2 buah tomat, belah menjadi 8 bagian
1 ikat kemangi, ambil daunnya
4 batang serai, iris 1 cm
8 lembar daun salam
8 lembar daun jeruk purut
Daun pisang secukupnya*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
7 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
½ sdt merica
4 cm jahe
3 cm lengkuas
2 cm kunyit
4 butir kemiri
2 sdm garam
¼ sdt penyedap rasa, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan bumbu yang sudah dihaluskan, biarkan selama 3 jam hingga bumbu meresap.
- ❖ Ambil satu lembar daun pisang. Taruh daun salam dan daun jeruk di atasnya, tambahkan serai, lalu ikan. Di atas ikan, tambahkan tomat, daun bawang, dan kemangi. Rapatkan daun pisang dengan menyemat kedua ujungnya menggunakan lidi atau tusuk gigi.
- ❖ Kukus pais lauk mas di dalam dandang selama 1 jam atau hingga ikan lunak, angkat. Pais lauk mas lebih nikmat dimakan dengan sambal terasi dan lalapan (selada bokor dan mentimun).

Untuk 4 porsi

Tip: pais lauk mas juga bisa dibuat dengan cara menimbunnya di dalam abu panas yang di atasnya terdapat bara api. Pais yang dihasilkan akan lebih harum dan ikannya lebih kering.

411. PAIS PEDAS (JAWA BARAT)

Bahan:

*4 ekor ikan asin peda putih
6 lembar daun salam
6 tangkai kemangi, ambil daunnya
Daun pisang secukupnya*

Bumbu:

*¼ butir kelapa, parut
7 siung bawang merah, iris*

5 buah cabai merah keriting, iris serong
1 batang daun bawang, iris 1 cm
9 buah cabai rawit merah
2 batang serai, iris 1 cm
1 sdt gula pasir
¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan asin peda putih di dalam air hangat selama 15 menit, lalu cuci. Panaskan minyak goreng di dalam wajan datar antilengket, lalu goreng ikan peda hingga kecokelatan, angkat, sisihkan.
- ❖ Campur semua bumbu, aduk rata, sisihkan. Masukkan ikan peda goreng, aduk hingga seluruh permukaannya tertutup bumbu.
- ❖ Ambil satu lembar daun pisang, alasi dengan daun salam, taruh ikan peda beserta bumbunya, dan tambahkan daun kemangi di atasnya. Tutup dengan daun pisang, semat kedua ujungnya menggunakan tusuk gigi, lalu kukus selama 45 menit. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: selain menambahkan kelapa parut, agar rasa asin dari ikan peda berkurang bisa menambahkan rebusan daun singkong.

412. PALUMARA (MAKASSAR)

Bahan:

1 ekor ikan bandeng
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdt garam
1 sdm bawang goreng
200 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

5 siung bawang putih, iris tipis
3 batang daun bawang, iris serong
4 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris serong
10 buah cabai rawit

1 sdt asam jawa, dilarutkan dalam 50 ml air
5 lembar daun jeruk purut, iris halus
½ butir jeruk nipis, ambil airnya
¼ sdt penyedap rasa (jika suka)
1 sdt gula merah, iris

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan bandeng, lalu potong setiap ikan menjadi tiga bagian, cuci bersih, tiriskan. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 20 menit.
- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan daun bawang dan cabai merah, aduk hingga layu. Tambahkan air asam jawa dan air, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan potongan ikan. Tambahkan daun jeruk purut, cabai rawit, penyedap rasa, dan gula merah. Masak hingga ikan matang. Masukkan air jeruk nipis, aduk sebentar, angkat. Sajikan palumara dengan taburan bawang goreng.

Utuk 4 porsi

BUKUNE

413. PAMPIS (MANADO)

Bahan:

500 gram ikan tongkol
1 butir jeruk nipis, peras airnya
1 batang daun bawang
1 batang serai, memarkan
4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
15 buah cabai merah keriting
8 buah cabai rawit merah
2 cm jahe
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan (jika suka)

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan tongkol, lalu kukus hingga matang. Pisahkan daging dari tulangnya, lalu suwir-suwir. Campur dengan air jeruk nipis, aduk rata.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, lalu tambahkan serai dan daun bawang. Aduk-aduk hingga bumbu matang. Masukkan ikan tongkol yang sudah disuwir, aduk rata, masak hingga kering. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

414. PANGEK MASIN (PADANG)

Bahan:

*1 kg ikan mas (3 ekor), potong 2 bagian
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
800 ml santan dari satu butir kelapa
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
2 cm kunyit
3 cm jahe
2 butir kemiri
1 sdt garam*

BUKUNE

Bumbu Lainnya:

*4 butir bawang merah, iris tipis
6 buah cabai merah, iris serong
2 batang serai, memarkan
1 lembar daun kunyit, buat simpul
4 lembar daun jeruk purut
2 buah asam kandis*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis irisan bawang merah hingga kuning. Tambahkan bumbu yang dihaluskan dan bumbu lainnya, tumis hingga harum.
- ❖ Masukkan santan, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk agar santan tidak pecah.

- ❖ Masukkan ikan, lalu kecilkan apinya. Masak hingga ikan matang dan santan agak mengental, angkat.

Untuk 4 porsi

Tip: Ikan lebih cepat lunak dibandingkan dengan daging. Karena itu, agar ikan tidak hancur ketika sudah matang, membaliknya sesekali saja dan harus hati-hati.

415. PATIN ASAM PEDAS (RIAUI)

Bahan:

*1 kg ikan patin
500 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis*

Bumbu:

*12 buah cabai merah keriting, haluskan
2 buah asam kandis
3 cm lengkuas, iris tipis
2 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 sdm garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt penyedap rasa (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Potong ikan secara melintang dengan lebar 3 cm, cuci bersih, sisihkan.
- ❖ Tumis semua bumbu (kecuali garam dan gula) hingga harum. Tambahkan air, aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan ikan, garam, dan gula. Masak dengan api kecil hingga ikan matang, angkat. Sajikan.

Untuk 4 porsi

416. PECAK GURAMI

Bahan:

*1 kg ikan gurami
1 butir jeruk nipis*

1 sdt garam
50 ml santan kental
100 ml santan cair

Haluskan:

100 gram cabai merah
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 ruas kunyit
1 ruas jahe
2 cm lengkuas
3 buah tomat
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan sebentar agar meresap.
- ❖ Didihkan santan kental dan santan cair bersama bumbu yang dihaluskan. Angkat.
- ❖ Lumuri ikan dengan santan berbumbu, panggang sambil sesekali dibalik. Bila ikan hampir matang, olesi ikan dengan santan kental. Lakukan sampai ikan matang dan harum.

Untuk 4 porsi

417. PEPES BANDENG PRESTO

Bahan:

800 gram bandeng, potong masing-masing menjadi 2 bagian
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
10 lembar daun salam
10 lembar daun jeruk
5 batang serai, memarkan, potong 2
300 ml air
Aluminium foil atau daun pisang secukupnya

Haluskan:

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
50 gram kunyit

100 gram lengkuas, parut
4 cm jahe
4 butir kemiri
2 sdm garam
1 sdm gula pasir
½ sdt kaldu instan (jika suka)

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan bandeng dengan air jeruk nipis, biarkan 20 menit. Cuci kembali hingga bersih. Lumuri dengan bumbu yang dihaluskan.
- ❖ Siapkan selembar alumunium foil atau daun pisang. Alasi dengan daun salam, daun jeruk, dan serai. Letakkan bandeng yang sudah dibumbui, bungkus yang rapi.
- ❖ Susun bandeng yang sudah dibungkus di dalam panci presto. Masak selama 30 menit sejak panci berdesis. Angkat, biarkan dingin. Setelah dingin, baru buka tutupnya. Sajikan pepes bandeng ini dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

Tip: Jika tidak ada panci presto, pepes ini bisa dimasak di dalam dandang. Namun, waktu untuk mematangkannya lebih lama.

418. PEPES CABAI IKAN MAS

Bahan:

4 ekor ikan mas

Haluskan:

6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
10 buah cabai merah
6 buah kemiri
1 ruas kunyit
Gula secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan mas. Lumuri dengan bumbu yang dihaluskan.
- ❖ Ambil daun pisang bungkus ikan. Panaskan dandang, kukus ikan dalam dandang selama 40 menit.

Untuk 4 porsi

419. PEPES GURAMI BUMBU IRIS

Bahan:

*500 gram (2 ekor) ikan gurami, potong masing-masing tiga bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
4 sdm kecap manis
1½ sdm garam
4 lembar daun salam
6 lembar daun jeruk
2 batang serai, dipotong dua, memarkan
Daun pisang secukupnya*

Bumbu (aduk rata):

*5 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
8 buah cabai merah keriting, potong serong
1 batang daun bawang, iris ½ cm
1 buah tomat, potong dadu
4 cm jahe, potong tipis*

Cara Membuat

- ❖ Lumuri gurami dengan air jeruk nipis, kecap manis, dan garam. Diamkan selama 30 menit agar bumbu meresap.
- ❖ Ambil daun pisang, alasi dengan sebagian daun salam, daun jeruk, dan serai. Letakkan sepotong ikan gurami yang sudah dibumbui. Taburi dengan sebagian bumbu iris. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan tusuk gigi. Kukus selama 45 menit, angkat. Bakar pepes gurami di atas bara api hingga daun pisang berwarna kehitaman. Sajikan dengan sambal terasi dan nasi hangat.

Hasil 6 bungkus

420. PEPES IKAN MAS

Bahan:

*4 ekor ikan mas
1 ikat daun kemangi
10 buah cabai rawit
3 lembar daun salam*

Haluskan:

*6 siung bawang putih
6 butir bawang merah
4 buah cabai merah besar
5 buah kemiri
1 ruas kunyit
1 ruas jahe
1 buah tomat
1 sdt merica
Gula secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan mas, sayat kedua sisinya. Lumuri ikan dengan bumbu halus sampai tertutup bumbu. Taburi dengan daun kemangi, daun salam, dan cabai rawit utuh.
- ❖ Bungkus ikan mas dengan dengan daun pisang, kukus dalam dandang selama 40 menit. Angkat, tiriskan.
- ❖ Bakar pepes ikan mas di atas panggangan sampai daunnya sedikit hangus, dan ikan kering.

Untuk 4 porsi

421. PEPES IKAN MAS BUMBU WOKU

Bahan:

*500 gram ikan mas
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 ikat daun kemangi
1 lembar daun pandan, potong-potong
1 lembar daun kunyit, potong-potong
Daun pisang, untuk membungkus*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
4 buah cabai merah
4 butir kemiri
3 cm kunyit
1 sendok teh garam*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan dengan air jeruk nipis selama 30 menit. Campurkan ikan mas dengan bumbu halus, lalu diamkan 15 menit.
- ❖ Bungkus adonan pepes dalam daun pisang bersama daun kemangi, daun pandan, dan daun kunyit. Semat ujungnya dengan lidi. Kukus selama 45 menit.

Untuk 4 porsi

422. PEPES IKAN MAS PEDAS

Bahan:

*500 gram ikan mas, siangi, sayat kedua sisinya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 batang daun bawang, iris 1 cm
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
10 buah cabai cawit
3 batang serai, iris ½ cm
9 lembar daun jeruk
3 lembar daun salam
Daun pisang secukupnya*

Haluskan:

*15 buah cabai merah keriting
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
½ sdt merica
1 sdt ketumbar sangrai
3 cm kunyit
3 cm jahe, parut
4 cm lengkuas, parut
1 sdm garam
¼ sdt penyedap rasa, (jika suka)*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan jeruk nipis. Biarkan selama 10 menit, cuci kembali. Campur dengan bumbu yang dihaluskan. Biarkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
- ❖ Ambil selembar daun pisang. Alasi dengan daun salam, daun jeruk, dan serai. Letakkan satu ekor ikan mas berbumbu.

- ❖ Taburi daun bawang, daun kemangi, dan cabai rawit di atasnya. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi. Lakukan hingga bahan habis. Kukus selama 1-2 jam. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: perhatikan air di dalam dandang, jangan sampai habis. Jika airnya tinggal sedikit, tambahkan lagi secukupnya. Selain di dalam dandang, pepes ikan mas juga bisa dimasak menggunakan panci presto.

423. PEPES IKAN PATIN (PALEMBANG)

Bahan:

- 1 kg ikan patin
- 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
- 1 sdt garam
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Haluskan:

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 15 buah cabai merah besar, buang bijinya
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 2 butir kemiri
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula pasir

Bumbu Lainnya:

- 6 lembar daun salam
- 3 batang serai, iris 1 cm
- 2 ikat kemangi, ambil daunnya
- 3 batang daun bawang, iris 1 cm
- 6 buah belimbing sayur

Cara Membuat:

- ❖ Buang kotoran ikan patin, potong melintang, lalu cuci bersih. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 30 menit.
- ❖ Campur bumbu yang dihaluskan dengan ikan patin. Ambil selembar daun pisang, letakkan daun salam dan serai, lalu letakkan ikan. Taburi dengan kemangi, daun bawang, dan belimbing sayur.

Bungkus dengan menyematkan tusuk gigi di kedua ujungnya. Lakukan hal yang sama hingga semua bahan habis.

- ❖ Kukus ikan di dalam dandang selama 5 jam, hingga matang dan durinya lunak, angkat. Panggang pepes patin di atas bara api hingga daunnya kering, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: Mengukus pepes ikan patin bisa juga dilakukan di dalam panci presto. Proses pematangannya lebih cepat.

424. PESMOL GURAMI

Bahan:

1 kg gurami
2 sdm jeruk nipis
Minyak untuk menggoreng dan menumis
1 sdt garam
1 buah wortel, iris seperti batang korek api
1 buah mentimun, iris seperti batang korek api
8 buah cabai rawit merah, biarkan utuh
3 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
2 sdm gula pasir
200 ml air

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 cm kunyit
3 cm jahe
4 buah kemiri
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan gurami dengan air jeruk nipis, biarkan selama 15 menit. Cuci kembali hingga bersih, lumuri dengan garam, biarkan selama 15 menit. Goreng ikan gurami sampai kuning kecoklatan, angkat, tiriskan

- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum.
 Tambahkan air, biarkan mendidih. Masukkan wortel, cabai rawit dan gula, masak hingga setengah matang. Masukkan mentimun, biarkan sampai kuah agak mengental. Angkat.
 Tata ikan gurami di atas piring saji, lalu siram sampai rata dengan kuah bumbu kuning.

Untuk 4 porsi

425. PINDANG IKAN MAS

Bahan:

*1 kg ikan mas, bersihkan
 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
 1 liter air
 2 batang serai, memarkan
 3 lembar daun salam
 3 cm lengkuas, memarkan
 2 sdm kecap manis
 2 sdm irisan gula merah
 1 sdt garam*

Haluskan:

*8 siung bawang merah
 5 siung bawang putih
 8 buah cabai merah
 ½ sdt merica
 ½ sdt ketumbar
 2 cm kunyit
 2 cm jahe
 1 buah tomat*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci ikan sampai bersih, lumuri dengan air jeruk nipis, biarkan selama 10 menit. Cuci kembali ikan sampai bersih. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang haluskan bersama serai, daun salam dan lengkuas sampai harum, angkat. Sisihkan.
- ❖ Siapkan wajan anti lengket, susun ikan mas didalamnya, lalu tambahkan air. Masak sampai air mendidih.

- ❖ Masukkan bumbu yang sudah ditumis, tambahkan kecap, gula merah, dan garam, biarkan sampai ikan empuk dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

426. PINDANG LAUK MAS

Bahan:

*1 kg ikan mas (isi 5 ekor)
1 butir jeruk nipis, peras, ambil airnya
1 liter air*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
8 buah cabai merah
½ sdt merica
½ sdt ketumbar
1 cm kunyit
2 cm jahe
1 buah tomat berukuran sedang*

Bumbu Pelengkap:

*2 batang serai
3 lembar daun salam
3 cm lengkuas
2 sdm kecap manis
2 sdm irisan gula merah
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci ikan hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis, biarkan selama 10 menit. Cuci kembali ikan hingga bersih, sisihkan. Susun ikan mas di atasnya, lalu tambahkan air. Masak hingga air mendidih.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum, masukkan ke dalam wajan yang sudah berisi ikan tadi. Tambahkan kecap, gula merah, dan garam, biarkan hingga ikan empuk dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 5 porsi

Tip: agar tidak gosong, masak pindang lauk mas di atas api kecil dan bagian bawahnya dialasi dengan anyaman bambu.

427. PINDANG PATIN PEDAS

Bahan:

*500 gram ikan patin, potong-potong
600 ml air
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih iris tipis
10 buah cabai merah keriting, haluskan
4 cm lengkuas memarkan
2 cm kunyit, iris tipis
3 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
20 buah cabai rawit merah dan hijau
3 buah tomat hijau, belah 4
1 mata asam jawa
2 lembar daun salam
1 sdm kecap manis
1 ½ sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air bersama bawang merah, bawang putih, cabai yang dihaluskan, lengkuas kunyit, jahe, dan serai sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ikan patin dan bumbu lainnya. Masak dengan api kecil sampai ikan matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

428. PINDANG SERANI (JAKARTA)

Bahan:

*500 gram ikan belanak
1 butir jeruk nipis, diambil airnya
1 sdt garam
400 ml air*

Bumbu:

8 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
4 buah cabai merah besar, iris serong tipis
1 buah tomat, belah 8 bagian
6 cm kunyit, iris tipis
3 cm jahe, iris tipis
1 batang serai, memarkan
½ sdt asam jawa, larutkan dengan 50 ml air
1 sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan belanak, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan 20 menit. Sisihkan.
- ❖ Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan semua bumbu. Masak hingga kuah berwarna kuning. Masukkan ikan belanak, masak dengan api kecil hingga ikan matang dan bumbu meresap.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

429. ROLADE GURAMI

Bahan:

400 gram daging gurami
2 butir telur
100 gram tepung panir
100 gram tepung kanji
Saus sambal

Haluskan:

3 siung bawang putih
Merica bubuk secukupnya
Pala bubuk secukupnya
Gula pasir secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan daging gurami, telur, dan semua bumbu ke dalam gelas blender. Giling sampai halus, keluarkan, taruh dalam wadah.

Tambahkan tepung kanji dan tepung panir. Aduk rata. Sisihkan.

- ❖ Kocok telur, lalu buat dadar yang tipis. Ratakan adonan gurami diatas dadar, lalu gulung.
- ❖ Bungkus dengan daun pisang dan kukus selama 25 menit. Setelah matang, iris serong rolade. Sajikan bersama saus sambal

Untuk 4 porsi

430. SAPO BELUT

Bahan:

300 gram belut ukuran sedang, potong-potong, goreng setengah matang
Minyak untuk menggoreng dan menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, potong dadu
3 cm jahe, iris halus
100 gram udang ukuran sedang, kupas kulit, sisakan ekor, sayat punggungnya
150 gram wortel, potong serong
30 gram jamur shitake, rendam air hangat. Tiriskan iris tipis
1 batang daun bawang, iris kasar
200 ml air
3 sdm saus tiram
1 sdm minyak wijen
1 sdm kaldu instan
½ sdt merica
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
100 gram kwetiau, rebus lalu tiriskan

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum, masukkan belut, udang, wortel, jamur shitake, dan daun bawang. Aduk rata. Tambahkan air, saus tiram, minyak wijen, kaldu, merica dan tepung maizena. Aduk-aduk sampai mengental dan matang. Angkat.
- ❖ Masukkan kwetiau yang telah direbus ke dalam mangkuk, siram dengan kuah sapo, sajikan selagi panas.

Untuk 4 porsi

431. SEMUR IKAN MAS

Bahan:

*500 gram ikan mas, sayat kedua sisinya
1 sdt garam
1 sdm air jeruk nipis
Minyak, untuk menggoreng dan menumis
300 ml air*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 buah cabai merah keriting
 $\frac{1}{2}$ sdt merica
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
2 butir kemiri, sangrai
1 sdt garam*

Bumbu lainnya:

*3 cm lengkuas, memarkan
3 cm jahe, memarkan
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
 $\frac{1}{4}$ sdt kaldu instan, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit. Goreng hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, jahe, daun salam, dan serai, hingga harum. Tambahkan air, kecap manis, gula pasir, dan kaldu instan. Aduk hingga mendidih. Masukkan ikan mas goreng, masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

432. SEPAT BANANG (BANJARMASIN)

Bahan:

500 gram ikan bandeng, siangi, sayat-sayat
250 gram udang ukuran besar, buang kepalanya, sayat punggungnya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
100 ml santan kental dari ½ butir kelapa
100 gram mangga muda, parut kasar
2 ikat kemangi, ambil daunnya

Haluskan:

6 butir bawang merah, bakar
8 buah cabai rawit merah
2 butir kemiri, bakar
2 sdt gula pasir
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Cuci ikan dan udang hingga bersih, lalu lumuri dengan air jeruk dan garam, biarkan selama 20 menit. Bakar ikan dan udang hingga matang, sisihkan.
- ❖ Rebus santan sambil diaduk-aduk hingga mendidih, matikan apinya. Masukkan bumbu yang dihaluskan, mangga yang diparut, daun kemangi, dan air jeruk nipis, aduk rata. Tata ikan di atas piring saji, siram dengan bumbu tadi. Sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: agar tidak hancur ketika dibakar, olesi ikan bandeng dengan sedikit minyak.

433. SERUWIT (LAMPUNG)

Bahan:

500 gram ikan tongkol
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
2 siung bawang putih, haluskan
150 gram mangga kweni, potong tipis memanjang
1 buah tomat, potong tipis panjang
50 ml air panas

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 buah cabai merah
½ sdt terasi, goreng
1 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan tongkol dengan air jeruk nipis, garam, dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Biarkan selama 20 menit. Bakar ikan tongkol hingga matang, angkat, suwir-suwir. Campur mangga kweni, tomat, dan suwiran ikan tongkol, aduk rata. Campur bumbu yang sudah dihaluskan dengan air. Masukkan ke dalam campuran ikan tongkol, aduk rata. Sajikan.

Untuk 4 porsi

434. SUP ASAM IKAN PATIN

Bahan:

*1 sdm minyak untuk memumis
8 butir bawang merah, haluskan
3 siung bawang putih, haluskan
4 buah cabai merah (bisa ditambah jika suka pedas), haluskan
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
1000 ml air
750 gram ikan patin, potong-potong
1 sdm kecap ikan
3 buah tomat hijau, potong-potong
5 buah belimbing sayur, potong-potong
½ sdm garam
1 batang daun bawang, potong-potong*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus, jahe dan serai sampai harum. Tuang air, didihkan.
- ❖ Masukkan ikan, kecap ikan, tomat hijau, belimbing sayur, dan garam. Didihkan lagi. Menjelang diangkat taburkan daun bawang, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

435. SUP BASO IKAN MUJAIR

Bahan :

*1 kg ikan mujair, ambil bagian dagingnya, haluskan.
2 sdm kanji
1 putih telur
5 siung bawang putih parut
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
150 gram wortel, iris bulat
75 gram kol, potong kasar
150 gram kentang, potong dadu
1 buah tomat, belah-belah
1 batang daun bawang, potong kasar
2 batang seledri, iris halus
2 sdm minyak, untuk menumis
2 liter air, untuk merebus*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
Garam secukupnya
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ikan mujair dengan tepung kanji, putih telur, bawang putih, merica, dan garam sampai rata. Bulat-bulatkan sebesar kelereng. Sisihkan.
Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, lalu masukkan kedalam air. Didihkan. Masukkan bakso ikan, masak sampai mengapung. Tambahkan garam, dan penyedap jika suka.
- ❖ Masukkan wortel, kentang, kol, dan tomat. Masak semua bahan sampai matang. Beri daun bawang dan seledri. Angkat.

Untuk 4 porsi

436. SUP IKAN BANJAR (SEDAYU)

Bahan:

500 gram ikan kembung banjar, ambil bagian dagingnya, haluskan
1 sdm tepung kanji
1 putih telur
2 siung bawang putih, parut
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam

Haluskan:

4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
1½ sdm garam
¼ sdt kaldu bubuk, jika suka

Bahan-bahan lain:

100 gram wortel, potong bulat
50 gram kol, potong besar
100 gram kentang, potong dadu
1 buah tomat, potong dadu
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 batang seledri, iris halus
2 sdm minyak, untuk menumis
1½ liter air kaldu ayam

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ikan kembung yang sudah dihaluskan dengan sagu, putih telur, bawang putih, merica, dan garam. Aduk rata, lalu bentuk bulat. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam air kaldu ikan, rebus hingga mendidih. Masukkan bakso ikan, masak hingga terapung. Tambahkan merica, pala, garam, dan kaldu bubuk.
- ❖ Masukkan wortel, kol, kentang, dan tomat. Masak hingga semua bahan matang. Tambahkan daun bawang dan seledri, aduk rata. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

437. SUP IKAN GURAMI

Bahan:

*500 gram ikan gurami
3 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih
4 cm jahe, iris tipis
6 buah belimbing segar, belah dua
1 ½ liter air
2 buah wortel, iris bulat
5 buah cabai rawit merah, iris tipis
1 buah tomat, belah-belah
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang daun seledri, iris halus*

Cara Membuat :

- ❖ Bersihkan ikan gurami, lalu potong-potong. Sisihkan. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, masukkan belimbing. Beri air. Masukkan ikan gurami dan wortel, diamkan beberapa saat.
- ❖ Tambahkan cabai rawit, lalu masak sampai layu. Masukkan tomat, daun bawang, dan seledri. Masak sampai mendidih dan empuk. Angkat.

Untuk 4 porsi

438. TIM IKAN MAS PEDAS

Bahan:

*500 gram ikan mas, potong-potong
4 siung bawang putih, cincang
Merica bubuk secukupnya
Garam secukupnya
Penyedap rasa, jika suka
½ buah tomat, belah-belah
3 buah cabai merah, iris serong
8 batang daun bawang, potong-potong
1 ruas jahe, memarkan
1 sdt minyak wijen*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ikan mas dengan bawang putih, merica bubuk, garam, dan penyedap rasa.

- ❖ Masukkan ikan mas ke dalam mangkuk tahan panas, tambahkan irisan tomat, cabai merah, daun bawang, jahe yang sudah dimemarkan, dan minyak wijen. Kukus dalam dandang selama 40 menit. Angkat.

Untuk 4 orang

439. TUMEH UNGKET SURE (TUMIS IKAN TONGKOL) ACEH

Bahan:

*1 ekor ikan tongkol ($\pm$ 500 gram)
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris tipis
1 lembar daun pandan, ikat
10 buah cabai rawit hijau, biarkan utuh
4 buah belimbing sayur, belah-belah
 $\frac{1}{2}$ sdt penyedap bila suka
400 ml air*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
 $\frac{1}{2}$ sdt merica butir
 $\frac{1}{2}$ sdt adas
1 sdt ketumbar, sangrai
4 buah cabai merah besar
3 cm jahe
8 buah asam sunti
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan tongkol, lalu potong menjadi lima bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis. Sisihkan.
Panaskan minyak, lalu tumis bawang merah yang diiris sampai harum. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, daun pandan, cabai rawit hijau, dan belimbing sayur. Tumis sampai bumbu matang.
- ❖ Beri air lalu masak sampai mendidih. Masukkan ikan tongkol. Tambahkan penyedap, bila suka. Masak sampai tongkol matang dan kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

440. TUMIS IKAN PEDA

Bahan:

*500 gram ikan asin peda
2 sdm minyak untuk menumis
7 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
3 lembar daun salam
3 cm lengkuas, dimemarkan
2 buah tomat hijau, potong-potong
5 buah cabai hijau besar, iris
1 papan petai, belah dua
200 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan peda dalam air hangat sampai lunak. Ambil dagingnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan tomat, cabai hijau, dan petai. Masak sampai layu.
- ❖ Masukkan ikan peda, aduk rata. Tambahkan santan, dan gula pasir. Aduk sampai santan mengental dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

442. TUMIS JAMBAL TAOGE

Bahan:

*75 gram ikan asin jambal roti
Minyak untuk menggoreng dan menumis
5 butir bawang merah, iris
6 siung bawang putih, iris
5 butir bawang merah, iris
6 siung bawang putih, iris
5 buah cabai merah keriting, iris serong
3 buah cabai rawit merah, iris halus
150 ml air
1 buah wortel, iris seperti batang korek api*

1 buah tomat ukuran sedang

½ sdt garam

½ sdt gula pasir

¼ sdt penyedap rasa

150 gram taoge

3 helai daun bawang, potong 2 cm, iris tipis memanjang

Cara Membuat:

- ❖ Potong jambal roti berbentuk dadu kecil, lalu rendam di dalam air hangat sebentar. Goreng hingga kuning kecokelatan, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, masukkan cabai merah keriting dan cabai rawit, aduk-aduk. Tambahkan air, biarkan mendidih. Masukkan wortel dan bumbu lainnya, biarkan hingga wortel matang.
- ❖ Masukkan taoge dan daun bawang, aduk-aduk hingga layu. Masukkan ikan jambal goreng, aduk-aduk. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

***Tip:** Tumisan ini akan terasa lebih nikmat jika menyantapnya dengan nasi hangat dan tempe goreng.*

442. TUMIS PATIN BUMBU RICA

Bahan:

2 buah ikan patin ukuran sedang, bersihkan

2 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam

Minyak goreng secukupnya

3 sdm minyak goreng untuk menumis

1 buah tomat, potong-potong kecil

1 ikat kemangi, ambil daunnya

Haluskan:

2 siung bawang putih

3 butir bawang merah

20 buah cabai merah

3 cm jahe

½ sdt garam

¼ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong ikan patin, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit. Goreng ikan sampai matang dan kering. Angkat, dan tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan tomat dan daun kemangi, aduk rata. Masukkan patin yang sudah digoreng. Masak sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi

443. TUMIS TERI NASI

Bahan:

300 gram teri nasi, rendam air hangat, tiriskan
3 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris halus
10 lembar daun kari/temurui
4 buah cabai hijau, potong-potong
¼ sdt penyedap, jika suka
100 ml air
1 buah terung ungu, potong-potong

Haluskan:

3 siung bawang putih
5 buah asam sunti
1 sdt ketumbar, sangrai
2 cm kunyit
5 buah cabai merah keriting
2 buah cabai merah besar
2 sdm poyak/ulhe

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bawang merah dengan daun kari/ temurui sampai harum. Masukkan teri dan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata.
- ❖ Masak sampai setengah matang. Beri air, lalu masukkan terung ungu, cabai hijau dan penyedap. Masak sampai air habis. Angkat.

Untuk 4 orang

444. WOKU IKAN MAS (MANADO)

Bahan:

*500 gram ikan mas
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis
200 ml air*

Haluskan:

*10 buah cabai merah keriting
5 buah cabai rawit merah
2 cm jahe
3 cm kunyit
3 butir kemiri, sangrai
1 sdt garam*

Bumbu Lainnya:

*½ lembar daun kunyit, buat simpul
4 lembar daun jeruk, iris halus
1 lembar daun pandan, potong 1 cm
2 batang serai, iris halus
4 buah tomat hijau, belah delapan bagian
1 batang daun bawang, iris 1 cm
½ buah jeruk nipis, ambil airnya
4 tangkai kemangi, ambil daunnya*

Cara Membuat:

- ❖ Siangi ikan, cuci bersih, lalu lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Biarkan selama 20 menit.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun kunyit, daun jeruk, daun pandan, dan serai hingga harum. Tambahkan air, aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan ikan, tomat hijau, daun bawang, dan air jeruk nipis. Masak hingga ikan matang dan kuah mengental. Tambahkan daun kemangi, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi



Seafood

445. BAKSO KEPITING GORENG

Bahan:

250 gram udang, bersihkan, cincang halus
250 gram kepiting, rebus, ambil isinya
4 sdm tepung maizena
2 sdm terigu
1 buah wortel, cincang halus
1 ikat daun bawang, iris halus
3 siung bawang putih, cincang halus
1 putih telur
2 sdt minyak wijen
1 sdm kecap asin
1 sdt gula pasir
½ sdt merica
2½ sdt garam
Penyedap, jika suka
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang cincang, kepiting, tepung maizena, terigu, wortel, daun bawang, bawang putih, dan putih telur. Tambahkan minyak wijen, kecap asin, gula pasir, merica, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata.
- ❖ Bulat-bulatkan adonan bakso, lalu masukkan kedalam air mendidih sampai mengapung. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak, goreng bakso sampai kuning kecoklatan. Angkat sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4 orang

446. BAKSO UDANG

Bahan:

400 gram udang yang sudah dikupas
1 butir telur
50 ml air es
50 gram tepung terigu

25 gram tepung maizena
100 gram udang kupas, dicincang kasar

Bumbu:

2 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdt kecap ikan
1 sdm garam
¼ sdt penyedap rasa

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang yang sudah dikupas, telur, air es, dan bumbu, haluskan menggunakan food processor. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata.
- ❖ Campur adonan dengan udang cincang, aduk rata. Ambil satu sendok teh adonan, bulatkan dengan bantuan dua buah sendok. Masukkan bakso yang terbentuk ke dalam air yang sedang mendidih.
- ❖ Biarkan hingga terapung, angkat, tiriskan. Bakso udang bisa dihidangkan langsung bersama sambal botol atau dimasak sebagai bahan campuran kwetiau dan mi goreng.

Untuk 4 porsi

447. BAKSO UDANG BAKAR SAUS MANGGA

Bahan:

500 gram udang, kupas, cincang halus
2 sdm tepung terigu
6 sdm tepung kanji
1 butir telur, kocok lepas
2 liter air, dididihkan
Tusuk sate, secukupnya

Haluskan:

3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
½ sdt merica
¼ sdt ketumbar
1 sdt garam

Saus mangga:

10 buah cabai merah keriting
100 gram kacang tanah, goreng
100 gram mangga muda, cincang halus
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
400 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang cincang, tepung terigu, kanji, telur, dan bumbu yang sudah dihaluskan. Aduk rata. Bulat-bulatkan adonan dengan dua buah sendok makan. Masukkan adonan langsung kedalam air mendidih, biarkan sampai mengapung dan matang. tiriskan.
- ❖ Tusuk beberapa bakso udang dengan tusuk sate, lalu bakar sampai kecokelatan. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Saus mangga:** haluskan cabai merah, kacang tanah, mangga muda, gula pasir, garam, dan air, garam, dan air. Masak sampai mengental, lalu masukkan mangga. Aduk sebentar, angkat dan siramkan pada bakso udang.

BUKUNE

Untuk 4 orang

448. BROKOLI SIRAM SAUS CUMI

Bahan:

1 buah brokoli, potong-potong, rebus
500 gram cumi
1 butir jeruk nipis, peras airnya
150 gram jamur merang, belah-belah
300 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

5 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 cm jahe, memarkan
½ sdt merica bubuk
3 sdm sambal botol
5 sdm saus tomat

1 sdm kecap asin

½ sdt garam

1 sdm gula pasir

1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air

Cara Membuat

- ❖ Buang kulit dan isi perut cumi. Belah bua bagian, lalu sayat saling silang. Potong 3 cm, lalu lumuri dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 10 menit, kemudian cuci lagi hingga bersih.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan cumi dan jahe, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, merica, sambal botol, saus tomat, kecap asin, garam, dan gula pasir. Aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan jamur, masak hingga semua bahan matang. Tuangkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Masak hingga meletup-letup, angkat. Tata brokoli rebus di atas piring saji, lalu siram dengan saus cumi. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

449. BUBUR SEAFOOD

Bahan:

250 gram beras

1,25 liter air

3 cm jahe, memarkan

3 batang serai, memarkan

2 sdm minyak untuk menumis

5 siung bawang putih, cincang

100 gram bawang bombay, cincang

250 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya

3 ekor cumi, kupas, potong-potong

200 gram daging ikan kakap, potong dadu

2 sdm saus tiram

2 sdm kecap manis

½ sdt merica bubuk,

2 sdt garam

1 sdt gula pasir

Penyedap, jika suka

Pelengkap:

Daun bawang, iris tipis
Kaldu ayam
Kecap manis
Kerupuk udang
Sambal

Cara Membuat:

- ❖ Masak beras bersama air, jahe dan serai. Aduk sampai matang. Angkat. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay. Masukkan udang, cumi, dan kakap. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan saus tiram, kecap manis, merica bubuk, garam, dan gula pasir, dan penyedap jika suka. Masak sampai matang. Angkat.
- ❖ Tuang bubur kedalam mangkuk, lalu beri tumisan, irisan daun bawang, kaldu ayam, kecap manis, kerupuk udang, dan sambal.

Untuk 4 porsi

450. CAH CUMI KANGKUNG

Bahan:

500 gram cumi
2 ikat kangkung, siangi
150 ml air
3 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
2 buah cabai merah besar, iris serong
3 cm jahe iris tipis
1 sdm kecap asin
1 sdt minyak wijen
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Buang kulit dan isi perut cumi, cuci bersih. Belah dua, sayat silang-silang. Potong-potong 3 cm.

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan cumi, cabai merah, dan jahe. Aduk sampai cumi kaku.
- ❖ Tambahkan air, kecap asin, minyak wijen gula pasir, dan kaldu bubuk. Aduk sampai mendidih, lalu masukkan kangkung. Masak sampai kangkung layu. Angkat.

Untuk 4 porsi

451. CAH UDANG POKCOY

Bahan:

500 gram udang ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
250 gram pokcoy, buang pangkalnya
50 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis panjang
4 buah cabai merah besar, iris serong
3 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tiram
½ sdt minyak wijen
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air dan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih. Masukkan pokcoy, aduk hingga layu. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

452. CALAMARY RING

Bahan:

500 gram cumi, buang kulit dan isinya, potong bulat
3 siung bawang putih
3 butir bawang merah
½ sdt merica bubuk

1 sdt garam
Penyedap jika suka
1 sdt soda kue
½ sdt garam
Minyak untuk menggoreng
100 gram tepung maizena
1 sdt merica bubuk
½ sdt cabai bubuk
½ sdt garam
½ sdt kaldu bubuk jika suka
2 putih telur, kocok lepas
100 gram tepung roti kasar

Saus:

3 sdm mayones
4 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
2 sdm air jeruk lemon
1 sdt gula halus

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri cumi dengan soda kue dan garam. Diamkan selama 30 menit, cuci cumi sampai bersih, tiriskan.
 - ❖ Campur tepung maizena, merica bubuk, cabai bubuk, garam, dan kaldu bubuk. Aduk rata. Gulingkan cumi kedalam campuran maizena, tekan-tekan sampai tepung melekat.
 - ❖ Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng dalam minyak banyak dan panas. Angkat, tiriskan.
- Saus :** campur mayones, saus tomat, saus sambal, air jeruk, dan gula halus. Aduk rata. Sajikan calamary ring dengan sausnya.

Untuk 4 orang

453. CUMI BAKAR

Bahan:

500 gram cumi sotong, bersihkan, gurat- guratkan
3 siung bawang putih, haluskan
3 butir bawang merah, haluskan

*½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap jika suka
1 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm saus sambal
2 sdm sdm saus tomat
3 sdm minyak, untuk menumis
Tusuk sate secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur cumi dengan bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan kecap, air jeruk nipis, saus sambal, dan saus tomat. Aduk rata, diamkan sesaat.
- ❖ Tusuk cumi dengan tusuk sate, lalu bakar cumi sampai matang dan berwarna kecoklatan. Angkat.

Untuk 4 porsi

454. CUMI BAKAR BUMBU KARE

Bahan:

*500 gram cumi, buang kulit dan isi perutnya
100 ml santan kental
4 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
1 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt adas, sangrai
¼ sdt jintan, sangrai
¼ sdt klabet
2 cm kunyit
2 cm jahe
1½ sdt garam
1 sdt gula pasir*

Bumbu lainnya:

2 buah kapulaga

6 buah cengkih
2 buah pekak
2 cm kayu manis

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga matang. Masukkan cumi, aduk hingga berubah warna. Tambahkan santan kental, masak hingga kuah habis. Angkat.
- ❖ Tusuk cumi dengan tusuk sate, lalu bakar hingga kecokelatan. Sese kali oles dengan bumbunya. Sajikan cumi bakar dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

455. CUMI BUMBU KEMANGI

Bahan:

500 gram cumi, siangi
100 gram tahu putih, haluskan
1 butir telur, kocok lepas
¼ sdt garam
1 ikat kemangi, ambil daunnya
200 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
½ buah tomat
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihaluskan dengan telur dan garam, aduk rata. Masukkan ke dalam cumi. Semat ujungnya dengan tusuk gigi, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Masukkan cumi, aduk hingga kaku. Tambahkan air, masak hingga matang dan kuah mengental. Masukkan daun kemangi, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

456. CUMI GORENG BUMBU LENGKUAS

Bahan:

*500 gram cumi ukuran besar, buang kulit dan isi perutnya
100 ml air
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
3 cm kunyit
3 cm jahe
100 gram lengkuas muda, parut
1 sdt garam
½ sdt kaldu bubuk, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur cumi dengan bumbu yang dihaluskan dan air. Ungkep dengan api kecil sampai bumbu menyerap. Angkat, sisihkan.
- ❖ Goreng cumi yang sudah di ungkep sampai kuning kecokelatan. Goreng juga bumbunya secara terpisah. Angkat, tiriskan. Sajikan cumi goreng dengan taburan bumbu yang telah digoreng.

Untuk 4 orang

457. CUMI KUAH ASAM PEDAS

Bahan:

*500 gram cumi
3 sdm minyak untuk menumis
6 butir bawang merah, haluskan
4 siung bawang putih, haluskan
800 ml air; didihkan
100 gram wortel, potong-potong
75 gram buncis, potong 3 cm
1 batang daun bawang
2 buah cabai merah besar, potong bulat
5 buah belimbing sayur, belah dua
1 sdt merica bubuk
1 sdm garam
½ sdt kaldu bubuk, jika suka*

Cara Membuat:

Buang kulit dan isi perut cumi, lalu potong 2 cm. Gunting sekelilingnya jangan sampai putus.

Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan ke dalam air mendidih.

Masukkan cumi, wortel, buncis, daun bawang, cabai merah, dan belimbing sayur. Beri merica, garam, dan kaldu instan. Masak sampai matang. angkat.

Untuk 4 porsi.

458. CUMI MASAK CABAI HIJAU

Bahan :

250 gram cumi asin kering

Minyak untuk menggoreng dan menumis

4 siung bawang putih, iris tipis

8 butir merah, iris tipis

2 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk

2 cm lengkuas, memarkan

1 cm jahe, memarkan

8 buah cabai hijau besar, iris serong

3 buah tomat hijau kecil, potong empat

4 buah belimbing wuluh, potong-potong

2 batang daun bawang, iris serong

1 sdt gula merah, sisir

100 air

½ sdt garam

Penyedap jika suka

Cara Membuat :

- ❖ Cuci bersih cumi, seduh dengan air panas, tiriskan. Goreng cumi sampai setengah matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan daun salam, daun jeruk, lengkuas, jahe, cabai hijau, tomat hijau, belimbing wuluh, dan daun bawang. Aduk rata.

- ❖ Masukkan cumi, lalu tuang air. Tambahkan gula merah, garam, dan penyedap. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

459. CUMI MASAK HITAM

Bahan :

*500 gram cumi
2 sdm minyak untuk menumis
½ butir bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm cabai merah kering, iris serong
1 sdm air asam jawa
100 ml air
½ sdt merica hitam
½ sdt garam
Penyedap jika suka*

Cara Membuat :

- ❖ Cuci bersih cumi, pisahkan tintanya tetapi jangan dibuang. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
- ❖ Masukkan cumi dan tintanya, aduk sampai berubah warna. Beri cabai kering, air asam jawa dan air. Tambahkan merica hitam, garam, dan penyedap jika suka. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

460. CUMI MASAK SAUS PADANG

Bahan:

*500 gram cumi, buang kulit dan isi perutnya, pasang kembali bagian kepala cumi dengan bantuan tusuk gigi
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
250 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis
6 buah cabai merah keriting, haluskan
6 butir bawang merah, haluskan
4 siung bawang putih, haluskan*

1½ sdt garam, haluskan
3 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tiram
2 sdm sambal botol
6 sdm saus tomat
1 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe hingga harum. Masukkan cumi, aduk hingga kaku. Tambahkan air dan bumbu lainnya, biarkan mendidih.
- ❖ Masak dengan api kecil hingga cumi matang dan bumbu meresap. Terakhir, masukkan larutan maizena sambil terus diaduk hingga kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

461. CUMI PESMOL

BUKUNE

Bahan :

600 gram cumi sedang, bersihkan buang kepalanya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
3 sdm minyak goreng
4 buah cabai merah, iris serong
6 buah cabai rawit utuh
100 ml air
1 sdm gula pasir
1 sdt cuka

Haluskan:

3 cm kunyit, bakar
3 cm jahe
½ cm temu kunci
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt garam
Penyedap jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri cumi dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan irisan cabai merah dan cabai rawit. Masukkan cumi, lalu tuang uang air. Beri gula pasir dan cuka, aduk sampai cumi matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

462. GULAI UDANG ACEH

Bahan:

*500 gram udang windu, bersihkan, buang kepalanya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 batang serai, memarkan
1 cm jahe, iris tipis
350 ml santan kental
750 santan sedang
75 gram kentang, potong dadu
6 buah cabai hijau besar, potong serong*

Haluskan:

*3 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
½ sdt ketumbar, sangrai
¼ sdt jintan
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
8 buah cabai merah*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk nipis, lalu diamkan selama 15 menit. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dengan serai dan jahe sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tuang santan kental, aduk terus sampai santan mendidih. Masukkan kentang, lalu tuang santan sedang. Aduk -aduk supaya santan tidak pecah sampai kentang setengah matang.

- ❖ Beri irisan cabai hijau, masak sampai kuah agak mengental dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang.

463. KALIO CUMI TELUR PUYUH

Bahan:

*500 gram cumi ukuran sedang, potong bulat
1 butir air jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm minyak untuk menumis
15 butir telur puyuh, yang sudah matang
3 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit
1 batang serai, memarkan
750 ml santan sedang*

Haluskan:

*150 gram cabai merah keriting
1 sdm ketumbar
3 butir kemiri
1 batang serai
1 sdt garam
Penyedap jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan cumi dengan air jeruk nipis, diamkan selama 10 menit. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan daun jeruk, daun kunyit, dan serai.
- ❖ Tuang santan, aduk sampai mengental . Masukkan cumi dan telur puyuh. Masak sampai semua bahan matang. Angkat sajian

Untuk 4 porsi

464. KARI UDANG

Bahan :

*500 gram udang windu
1 sdm minyak goreng
3 lembar daun jeruk*

*2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
750 ml santan sedang*

Haluskan:

*12 buah cabai merah
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt terasi, bakar
½ sdt gula pasir
1½ sdt garam
3 cm jahe
½ sdt kelabet*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, sisakan ekornya, sayat punggungnya dan bersihkan. Sisihkan
- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum tambahkan daun jeruk dan daun salam, aduk rata.
- ❖ Masukkan udang ke dalam tumisan bumbu, aduk rata sampai udang berubah warna. Tuang santan, masak sampai udang matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

465. KEPITING GORENG SAUS MANGGA

Bahan:

*3 ekor kepiting, belah dua
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Saus mangga:

*1 buah mangga setengah matang
5 buah cabai merah keriting
6 buah cabai rawit merah
2 siung bawang putih*

½ sdt garam

1 sdm gula pasir

200 ml air matang

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kepiting dengan bawang putih, air jeruk nipis, dan garam. Biarkan selama 30 menit agar bumbu meresap. Goreng kepiting hingga kecokelatan dan dagingnya matang, angkat, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ **Saus mangga:** campur setengah bagian mangga dan air, lalu blender hingga halus. Parut setengah bagian lagi menggunakan parutan keju, sisihkan.
- ❖ Haluskan cabai merah, rawit, bawang putih, dan garam. Campur dengan jus mangga dan gula pasir, rebus hingga mendidih dan agak mengental. Masukkan irisan mangga, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

466. KEPITING ASAM PEDAS

Bahan:

BUKUNE

4 ekor kepiting ukuran besar, rebus

3 sdm minyak untuk menumis

3 cm lengkuas, memarkan

1 batang serai, memarkan

2 lembar daun jeruk

1 sdm kecap ikan

4 batang daun bawang, potong kasar

2 liter air

3 buah belimbing wuluh, potong-potong

2 butir jeruk nipis, ambil airnya

Haluskan :

20 buah cabai merah keriting

5 butir bawang merah

4 butir kemiri

Penyedap jika suka

2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Belah empat kepiting rebus, buang insangnya, sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama, lengkuas, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan kecap ikan dan daun bawang, aduk rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ Didihkan air, masukkan kepiting rebus, tumisan bumbu, dan belimbing wuluh. Masak dengan api kecil sampai bumbu meresap. Beri air jeruk, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi.

467. KEPITING BAKAR BUMBU KARI

Bahan:

2 ekor kepiting, cuci, belah 4 bagian
3 sdm minyak, untuk menumis
350 ml santan kental

Haluskan:

4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
¼ sdt jinten
1 sdt merica bubuk
2 butir kemiri
1 cm kunyit
2 cm jahe
1 sdm garam

BUKUNE

Bumbu lainnya:

3 lembar daun jeruk purut
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
½ lembar daun kunyit
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan lengkuas hingga harum. Masukkan santan, dan bumbu lainnya, biarkan mendidih sambil diaduk perlahan.
- ❖ Masukkan kepiting, masak hingga daging kepiting matang dan santan mengental, angkat. Bakar kepiting di atas bara api hingga kecokelatan, angkat. Sajikan kepiting bakar dengan sisa bumbu dan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

468. KEPITING BALUT KULIT TAHU

Bahan:

5 ekor kepiting, ambil bagian dagingnya, haluskan
250 gram udang berukuran sedang, buang kulitnya, cincang halus
½ buah wortel, serut kasar
3 sdm tepung maizena
1 butir telur ayam
2 lembar kulit tahu, dipotong 8 x 8 cm, rendam air hangat sebentar, tiriskan
Minyak secukupnya untuk menggoreng

Bumbu:

2 siung bawang putih, cincang halus
2 helai daun bawang, iris halus
½ sdt merica bubuk
½ sdm minyak wijen
½ sdm kecap asin
½ sdt garam
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan dan bumbu (kecuali kulit tahu dan minyak), aduk hingga tercampur rata. Ambil satu lembar kulit tahu, lalu isi dengan dua sendok makan adonan. Lipat kedua sisi kulit tahu, lalu gulung.
- ❖ Goreng di dalam minyak yang banyak dan panas hingga kecokelatan, angkat, tiriskan. Sajikan kepiting balut kulit tahu ini dengan saus sambal dan saus tomat botol.

Untuk 4 porsi

469. KEPITING DADAR SAUS WIJEN

Bahan:

minyak untuk menumis dan membuat dadar
1 buah wortel, iris seperti batang korek api
4 ekor kepiting, ambil dagingnya
6 batang daun kucai, iris panjang 2 cm
1 batang daun bawang, iris panjang 2 cm
5 butir telur, kocok

BUKUNE

Bumbu:

*1 sdt merica bubuk
1 sdt garam*

Saus:

*1 sdm wijen
1 sdm saus tomat
2 sdm air jeruk lemon
1 sdt kecap ikan
2 sdm kecap manis
1 sdm maizena, larutkan dalam air
150 ml kaldu ayam*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis wortel dan daging kepiting hingga matang. Masukkan daun kucai dan daun bawang, aduk-aduk hingga layu. Masukkan tumisan daging kepiting ke dalam telur kocok, aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak di dalam wajan dadar, tuang setengah bagian telur kocok ke dalamnya sambil dibentuk dadar.
- ❖ Lipat kedua sisinya, balik agar sisi dadar lainnya matang sempurna, angkat. Lakukan hal yang sama untuk sisa adonan telur. Tata kepiting dadar di atas piring saji, tuang saus wijen di atasnya, sajikan.
- ❖ **Saus:** campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mengental, lalu siram di atas kepiting dadar.

Untuk 4 porsi

470. KEPITING GORENG BUMBU PEDAS

Bahan:

*5 ekor kepiting, belah dua
2 butir telur, kocok lepas
1 sdm air jeruk nipis
300 ml minyak, untuk menggoreng*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
2 butir bawang merah*

5 buah cabai merah
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur kepiting dengan bumbu yang dihaluskan dan air jeruk nipis, diamkan selama satu jam agar bumbu meresap.
- ❖ Kocok telur, masukkan kepiting yang sudah diberi bumbu tadi, aduk rata. Goreng kepiting hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat, tiriskan. Sajikan kepiting goreng dengan nasi hangat.

Untuk 4- 5 porsi

471. KEPITING GORENG ISI AYAM

Bahan:

4 ekor kepiting, rebus
100 gram udang, cincang
100 gram daging ayam, cincang
1 butir telur ayam, kocok lepas
3 butir bawang merah, iris tipis
5 siung bawang putih, iris tipis
3 cm jahe, iris halus
1 sdt merica hitam bubuk
1 sdt merica putih bubuk
5 batang daun ketumbar, iris halus
100 ml santan kental
3 sdm tepung maizena
1 sdt garam
½ sdt kaldu ayam instan
Minyak untuk menggoreng

Pelengkap:

1 butir jeruk nipis, iris tipis
Saus sambal
Saus tomat

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting, setelah matang ambil dagingnya, jangan sampai merusak cangkangnya (biarkan cangkangnya utuh). Sisihkan.

- ❖ Campur daging kepiting dengan daging udang, ayam, telur, bawang merah, bawang putih, jahe, dan daun ketumbar. Tambahkan merica hitam dan putih, aduk dengan tangan sambil tuang santan kental sampai rata.
- ❖ Masukkan campuran daging kedalam cangkang kepiting. Kukus selama 45 menit sampai matang. Angkat. Goreng kepiting sampai kulitnya berwarna kecokelatan. Sajikan kepiting goreng dengan irisan jeruk nipis dan saus sambal.

Untuk 4 porsi

472. KEPITING GORENG TEPUNG

Bahan:

4 ekor kepiting soka (kepiting yang tempurungnya lunak)
4 siung bawang putih, haluskan
50 gram tepung maizena
100 gram tepung terigu
1 sdt merica bubuk
1 ½ sdt garam
2 butir telur, kocok lepas
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih kepiting soka, buang insangnya. Potong kepiting soka menjadi 4 bagian. Sisihkan.
- ❖ Campur bawang putih, tepung maizena, tepung terigu, merica, dan garam. Aduk rata.
 Celupkan kepiting ke dalam telur, lalu gulingkan ke dalam campuran tepung sampai rata. Goreng dalam minyak panas dan banyak sampai matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Santap dengan saus sambal atau saus lemon.

Untuk 4 porsi

473. KEPITING GORENG TEPUNG SAUS MADU

Bahan:

3 ekor kepiting, potong menjadi 2 bagian
1 sdm kecap asin

2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt air jeruk nipis
1 butir telur, kocok
100 gram tepung terigu

Bahan saus madu:

3 siung bawang putih, haluskan
4 buah cabai merah, buang bijinya, haluskan
3 sdm madu
1 sdt minyak wijen
1 sdm kecap asin
1 sdt gula pasir
1 sdm air jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kepiting dengan kecap asin, bawang putih, dan air jeruk nipis, biarkan selama 30 menit. Celupkan kepiting berbumbu ke dalam telur kocok, angkat, langsung gulingkan ke dalam tepung terigu. Goreng kepiting di dalam minyak panas hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ **Saus madu:** tumis bawang putih dan cabai merah hingga harum. Masukkan bahan saus yang lainnya (kecuali air jeruk nipis), aduk hingga mendidih, angkat. Tambahkan air jeruk nipis, aduk-aduk. Tata kepiting goreng tepung di atas piring saji, siram dengan saus madu. Sajikan.

Untuk 4 porsi

474. KEPITING KARI DAUN LABU

Bahan:

3 ekor kepiting, potong menjadi 4 bagian
1 ikat daun labu, cuci, potong-potong
1 liter santan dari 1 butir kelapa

Haluskan:

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
½ sdt ketumbar
1/3 sdt jintan
3 cm kunyit

3 cm jahe
1 sdt garam

Bumbu lainnya:

1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas
4 lembar daun jeruk purut
2 buah asam kandis
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting hingga dagingnya matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan lengkuas hingga harum. Tambahkan santan, daun jeruk, dan asam kandis, aduk-aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan kepiting rebus dan gula pasir, aduk. Biarkan bumbu meresap ke dalam daging kepiting. Tambahkan daun labu, aduk hingga layu dan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

475. KEPITING KUKUS ISI SAYURAN

Bahan:

4 ekor kepiting
1 buah wortel, iris tipis memanjang
1 buah jamur shitake kering, rendam dengan air panas, potong dadu kecil
1 butir telur, kocok lepas
3 batang daun kucai, iris halus
3 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting, tiriskan. Keluarkan dagingnya, haluskan. Sisihkan cangkangnya jangan sampai rusak.
- ❖ Campur daging kepiting dengan telur, wortel, jamur, dan daun kucai. Tambahkan bawang putih, merica bubuk, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata.

- ❖ Masukkan adonan kepiting kedalam cangkang, rapikan. Kukus kepiting isi sampai matang. angkat, sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 orang

476. KEPITING MASAK LADA HITAM

Bahan:

4 ekor kepiting ukuran besar, belah 4 bagian
Minyak untuk menggoreng
5 siung bawang putih, cincang halus
3 cm jahe, iris tipis
8 buah cabai rawit merah, haluskan
1½ sdm merica hitam butir, sangrai, tumbuk kasar
2 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdt garam
2 butir jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Goreng kepiting sampai berubah warna, angkat dan tiriskan. Tumis bawang putih, jahe, dan cabai rawit sampai harum. Tambahkan merica hitam, saus tiram, kecap manis, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan kepiting goreng, aduk- aduk. Tutup sebentar agar bumbu meresap. Tambahkan air jeruk, masak sampai kepiting matang. Angkat.

Untuk 4 orang

477. KEPITING SAUS CABAI

Bahan:

4 ekor kepiting, belah dua
3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, haluskan
15 buah cabai merah keriting, haluskan
2 cm jahe, haluskan
1/4 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir

1 sdt garam
100 ml air
2 sdm saus cabai
3 sdm saus tomat
1 sdm kecap asin
1 butir telur ayam kocok lepas
2 tangkai daun bawang, iris halus
2 sdt daun ketumbar, cincang halus

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, cabai merah keriting, dan jehe, lalu tumis bersama merica bubuk, gula, dan garam. Aduk-aduk hingga tercium harum. Tambahkan air dan bumbu lainnya, aduk-aduk hingga mendidih.
- ❖ Masukkan kepiting, aduk rata. Tutup wajannya dan masak dengan api sedang selama 3 menit, lalu buka. Tambahkan telur ayam kocok sambil kuahnya diaduk-aduk.
- ❖ Masukkan daun bawang dan daun ketumbar, aduk-aduk. Sajikan selagi panas dengan nasi pulen.

Untuk 4 porsi

478. KEPITING SAUS PADANG

Bahan:

4 ekor kepiting, bersihkan, belah dua
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
250 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

15 buah cabai merah keriting
8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdt garam

Bumbu Lainnya:

4 cm jahe, memarkan
1 sdm saus tiram

6 sdm saus tomat
1 sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir

Cara Memasak:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe hingga harum. Tambahkan air dan bumbu lainnya, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan kepiting yang sudah dibelah, aduk-aduk. Masak dengan api kecil hingga daging kepiting matang dan bumbu meresap. Terakhir, masukkan larutan tepung maizena sambil diaduk hingga kuah mengental, angkat. Hidangkan kepiting saus padang ini dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

479. KEPITING SAUS TIRAM

Bahan:

2 ekor kepiting, belah dua, buang kakinya
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya untuk menggoreng

Bumbu:

1 sdm minyak
2 sdm margarin
2 siung bawang putih, cincang
1 butir bawang bombay, iris tipis
100 ml air
½ sdt merica bubuk
3 sdm saus tiram
2 sdm kecap asin
1 sdm saus tomat siap pakai

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kepiting dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 15 menit. Goreng kepiting dengan api sedang hingga matang dan kering, angkat, tiriskan.

- ❖ Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan air dan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih. Masukkan kepiting goreng, aduk rata, angkat. Sajikan selagi panas.

Untuk 4 porsi

480. KEPITING TUMIS TAUCO MEDAN

Bahan:

*4 ekor kepiting
2 sdm minyak untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris tipis
2 sendok makan kecap manis
1 sdm saus tiram
3 sdm tauco medan
100 ml air
2 batang daun bawang, potong serong*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
2 cm jahe
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Potong kepiting menjadi 4 bagian, lalu retakan juga capitnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum dan matang. Masukkan kepiting dan cabai merah, tambahkan kecap manis, saus tiram, dan tauco. Aduk rata.
- ❖ Tuang air, lalu tutup wajan. Masak sampai kepiting matang, lalu beri daun bawang. Aduk sebentar, angkat.

Untuk 4 porsi

481. KERANG HIJAU MASAK SAUS TIRAM

Bahan:

- 1 kg kerang hijau, cuci bersih kulitnya*
- 4 lembar daun jeruk*
- 2 lembar daun salam*
- 3 sdm minyak untuk menumis*
- 5 siung bawang putih, cincang halus*
- 3 cm jahe iris tipis*
- 5 sdm saus tiram*
- 1 sdt gula pasir*
- ½ sdt garam*
- Penyedap, jika suka*
- 150 ml air*
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kerang hijau bersama daun jeruk dan daun salam sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan saus tiram, gula, garam, penyedap, dan air. Aduk sampai mendidih. Tuang larutan maizena sedikit-sedikit. Aduk sampai mendidih dan mengental. Angkat.
- ❖ Tata kerang hijau rebus diatas piring saji, lalu siram dengan saus tiram. Sajikan.

Untuk 4 porsi

482. KERANG TUMIS CABAI HIJAU

Bahan:

- 500 gram daging kerang*
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya*
- 3 sdm minyak untuk menumis*
- 5 butir bawang merah, iris tipis*
- 4 siung bawang putih, iris tipis*
- 3 cm lengkuas, memarkan*
- 1 lembar daun salam*
- 8 buah cabai hijau besar, potong bulat*
- 2 sdm kecap manis*

½ sdt kaldu instan, jika suka
150 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kerang dengan air jeruk nipis. Cuci kembali kerang dengan sampai bersih. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan lengkuas, daun salam, dan cabai hijau. Aduk sampai agak layu.
- ❖ Masukkan kerang, lalu beri kecap manis, kaldu instan, dan air. Aduk dan masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

483. KEUNG UDENG (UDANG KUAH ASAM PEDAS)

Bahan:

500 gram udang segar
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt garam

Haluskan:

4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 cm kunyit
6 buah asam sunti
5 buah cabai merah
Garam secukupnya
4 buah belimbing sayur, belah dua
5 buah cabai hijau, potong-potong bulat
5 lembar daun jeruk
400 ml air
½ sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, lalu sisakan ekor, dan belah punggungnya. Aduk dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sejenak.
- ❖ Campur udang dengan bumbu yang dihaluskan. Masak sampai udang berubah warna. Tambahkan belimbing sayur, cabai hijau, daun jeruk. Aduk rata.

BUKUNE

- ❖ Beri air dan penyedap. Masak sampai udang matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

484. KWETIAU SAUS UDANG

Bahan:

*400 gram udang ukuran sedang
1 bungkus kwetiau kering, rebus dengan sedikit garam dan minyak
250 gram sawi hijau, potong-potong, rebus sebentar, tiriskan
4 sdm minyak untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
1 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris serong
100 ml air
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap ikan
1 sdt minyak wijen
½ sdt merica bubuk
½ sdm garam
Penyedap, jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, lalu sayat bagian punggungnya dan biarkan ekornya tetap utuh. Cuci bersih, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan telur, aduk sampai telur hancur, dan kaku. Masukkan udang dan daun bawang, aduk sampai udang berubah warna.
- ❖ Tuang air, lalu beri kecap ikan, minyak wijen, merica, garam, dan penyedap jika suka. Masukkan kwetiau dan sawi hijau, aduk rata. Masak sampai matang, angkat. Sajikan bersama dengan acar mentimun dan kerupuk udang.

Untuk 4 porsi

485. LUMPIA ISI KEPITING SAYUR

Bahan:

2 ekor kepiting, rebus dengan garam, ambil dagingnya
½ buah wortel, iris tipis memanjang
100 gram rebung, iris tipis memanjang
1 butir telur, ambil bagian putihnya, kocok
10 lembar kulit lumpia
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

1 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt gula pasir
½ sdt garam

Bahan Saus:

8 buah cabai rawit merah, iris halus
2 siung bawang putih, cincang halus
3 sdm air jeruk nipis
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
100 ml air matang

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih hingga harum, masukkan wortel dan rebung, aduk hingga layu. Masukkan daging kepiting, garam, dan gula, aduk hingga tercampur rata, angkat.
- ❖ Ambil satu lembar kulit lumpia, isi dengan satu sendok makan tumisan kepiting. Lipat kedua sisi kulit lumpia, lalu gulung dan rekatkan ujungnya dengan putih telur. Goreng lumpia hingga kekuningan, angkat, tiriskan. Sajikan dengan sausnya.
- ❖ **Saus:** campur semua bahan, aduk hingga gula dan garam larut.

Untuk 4 porsi

486. NASI GORENG KEPITING

Bahan:

2 ekor kepiting
1 mangkuk nasi putih
100 gram udang, kupas biarkan ekornya

3 sdm minyak untuk menumis
 4 buah cabai rawit merah, iris tipis
 4 butir bawang merah, iris tipis
 2 batang daun bawang, iris tipis
 1 sdm kecap ikan
 3 sdm kecap manis
 ½ sdt garam
 Penyedap, jika suka
 1 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting sampai matang, lalu ambil dagingnya. Sisihkan. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum, masukkan daging kepiting dan udang. Aduk sampai matang. tambahkan cabai rawit dan daun bawang, aduk sampai layu.
- ❖ Masukkan nasi, lalu tambahkan kecap ikan, kecap manis, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata sampai bumbu tercampur rata, dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

487. OMELET KEPITING PELANGI

Bahan:

50 gram daging kepiting
 4 butir telur, kocok lepas
 1 batang daun bawang, iris tipis
 ½ butir bawang bombay, iris tipis
 20 gram jagung kalengan, tiriskan
 25 gram paprika merah, potong dadu
 1 sdm kecap ikan
 ¼ sdt merica bubuk
 ¼ sdt gula pasir
 ½ sdt garam
 Penyedap jika suka
 4 sdm minyak goreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kepiting dengan telur, daun bawang, bawang bombay, jagung, dan paprika. Tambahkan, kecap ikan, merica, gula pasir, garam dan penyedap jika suka. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak pada wajan anti lengket. Masukkan adonan telur, putar supaya adonan merata. Masak sampai matang, balik. Angkat.

Untuk 4 orang.

488. OMELET KEPITING SAUS ASAM MANIS

Bahan:

*3 ekor kepiting
2 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
200 gram udang, kupas
100 gram jamur merang, potong-potong
5 butir telur, kocok lepas
1/2 sdt merica
1 sdt kecap asin
1 sdt garam
1/2 sdt penyedap rasa
Minyak untuk membuat dadar*

Saus asam manis:

*2 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis
4 sdm saus tomat
1 sdt air jeruk lemon
¼ sdt garam
1 sdm gula pasir
1 sdm tepung maizena, larutkan
150 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih hingga harum, masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Masukkan jamur merah, aduk-aduk hingga layu, angkat, sisihkan.
- ❖ Campur telur, daging kepiting rebus, tumisan udang, dan bumbu, aduk rata. Panaskan minyak di dalam wajan dadar, tuang adonan telur, masak

dengan api kecil. Tutup wajan dengan tutup panci agar bagian atas dadar matang sempurna, angkat.

Potong omelet kepingan sesuai selera, hidangkan dengan sausnya.

- ❖ **Saus:** tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan air, saus tomat, air jeruk lemon, garam, dan gula. Biarkan hingga mendidih. Masukkan larutan tepung maizena sambil diaduk-aduk. Angkat.

Untuk 4 porsi

489. OSENG KERANG ASAM PEDAS

Bahan :

500 gram kerang darah, kupas
1500 ml air untuk merebus
1 genggam arang
3 sdm minyak untuk menumis
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
4 cabai merah besar, iris serong
4 cabai hijau besar, iris serong
3 mata asam jawa, larutkan dengan 200 ml air, saring
4 sdm kecap manis

Haluskan:

10 buah cabai merah keriting
5 siung bawang putih
5 butir bawang merah
1½ sdt garam
½ sdm gula
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kerang dengan arang sampai matang, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus dengan serai, lengkuas, jahe, daun salam, dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan cabai merah dan cabai hijau, aduk rata.

- ❖ Masukkan kerang, lalu beri larutan asam jawa dan kecap manis. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

490. SAMBAL GORENG UDANG PETAI

Bahan:

*500 gram udang buang kepala, sayat punggungnya.
2 papan petai, kupas dan belah dua.
2 buah cabai merah besar, iris serong
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
1 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
75 ml air*

Haluskan:

*10 buah cabai merah keriting
3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
½ buah tomat
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang di haluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, sampai harum.
- ❖ Masukkan udang, lalu aduk sampai udang berubah warna. Beri petai dan tambahkan sedikit air. Masak sampai bumbu mengental dan matang.
Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

491. SAPO CUMI

Bahan:

500 gram cumi, potong berbentuk bunga
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng
1 bungkus tofu, potong bulat 1 cm
40 gram tepung maizena
2 buah jamur shiitake kering, rendam hingga mengembang, iris tipis
1 batang daun bawang, iris serong
1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air
300 ml air

Bumbu:

4 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt merica bubuk
1 sdt minyak wijen
1 sdm saus tiram
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt kaldu bubuk, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri tofu dengan tepung maizena, lalu goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi dan jahe, aduk hingga cumi berubah warna.
- ❖ Masukkan jamur, aduk hingga layu. Tambahkan air dan bumbu-bumbu, aduk hingga mendidih. Masukkan tofu, masak hingga semua bahan matang.
- ❖ Tuangkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil diaduk. Setelah meletup-letup, angkat. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

Tip: Membentuk cumi seperti bunga: kupas kulit dan buang isi perutnya. Potong lebar 2 cm, lalu gunting-gunting sekelilingnya. Namun, jangan sampai putus.

492. SATE CUMI BUMBU SANTAN

Bahan:

600 gram cumi buang kulit dan isinya, potong lebar 4 cm
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
150 ml santan kental
4 sdm minyak untuk menumis
Tusuk sate secukupnya

Haluskan:

10 buah cabai keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm lengkuas
2 cm jahe
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri cumi dengan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci sampai bersih, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, lalu masukkan cumi. Aduk sampai cumi kaku. Tuang santan, masak sampai kuah habis. Angkat.
- ❖ Tusuk beberapa potong cumi menggunakan tusuk sate. Bakar sate cumi di atas api sampai matang dan kecoklatan. Angkat dan sajikan bersama sisa bumbunya.

Untuk 4 orang

493. SATE KERANG DARAH

Bahan:

600 gram kerang darah hidup
2 cm arang kayu
300 ml santan
5 sdm minyak untuk olesan
Tusuk sate secukupnya

Haluskan:

- 5 butir bawang merah*
- 3 siung bawang putih*
- 7 buah cabai merah keriting*
- ¼ sdt penyedap bila suka*
- 2 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air dengan sepotong arang, lalu masukkan kerang darah segar. Diamkan selama beberapa menit sampai kerang terbuka cangkangnya. Angkat.
- ❖ Keluarkan daging kerang dengan bantuan garpu. Aduk daging kerang bersama bumbu yang dihaluskan. Campur dengan santan, lalu ungkep sampai kerang matang dan bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Tusuk beberapa kerang dengan tusuk sate, bakar sampai harum. Angkat.

Untuk 4 orang

494. SATE UDANG BUMBU BALI

Bahan:

- 20 ekor udang berukuran besar*
- 10 buah tusuk sate*
- 3 sdm minyak, untuk menumis*

Bumbu:

- 6 buah cabai merah besar, buang bijinya, haluskan*
- 6 butir bawang merah, haluskan*
- 4 siung bawang putih, haluskan*
- 3 cm jahe, memarkan*
- 3 sdm kecap manis*
- ½ sdt gula pasir*
- 1 sdt garam*
- ¼ sdt kaldu instan, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Sayat bagian punggung udang, lalu cuci bersih (kepala dan kulitnya tidak dibuang). Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan jahe, lalu tumis hingga harum. Tambahkan kecap, gula, garam, dan kaldu instan, aduk rata.

- ❖ Masukkan udang, masak hingga kuah mengental, angkat. Tusukkan udang berbumbu ke tusuk sate. Bakar di atas bara api hingga kecokelatan, angkat. Sajikan sate udang dengan sisa bumbunya.

Untuk 4 porsi

495. SHRIMP ROLL

Bahan:

*20 ekor udang ukuran besar
300 gram udang ukuran sedang, kupas, cincang kasar
100 gram daging ayam giling
2 sdm maizena
2 batang daun bawang, iris halus
20 lembar kulit pangsit
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
¼ pala bubuk
1 sdt garam
¼ sdt kaldu instan, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, biarkan ekornya. Kerat-kerat bagian bawah perut udang supaya udang tidak melengkung.
- ❖ Campur udang cincang, daging ayam giling, maizena, daun bawang, dan bumbu, aduk rata.
- ❖ Ambil satu lembar kulit pangsit, beri dua sendok makan adonan udang, ratakan pada salah satu sisinya. Letakkan satu ekor udang besar di atas adonan, lalu gulung. Rekatkan sisi ujungnya dengan putih telur. Kerjakan yang sama sampai adonan habis. Kukus selama 25 menit sampai matang. Angkat, sajikan bersama saus sambal.

Untuk 4 porsi

496. SHRIMP SCRAMBLED EGG

Bahan:

*250 gram udang windu, buang kepalanya, sayat punggungnya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya*

¼ sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay. Iris tipis
3 butir telur ayam, kocok lepas
½ buah paprika hijau, potong kasar
½ buah paprika merah, potong kasar
1 sdt kecap ikan
½ sdt garam
¼ sdt gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk nipis dan garam, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan telur, aduk-aduk sampai telur kaku.
- ❖ Masukkan udang, paprika hijau dan merah, aduk sampai agak layu. Beri kecap ikan, garam, gula pasir dan kaldu instan. Masak sampai matang, angkat.

BUKUNE

Untuk 4 porsi

497. SPAGHETTI SAUS CUMI

Bahan:

200 gram spaghetti kering
500 gram cumi, kupas, buang tintannya, potong bulat
150 gram udang ukuran sedang, kupas
250 ml air
4 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap ikan
1 sdt minyak wijen
½ sdt garam
½ sdm gula pasir
Penyedap, jika suka
1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Rebus spaghetti dengan sedikit garam dan minyak sampai kenyal. Angkat, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cumi dan udang, aduk sampai kaku. Tuang air, lalu tambahkan saus tiram, kecap ikan, minyak wijen, garam, gula pasir, dan penyedap jika suka. Aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan larutan maizena, aduk rata. Masak sampai mengental dan matang. Tata spaghetti diatas piring saji, siram dengan saus cumi. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

498. SPAGHETTI SIRAM KEPITING

Bahan:

*150 gram spaghetti
2 ekor kepiting, ambil bagian dagingnya, potong dadu
100 gram cumi, kupas kulitnya, belah dua, lalu sayat-sayat, potong 2 cm
50 gram keju parmesan
4 sdm margarin
1 sdm tepung maizena, larutkan
100 ml air*

Bumbu:

*1 butir bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
6 sdm saus tomat siap pakai
4 sdm makan sambal botol
1 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus spaghetti bersama satu sendok teh garam dan minyak hingga matang. Angkat, dan tiriskan. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging kepiting dan cumi, aduk-aduk hingga kaku dan berubah warna.

- ❖ Tambahkan air dan bumbu lainnya, biarkan mendidih. Masukkan larutan maizena sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk, angkat, dan sisihkan. Tata spaghetti rebus di atas piring saji, lalu siram dengan saus kepiting dan tambahkan keju parut.

Untuk 4 porsi

499. SUP CUMI KOMPLIT

Bahan :

500 gram cumi putih, potong dan kerat-kerat
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 liter air
250 gram kentang, potong dadu
1 buah wortel, potong setengah lingkaran agak tipis
100 gram buncis, potong 1,5 cm
1 sdt minyak wijen
1 sdt gula
1 sdt garam
1 batang daun bawang, iris serong

Haluskan:

2 siung bawang putih
2 butir bawang merah
1 sdt merica
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri cumi-cumi dengan air jeruk, diamkan sesaat. Bilas dengan air, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak wijen, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum dan matang. Sementara itu, dididihkan air. Masukkan tumisan bumbu dan kentang. Masak sampai kentang setengah matang. Tambahkan wortel, dan buncis.
- ❖ Masukkan cumi, beri minyak wijen, gula, dan garam. Masak sampai cumi matang, taburi irisan daun bawang. Angkat.

Untuk 4 porsi

500. SUP KEPITING ASPARAGUS

Bahan:

*4 ekor kepiting
1 liter air kaldu ayam
3 sdm margarin
1 butir bawang bombay, cincang halus
2 sdm garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt penyedap jika suka
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air
200 gram asparagus kalengan, tiriskan
1 butir telur, kocok lepas.*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting dalam air mendidih sampai matang. Angkat, tiriskan. Keluarkan daging kepiting, sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai harum lalu masukkan daging kepiting, garam, merica, dan penyedap jika suka. Didihkan air kaldu, lalu masukkan tumisan kepiting. Tambahkan maizena, aduk sampai kaldu mengental. Masukkan asparagus dan telur, aduk sampai rata. Angkat.

Untuk 4 orang

501. SUP SEAFOOD

Bahan:

*150 gram udang sedang, kupas, buang uratnya dan sisakan ekornya
150 gram daging ikan kakap, potong dadu
150 gram daging kerang hijau
150 gram cumi putih, potong bulat
2 sdm margarin
3 siung bawang putih, cincang
1 butir bawang bombay, potong-potong
2 lembar daun salam
2 liter air
2 batang wortel, potong dadu kecil
1 buah kentang ukuran besar, kupas potong dadu kecil
1 buah tomat, potong-potong*

1 batang daun bawang, iris tipis
1 sdm gula pasir
1 sdt garam,
1 sdt merica bubuk
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih udang, daging kakap, kerang hijau, dan cumi putih. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan daun salam, lalu tuang air. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan kentang, lalu masak sampai setengah matang. Tambahkan udang, kakap, kerang hijau, dan kakap. Masukkan wortel, tomat, dan daun bawang. Beri gula pasir, garam merica, dan penyedap jika suka. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

502. TOM YAM SEA FOOD

Bahan:

200 gram udang ukuran sedang, kupas dan sisakan ekornya
200 gram cumi, potong bulat
150 gram daging kakap potong dadu
200 gram kerang hijau, bersihkan
75 gram jamur merang segar, belah dua
2 liter air kaldu udang (hasil rebusan kulit dan kepala udang), saring
3 batang serai, iris halus
3cm lengkuas, iris halus
5 lembar daun jeruk
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap, jika suka
5 sdm kecap ikan
5 cabai rawit merah, iris bulat
4 buah cabai hijau besar, iris bulat
2 buah belimbing wuluh, potong-potong
3 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 batang daun ketumbar, cincang

Haluskan:

*4 buah cabai merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi, bakar
3 butir kemiri, sangrai
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air kaldu udang bersama serai, lengkuas, dan daun jeruk. Masukkan udang, cumi, kakap, kerang, dan jamur. Beri garam, gula, dan penyedap jika suka. Masak dengan api kecil.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, tambahkan kecap ikan, aduk. Angkat. Masukkan tumisan bumbu ke dalam rebusan, aduk. Masak sampai matang. Beri cabai rawit, cabai hijau, belimbing wuluh, air jeruk nipis, dan daun ketumbar. Masak sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

503. TUMIS CUMI JAGUNG MUDA

Bahan:

*500 gram cumi basah ukuran sedang,
3 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis.
1 buah wortel, potong setengah lingkaran agak tipis
150 gram jagung muda, potong serong
50 gram jamur kuping, iris memanjang
20 gram kapri
1 sdm saus tiram
½ sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica
Penyedap, jika suka
100 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Potong ko Sisihkan.
Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cumi, wortel, jagung muda, jamur kuping, dan kapri.

- ❖ Tambahkan, saus tiram, gula pasir, garam, merica, dan penyedap. Tuang air, aduk sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

504. TUMIS KERANG BUMBU MERAH

Bahan:

*300 gram kerang
2 sdm minyak untuk menumis
1 buah tomat, iris-iris
100 ml air
1 sdt garam
¼ penyedap jika suka*

Haluskan:

*3 butir bawang merah
5 buah cabai merah
2 cm jahe, memarkan*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan kerang, ambil dagingnya dan buang kulitnya. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, dan setengah matang. Masukkan kerang, lalu aduk rata. Tambahkan irisan tomat, air, garam, dan penyedap. Masak sampai kerang matang. Angkat.

Untuk 4 orang

505. TUMIS UDANG MASAK KEMANGI

Bahan:

*500 gram cumi, bersihkan, potong bulat
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
2 buah cabai merah besar, iris serong halus
1 ikat kemangi, ambil daunnya
½ buah tomat, potong dadu*

Haluskan:

*6 buah cabai merah keriting
1 batang serai di iris halus*

*4 butir kemiri
½ sdt terasi bakar
1 sdt ketumbar, sangrai
1 ibu jari jahe cincang halus
4 siung bawang putih
8 butir bawang merah
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri cumi dengan air jeruk nipis, merica dan garam, diamkan sampai bumbu meresap.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan cumi. Tambahkan air, aduk rata. Beri cabai merah, daun kemangi, dan tomat. Masak sampai cumi matang, angkat.

Untuk 4 porsi

506. UDANG GORENG TEPUNG ROTI

Bahan:

*750 gram udang ukuran besar buang kulitnya, sisakan ekornya
1 sdt merica bubuk
½ sdt kaldu instan
2 sdt garam
400 gram tepung terigu
3 sdm bawang putih bubuk
2 putih telur, kocok sebentar
350 tepung roti halus
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan merica bubuk, kaldu instan dan garam, diamkan sampai meresap. Campur terigu, bawang putih bubuk, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan ke dalam campuran udang tepung, ratakan. Celupkan ke putih telur, lalu gulingkan udang ke tepung panir sambil ditekan.
- ❖ Goreng udang dengan minyak panas dan banyak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

507. UDANG BUNGKUS DAGING ASAP

Bahan:

300 gram udang besar, kupas dan sisakan ekornya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt garam
½ sd merica bubuk
250 gram daging sapi asap
Minyak untuk menggoreng secukupnya
2 sdm sambal saus botolan
2 sdm saus tomat botolan

Pencelup:

3 sdm tepung terigu
1 sdm keju parut
1 butir telur, kocok lepas
½ sdt garam
½ sdt merica
¼ sdt kaldu instan
25 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Sayat perut udang supaya tidak melengkug. Rendam dengan air jeruk nipis, garam, merica, dan penyedap jika suka. Diamkan sesaat sampai bumbu meresap.
- ❖ Ambil selembar daging sapi asap, lalu letakkan udang di atasnya. Gulung udang dan biarkan ekor udang terlihat. Sisihkan.
- ❖ **Pencelup:** campur tepung terigu, keju parut, telur, garam, merica, kaldu instan, dan air. Aduk rata.
- ❖ Celupkan udang gulung kedalam adonan pencelup, lalu goreng ke dalam minyak panas yang banyak sampai matang. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan mayones, saus sambal, dan saus tomat.

Untuk 4 orang

508. UDANG GARO RICA

Bahan:

500 gram udang windu, sayat punggungnya, buang kotorannya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

BUKUNE

½ sdt garam
10 tangkai kemangi, ambil daunnya
1 batang daun bawang, iris 1 cm
100 ml air
4 sdm minyak, untuk menumis

Tumbuk kasar:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
15 cabai merah keriting
2 buah tomat
2 cm jahe
5 cm serai
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk dan garam, biarkan selama 15 menit.
- ❖ Tumis bumbu yang ditumbuk kasar bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan udang, aduk-aduk hingga berubah warna, tambahkan air. Masak hingga udang matang.
- ❖ Masukkan daun kemangi dan daun bawang, aduk hingga layu. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

509. UDANG GORENG MASAK PEDAS

Bahan:

500 gram udang pancet, kupas dan sisakan ekornya
1 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
1 sbutir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng
4 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

15 buah cabai merah kriting
6 butir bawang merah

*4 siung bawang putih
1 sdt terasi, bakar
1 sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Sayat punggung udang, lalu lumuri dengan bawang putih, garam, dan air jeruk nipis. Diamkan sampai meresap. Goreng udang dalam minyak panas dan banyak sampai matang, tiriskan
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai matang dan harum. Masukkan udang goreng, aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

510. UDANG GORENG BUMBU KAMPUNG

Bahan:

*500 gram udang ukuran besar, bersihkan dan buang kepalanya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*5 siung bawang putih
3 butir bawang merah
2 butir kemiri
2 sdt ketumbar
¼ sdt merica butir
1 sdt garam
½ sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk nipis. Diamkan sesaat, lalu cuci sampai bersih. Campur udang dengan bumbu halus, diamkan sampai bumbu meresap.
- ❖ Goreng dengan minyak panas dan banyak sampai matang. Angkat. Sajikan bersama nasi hangat dan sambal ulek.

Untuk 4 orang.

511. UDANG GORENG MENTEGA

Bahan:

500 gram udang ukuran sedang, bersihkan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 mata asam jawa
4 buah bawang putih, haluskan
½ sdt merica
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
3 sdm margarin
1 batang daun bawang, iris serong

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan jeruk nipis, asam jawa, bawang putih, merica, gula pasir, dan garam.
- ❖ Panaskan margarin, masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Tambahkan daun bawang, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

512. UDANG GORENG RENYAH

Bahan:

10 ekor udang ukuran besar
2 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
1 putih telur, kocok
75 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang dengan sisakan ekornya. Campur udang dengan bawang putih yang sudah di haluskan, merica, dan garam. Aduk rata. Biarkan selama 30 menit agar bumbu meresap.
- ❖ Celupkan udang satu per satu ke dalam putih telur kocok, lalu gulingkan ke tepung roti. Tekan-tekan agar tepung menempel di badan udang. Goreng udang dalam minyak yang banyak dan panas hingga matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

513. UDANG GORENG TEPUNG KEJU

Bahan :

500 gram udang ukuran sedang, buang kulit dan kepala, sisakan ekornya
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt garam
2 siung bawang putih, haluskan
150 gram tepung terigu
25 gram keju, parut
1 butir telur,
½ sdt baking powder
150 ml air
minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang dengan air jeruk nipis, garam dan, bawang putih. Aduk rata, diamkan sesaat sampai bumbu meresap.
- ❖ Campur tepung terigu, keju parut, baking powder, dan air. aduk rata. Celupkan udang kedalam adonan tepung, ratakan.
- ❖ Goreng dalam minyak panas dan banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan bersama saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 porsi

514. UDANG MASAK LADO MUDO

Bahan:

750 gram udang windu
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam secukupnya
3 sdm minyak untuk menumis
75 ml air
2 buah tomat hijau, potong-potong
2 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun jeruk

Haluskan:

8 buah cabai hijau besar, buang bijinya
7 butir bawang merah

4 siung bawang putih
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Belah punggung udang biarkan ekornya, lalu lumuri dengan air jeruk dan garam.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, serai, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Tuang air, lalu beri tomat masak sampai udang matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

515. UDANG MASAK MEDE

Bahan:

500 gram udang windu, sayat punggungnya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 sdm margarin
4 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
½ butir bawang bombay
2 cm jahe, cincang
50 gram paprika merah, potong memanjang
100 gram kacang mede, goreng
1 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
200 ml air
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk, lalu diamkan sesaat. Cuci bersih, sisihkan
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang merah, bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum.

- ❖ Masukkan udang, paprika merah, dan kacang mede. Tambahkan saus tiram, kecap manis, kecap asin dan air. Beri gula pasir, garam, merica, dan penyedap jika suka, aduk rata. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

516. UDANG SAMBAL LEMON

Bahan:

500 gram udang ukuran sedang, kupas sayat punggungnya, biarkan ekornya utuh
3 cm jahe muda, parut
1 sdm ang ciu atau arak beras
3 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm tepung maizena
4 sdm minyak goreng
5 sdm saus sambal
3 sdm saus tomat
2 sdm air jeruk lemon

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang dengan jahe, bawang putih, ang ciu, dan tepung maizena. Diamkan sampai bumbu meresap.
- ❖ Panaskan minyak, tumis udang sampai matang. tambahkan saus sambal dan saus tomat botolan. Aduk rata. Beri air jeruk lemon, aduk sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

517. UDANG TAHU PEDAS

Bahan:

500 gram udang ukuran sedang, kupas
1 buah tahu putih ukuran besar, potong dadu, goreng
300 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

12 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih

1 buah tomat
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Bumbu lainnya:

1 lembar daun salam
1 batang serai
3 cm lengkuas, memarkan

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, aduk hingga mendidih. Masukkan tahu goreng, masak hingga kuah habis. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

518. UDANG TUMIS BUNCIS PEDAS

Bahan :

500 gram udang windu, bersihkan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
150 gram buncis, potong 2 cm
3 sdm minyak, untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
1 cm jahe, iris tipis
2 lembar daun jeruk
2 buah cabai hijau besar, iris serong
3 buah cabai rawit merah, iris bulat
½ buah tomat, potong dadu

Haluskan:

4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
6 buah cabai merah
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Sayat punggung udang biarkan ekornya, lumuri dengan air jeruk nipis. Diamkan sesaat, sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan bawang bombay, jahe, dan daun jeruk, aduk sampai bumbu matang. Masukkan udang, cabai hijau, rawit, dan buncis. Tuang air, aduk dan masak sampai udang dan berubah warna. Beri tomat, masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

Tip: Jangan terlalu lama memasak buncis supaya buncis tidak mudah layu dan warnanya tetap hijau segar.

519. UDANG TUMIS KUCAI

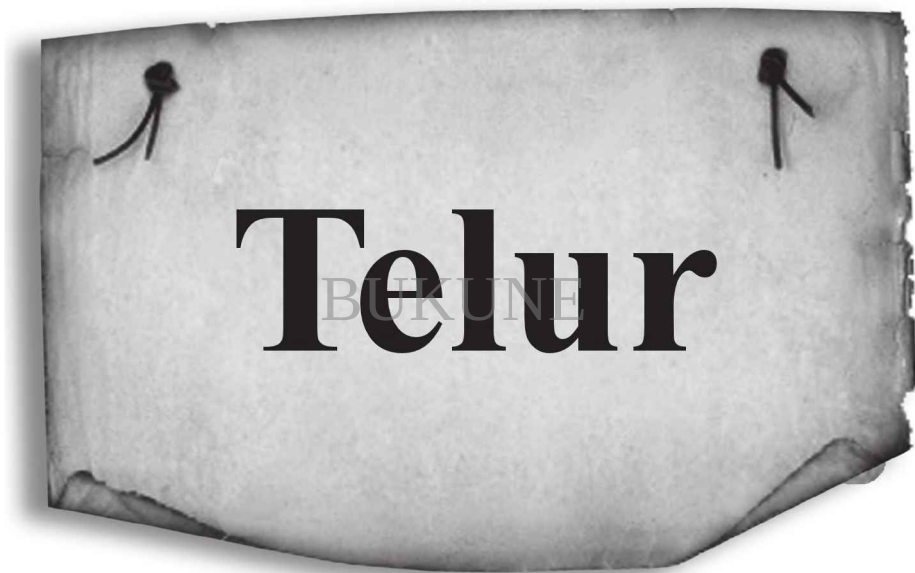
Bahan :

500 gram udang ukuran besar, kupas, sisakan ekornya, sayat punggungnya
 1 sdm air jeruk nipis
 1 sdt garam
 1 butir telur, kocok lepas
 4 sdm tepung maizena
 minyak untuk menggoreng
 2 sdm margarin
 4 siung bawang putih, cincang
 ½ butir bawang bombay, iris melintang tipis
 6 buah cabai rawit merah besar, potong serong
 1 sdm saus tiram
 ½ sdt merica
 ½ sdt garam
 Penyedap, jika suka
 6 batang kucai, potong kasar

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri udang dengan, air jeruk nipis, dan garam. Diamkan sampai meresap. Tiriskan.
- ❖ Celupkan udang dalam telur, lalu guling dalam tepung maizena sampai rata. Goreng udang dalam minyak panas sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan cabai rawit merah, aduk. Masukkan udang goreng, saus tiram, merica, garam, penyedap, dan kucai. Aduk sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi



520. BAKSO TELUR MASAK KECAP

Bahan:

6 butir telur ayam, rebus, kupas
250 gram daging giling
1 butir telur ayam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
1 sdt garam
1 sdm maizena
3 sdm margarin
½ butir bawang bombay
250 ml air
1 sdm kecap
¼ sdt kaldu instan
1 sdm tepung tapioka, larutkan dengan 25 ml air
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
8 butir bawang merah
½ sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging giling, telur, merica bubuk, pala bubuk, dan garam, dan tepung maizena. Aduk rata. Lapsi telur rebus dengan campuran daging sampai menutupi permukaan telur. Goreng sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay bersama bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan, air, kecap, dan kaldu instan. Aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan telur yang sudah dilapisi daging, tambahkan larutan tepung tapioka. Masak sampai kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

521. BALADO TELUR

Bahan:

8 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

4 butir bawang merah, iris tipis
20 gram cabai merah, tumbuk kasar
5 siung bawang putih, haluskan
1 buah tomat, rebus, potong-potong
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur hingga matang. Angkat, dinginkan. Kupas kulitnya. Goreng hingga kekuningan, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang merah hingga harum. Tambahkan cabai merah, bawang putih, dan tomat, aduk-aduk hingga berubah warna. Tuangkan air, garam, dan gula, aduk rata. Masukkan telur yang sudah digoreng, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

522. BISTIK TELUR

Bahan:

15 butir telur puyuh
250 gram daging sapi giling, haluskan
1 butir telur ayam, kocok lepas
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
1 sdt garam
¼ sdt kaldu instan
250 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
100 gram kacang polong

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt merica
¼ biji pala

*2 butir kemiri
1 sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur, kupas kulitnya. Sisihkan. Campur daging giling, telur, bawang putih, merica, pala, garam, dan kaldu instan. Aduk rata, ambil dua sendok makanan adonanan daging. Bulat-bulatkan dan pipihkan, lalu letakkan telur puyuh diatasnya. Rapikan sampai permukaan telur terbungkus adonan daging.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan telur bungkus daging. Masak sampai daging berubah warna. Tambahkan air, kecap manis, dan gula pasir. Aduk-aduk sampai mendidih. Masukkan kacang polong, masak sampai kuah mengental. Angkat.
Sajikan hangat dengan kentang, wortel, dan buncis rebus.

Untuk 4 porsi

523. CAH TELUR MASAK TAOGE

BUKUNE

Bahan:

*4 butir telur ayam
50 gram taoge kedelai, siangi
2 sdm minyak, untuk menumis
6 siung bawang putih, cincang
2 buah cabai merah, iris serong
1 batang daun bawang, iris kasar
50 ml air
1 batang
2 sdm kecap asin
2 sdt kaldu ayam instan
½ sdt gula pasir
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok lepas telur, lalu buat dadar sampai matang. Angkat, potong-potong. Sisihkan
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai merah dan daun bawang, lalu tuang air.

- ❖ Masukkan tauge dan telur dadar. Beri kecap asin, kaldu instan, gula pasir, dan garam. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

524. CAPCAY TELUR ASIN MASAK JAMUR

Bahan:

*3 butir telur asin mentah, kocok lepas
4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
50 gram udang kupas
4 buah bakso, iris melintang
50 gram jamur merang, potong-potong
50 gram jamur kuping, iris-iris
50 gram jamur hioko, rendam air panas, iris tipis
200 gram kembang kol, potong perkuntum
100 gram kapri
1 batang daun bawang, potong
200 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
3 sdm minyak untuk menumis
1 sdm minyak wijen
1 sdt ang ciu
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bombay sampai harum. Masukkan udang dan bakso, aduk sampai udang berubah warna. Tambahkan jamur merang, jamur kuping, jamur hioko, kembang kol, kapri, dan daun bawang. Beri ang ciu dan larutan maizena sedikit-sedikit, aduk sampai kental. Angkat dan sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

525. CEPLOK TELUR BEBEK MASAK TAUCO MEDAN

Bahan:

*4 butir telur bebek mentah
3 buah cabai merah besar, potong serong*

*6 buah cabai rawit merah utuh.
1 batang serai, ambil bagian putihnya memarkan
1 cm jahe, memarkan
2 sdm tauco medan
1 buah tomat, potong-potong
150 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
½ sdt merica
¼ sdt garam
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng ceplok telur bebek sampai matang. Angkat, sisihkan. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan cabai merah, rawit, serai, jahe, dan tauco. Masukkan tomat, aduk sampai agak layu.
- ❖ Tuang air, lalu masukkan telur ceplok. masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

526. DADAR BUMBU PEDAS

Bahan:

*4 butir telur ayam
30 gram kol, iris halus
2 batang daun bawang, iris halus
Minyak goreng secukupnya untuk membuat dadar*

Haluskan:

*3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
5 buah cabai merah
¼ sdt merica bubuk
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur ayam dengan bumbu yang dihaluskan, kocok sampai benar-benar rata. Masukkan kol dan daun bawang, aduk rata.
- ❖ Panaskan sedikit minyak dalam wajan. Tuang adonan telur ke dalam wajan anti lengket. Kecilkan api, apabila sudah agak mengering tusuk-tusuk adonan dengan garpu. Agar bagian dalamnya matang, lalu masak sampai matang. Angkat, potong sesuai selera.

Untuk 4 porsi

527. DADAR ROTI

Bahan:

4 butir telur ayam

½ sdt garam

150 ml susu cair

¼ sdt merica bubuk

8 lembar roti tawar

4 sdm margarin

4 sdm madu

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bersama garam dan merica. Tambahkan susu cair, aduk rata. sisihkan. Potong roti secara diagonal. Celupkan setiap potongan roti ke dalam telur kocok, lalu goreng dengan sedikit margarin sampai kedua sisinya kecokelatan. Angkat. Tata roti di atas piring saji, lalu siram dengan madu. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

528. DADAR TELUR MASAK SEMUR

Bahan:

4 butir telur, kocok lepas

3 sdm minyak untuk menumis

3 butir bawang merah, iris halus.

2 siung bawang putih, iris halus.

2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris serong.

500 ml air

2 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica
Penyedap, jika suka
2 sdm bawang merah goreng

Cara Membuat:

- ❖ Buat dadar, telur 2 lembar, gulung, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih dan cabai merah besar sampai layu dan harum. Tambahkan air, kecap manis, garam, merica, dan penyedap. Didihkan. Masak dengan api kecil.
- ❖ Masukkan telur dadar gulung, masak sampai kuah menyerap. Sajikan hangat dengan taburan bawang merah goreng.

Untuk 4 porsi

529. DEDAH BOH ITEK
DADAR TELUR BERBUMBU (ACEH)

Bahan:

6 butir telur bebek
½ butir kelapa, parut
8 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris halus
3 batang serai, iris halus bagian putihnya
2 butir jeruk limo, ambil airnya
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah
6 buah cabai rawit
1 cm jahe
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bebek sampai kuning dan putihnya tercampur rata. Masukkan kelapa parut dan bumbu yang dihaluskan. Beri air jeruk limo, aduk rata

- ❖ Panaskan wajan, dan beri sedikit minyak. Tuang telur ke dalamnya, lalu ratakan. Masak dengan api kecil sambil di tutup. Tusuk-tusuk permukaan telur dengan garpu. Teruskan memasak sampai permukaannya padat.
- ❖ Balikkan dengan hati-hati. Matangkan sisi sebaliknya sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip: masyarakat Aceh sering mematangkan dadar ini dengan wajan tanah liat yang di beri alas daun pisang. Aroma yang dihasilkan sangat harum dan khas.

530. GULAI TELUR PUYUH MASAK KEMANGI

Bahan:

25 butir telur puyuh
 200 gram tahu cina, potong dadu, goreng
 200 gram tempe, potong dadu, goreng
 1 liter santan, dari satu butir kelapa
 2 batang serai, memarkan
 1 lembar daun kunyit, simpul
 5 lembar daun jeruk
 2 buah asam kandis
 1 sdm gula pasir
 1 ikat kemangi, petik daunnya

Haluskan:

8 butir bawang merah
 6 siung bawang putih
 8 buah cabai merah keriting
 3 cm kunyit
 2 cm jahe
 2 cm lengkuas
 ½ sdt ketumbar, sangrai
 1 sdt garam
 Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, kupas. Sisihkan. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan serai, daun kunyit, daun jeruk, dan asam kandis. Aduk rata.

Tuang santan, aduk sampai mendidih. Masukkan tahu, tempe, dan telur puyuh. Beri gula pasir, lalu tambahkan kemangi. Kecilkan api, aduk sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

531. GULAI TELUR PUYUH TAHU

Bahan:

*30 butir telur puyuh
2 lembar daun salam
½ lembar daun kunyit
1 ibu jari lengkuas, memarkan
1 buah tahu cina, potong dadu kecil, goreng
350 ml santan cair
250 ml santan kental
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
4 cm kunyit
½ sdt ketumbar
1 sdt merica butir
2 butir kemiri
1½ sdt garam
1 sdm gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, lalu kupas kulitnya. Goreng sampai kecokelatan, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu lainnya hingga harum. Masukkan telur. Tambahkan santan cair, aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan tahu goreng dan santan kental, aduk terus sampai kuah mendidih. Masak sampai semua bahan matang dan kuah berkurang. Angkat.

Untuk 4 porsi

532. KARI TELUR PUYUH

Bahan:

30 butir telur puyuh
750 ml air, untuk merebus
3 sdm minyak, untuk menumis
1 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
200 gram buncis, potong serong
4 buah cabai hijau besar, iris serong tipis
800 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
3 sdm bawang goreng

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
4 cm kunyit
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
 $\frac{1}{4}$ sdt pala
 $\frac{1}{4}$ sdt jintan
2 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang. Angkat, dinginkan. Kupas kulitnya, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum. Masukkan udang, aduk-aduk sampai berubah warna. Masukkan buncis dan cabai hijau, aduk sampai layu.
- ❖ Tambahkan santan, gula, dan garam. Aduk perlahan agar santan tidak pecah. Masak dengan api kecil sampai semua bahan matang. Angkat. Sajikan sayur dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

533. KROKET ISI TELUR

Bahan:

*5 butir telur ayam rebus
50 gram margarin
50 gram terigu
300 ml susu cair
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
1 sdm bawang merah goreng
1 batang seledri, iris halus,
1 butir telur ayam, kocok lepas
Tepung panir secukupnya
Minyak untuk goreng.*

Cara Membuatnya:

- ❖ Kupas telur ayam rebus, potong-potong. sisihkan
Panaskan margarin, masukkan tepung terigu. Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai adonan mengental.
- ❖ Masukkan potongan telur, merica, pala, garam, gula pasir, bawang merah goreng, dan seledri. Aduk rata. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Ambil sejumput adonan, lalu bulat-bulatkan. Gulingkan ke dalam tepung panir. Celupkan ke dalam telur, lalu gulingkan lagi ke dalam tepung panir.
- ❖ Goreng adonan kroket sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat, sajikan hangat bersama saus sambal atau saus tomat.

Untuk 4 porsi

534. LOAF DAGING ISI TELUR LADA HITAM

Bahan:

*150 ml susu cair
2 butir telur ayam, kocok lepas
75 gram keju cheddar, parut
4 lembar roti tawar, buang kulitnya
250 gram daging sapi cincang*

500 gram daging ayam cincang
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
100 gram wortel, iris halus memanjang
1 sdt lada hitam bubuk
1 sdt oregano
1 sdt garam
5 butir telur ayam rebus, kupas, iris bulat

Saus:

1 sdm margarin
½ butir bawang bombay, cincang halus
3 sdm kecap inggris
2 sdm saus tomat
½ sdt merica bubuk
¼ sdt garam
150 ml kaldu sapi

Cara Membuat:

- ❖ Campur susu, telur kocok dan keju parut. Masukkan roti tawar, rendam sampai lunak. Masukkan daging sapi cincang, daging ayam cincang, bawang bombay, wortel, keju, lada hitam, oregano, dan garam. Aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
- ❖ Masukkan sebagian adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin, ratakan. Taruh irisan telur rebus di atasnya. Tuang sisa adonan, ratakan permukaannya, lalu tutup rapat dengan kertas aluminium. Kukus selama 30 menit sampai matang. Angkat, dinginkan. Keluarkan daging dari loyang, potong-potong. Sajikan dengan saus
- ❖ **Saus:** Panaskan margarin, lalu tumis bawang bombay sampai harum. Tambahkan kecap inggris, saus tomat, merica, dan garam. Tuang kaldu, aduk sampai mendidih dan kental. Angkat.

Untuk 4 porsi

535. MARTABAK ISI KORNET

Bahan:

3 butir telur bebek
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
100 gram makaroni rebus

*100 gram kornet sapi
½ butir bawang bombay, cincang halus
15 buah kulit lumpia
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bebek bersama merica dan garam. Masukkan makaroni, daun bawang, kornet, dan bawang bombay. Aduk rata.
- ❖ Ambil selembar kulit lumpia, beri dua sendok adonan isi. Lipat sisinya, lalu goreng dengan minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Lakukan sampai bahan habis.

Hasil 12 gram

Tip: supaya martabak yang digoreng tidak terbuka, oles tepiannya dengan sedikit telur. Bisa juga dengan larutan tepung kanji.

536. MARTABAK ISI MAKRONI

Bahan:

*5 butir telur bebek, kocok lepas
1 sdt merica bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdt kecap asin
1 sdt garam
1 sdt kaldu instan, jika suka
80 gram makaroni, rebus sebentar
150 gram kornet
2 batang daun bawang, iris halus
1 butir bawang bombay iris halus
15 lembar kulit lumpia
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur dengan merica, minyak wijen, kecap asin, garam, dan kaldu instan. Masukkan makaroni rebus, kornet, daun bawang dan bawang bombay. Aduk rata.
- ❖ Ambil selembar kulit lumpia. Beri adonan secukupnya, lalu lipat semua sisi kulit lumpia. Goreng dalam minyak panas yang banyak, dengan api kecil. Tusuk-tusuk permukaan martabak agar bagian dalamnya matang

sempurna. Goreng sampai kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
Sajikan martabak dengan sambal botol dan saus tomat.

Untuk 4 porsi

537. MARTABAK TELUR MINI

Bahan:

100 gram daging sapi, cincang, tumis
4 telur bebek, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris halus
1 butir bawang bombay, iris tipis memanjang
15 lembar kulit lumpia
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

1 sdt merica halus
½ sdt pala bubuk
1½ sdt garam
¼ sdt kaldu sapi bubuk

Acar mentah:

1 buah wortel, potong dadu kecil
1 buah mentimun, potong dadu kecil
3 buah bawang merah, potong dadu kecil
15 buah cabai rawit
1 sdt cuka
¼ sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging sapi cincang yang sudah ditumis dengan telur, daun bawang, bawang bombay, dan bumbu. Aduk rata.
- ❖ Ambil selembaar kulit lumpia, isi dengan dua sendok makan adonan telur. Lipat semua sisinya, lalu goreng di dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan martabak dengan acar mentah.
- ❖ **Acar mentah:** campur semua bahan acar, aduk rata.

Untuk 4 porsi

Tip: agar bagian dalam martabak matang sempurna, ketika digoreng, tusuk-tusuk menggunakan garpu dan goreng di atas api kecil.

538. MARTABAK TELUR SEPESIAL

Bahan:

4 butir telur bebek, kocok lepas
3 sdm margarin untuk menumis
4 siung bawang putih
150 gram daging sapi, cincang
50 ml air
1 buah wortel, iris dadu kecil
20 gram kacang polong, rebus
5 buah jamur merang, potong dadu
2 batang daun bawang, iris tipis
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
½ sdt garam
½ merica bubuk
12 lembar kulit lumpia
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan daging cincang, tuang air. Aduk sampai daging matang. Tambahkan wortel, kacang polong, jamur merang, daun bawang, dan bawang bombay sampai layu. Angkat.
- ❖ Masukkan telur dan daun bawang, tambahkan garam dan merica sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Ambil satu lembar kulit lumpia, isi dengan dua sendok makan adonan tumisan daging. Lipat berbentuk amplop, lalu goreng dengan minyak panas dan banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat bersama cabai rawit atau saus sambal.

Untuk 4 porsi

539. OMELET BAKSO SPESIAL

Bahan:

5 butir telur ayam, kocok lepas
4 buah bakso sapi atau ayam, iris tipis
20 gram paprika merah, potong dadu
20 gram paprika hijau, potong dadu

2 sdm kornet, haluskan
1 sdm tepung terigu larutkan dengan 4 sdm susu cair
½ butir bawang bombay, iris tipis
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
Penyedap jika suka
2 batang daun bawang, iris halus
Margarin secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan telur dengan semua bahan, kecuali margarin. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Panaskan margarin di atas wajan dadar. Masukkan 1-2 sendok sayur adonan telur. Buat dadar, lalu balik dan tambahkan margarin. Masak sampai kedua sisi omelet matang. Angkat, tiriskan. Lakukan kembali sampai bahan habis.

Untuk 4 porsi

540. OMELET ISI TONGKOL

Bahan:

4 butir telur ayam, kocok lepas
150 gram ikan tongkol, goreng, suwir-suwir
4 batang kucai, potong 1 cm
1 sdt merica bubuk
1 sdt oregano bubuk
6 buah cabai rawit merah, iris halus
½ sdt garam
¼ sdt kaldu ayam bubuk
4 sdm minyak goreng

Cara Membuat:

Campur telur dengan ikan tongkol, kucai, merica bubuk, oregano, rawit merah, garam dan kaldu bubuk, aduk rata.

Panaskan minyak dalam wajan anti lengket. Tuang semua adonan telur, apabila bagian dasar sudah agak kering balik sisinya masak sampai matang. Angkat, potong-potong.

Untuk 4 porsi

541. OMELET ISI SAYUR

Bahan:

4 butir telur ayam, kocok lepas
200 ml susu full cream
20 gram jamur kancing kalengan, iris agak tipis
15 gram paprika merah, potong kotak
15 gram paprika hijau, potong kotak
25 gram sayuran beku. Seduh air panas
½ sdt garam
½ sdt kaldu ayam instan
½ sdt merica
3 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur ayam, susu, jamur kancing, paprika merah, paprika hijau, dan sayuran beku. Tambahkan garam, kaldu instan, dan merica. Aduk rata.
- ❖ Panaskan margarin di atas wajan dadar. Masukkan adonan telur, ratakan. Masak sampai matang. Angkat. Sajikan hangat, bersama saus sambal.

Untuk 4 orang

542. OMELET SOSIS SAPI

Bahan:

4 butir telur ayam
3 batang sosis sapi, iris bulat agak tipis
25 gram keju cheddar, parut
15 gram paprika hijau, potong dadu
15 gram paprika merah, potong dadu
10 gram bawang bombay, cincang kasar
25 ml susu cair
½ garam
¼ sdt kaldu instan
1 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, sosis sapi, keju cheddar, paprika hijau, paprika merah, bawang bombay, susu cair, dan garam secukupnya. Kocok sampai tercampur rata.

- ❖ Panaskan teflon, lelehkan margarin masukkan campuran telur. Tutup, lalu masak dengan api kecil sampai permukaan telur matang. Angkat, sajikan hangat bersama saus tomat dan saus sambal.

Untuk 4 orang

543. ORAK ARIK TELUR MASAK SAUS TIRAM

Bahan:

*5 butir telur ayam
250 gram udang peci
3 sdm margarin
1 sdt ang ciu
3 sdm saus tiram
2 sdm saus sambal
100 gram daging ayam goreng, suwir-suwir
250 gram bok coy, potong-potong
1 sdm kecap manis
Bawang goreng secukupnya untuk taburan*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok lepas telur ayam, sisihkan. Kupas udang sisakan ekornya, sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, masukkan telur, aduk sebentar. Tambahkan, ang ciu, saus tiram, dan saus sambal. Beri cabai, udang, dan daging ayam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan bok coy, aduk sampai layu. Tambahkan kecap manis, lalu masak sampai matang. Hidangkan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

544. OSENG BUNCIS TELUR PUYUH

Bahan:

*20 butir telur puyuh
200 gram buncis
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, iris halus*

4 buah tomat hijau kecil, belah 4
4 buah cabai merah besar, iris serong
2 buah cabai hijau besar, iris serong
3 sdm saus tiram
2 sdm air asam
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh, kupas. Sisihkan
Buang bagian ujung dan serat buncis, potong-potong serong 2 cm.
Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Tambahkan tomat dan cabai, aduk rata. Masukkan buncis, saus tiram dan air asam. Aduk-aduk sampai, agak layu. Masukkan telur puyuh dan garam, lalu masak sampai matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 porsi

545. OSENG TELUR PUYUH MASAK REBON

Bahan :

20 butir telur puyuh rebus, kupas
3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, iris tipis
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdm udang rebon
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
2 buah cabai merah besar, potong serong
2 buah cabai hijau besar, potong serong
1 buah tomat, potong-potong
150 ml air
2 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
1 sdt gula merah, iris
¼ kaldu ayam instan
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, kupas kulitnya. Sisihkan. Tumis bawang putih, bombay sampai harum. Tambahkan udang rebon, daun salam, daun jeruk, cabai merah, dan cabai hijau.
- ❖ Masukkan telur puyuh, tambahkan kecap manis. Tuang air, lalu beri air asam, gula merah, kaldu instan, dan garam. Aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

546. PASTEL TELUR PANGGANG

Bahan:**Kulit:**

500 gram kentang, kukus, haluskan
5 butir telur ayam, rebus, ambil bagian kuningnya, haluskan
5 sdm margarin
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
½ sdt garam
Penyedap, jika suka
50 gram keju cheddar parut, untuk taburan
Margarin secukupnya untuk olesan

Isi:

3 sdm margarin, untuk menumis
3 siung bawang putih, iris tipis
1 butir bawang bombay, iris tipis
150 gram daging sapi giling
100 gram daun bayam, iris halus
50 gram wortel, iris tipis memanjang
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan
15 butir telur puyuh, rebus, kupas

Cara Membuat:**Kulit:**

- ❖ Campur kentang, kuning telur, margarin, merica pala, garam dan penyedap, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, sisihkan.

- ❖ **Isi :** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai layu dan harum. Masukkan daging giling, bayam, dan wortel. Tambahkan garam dan kaldu instan. Masak sampai daging berubah warna, tambahkan telur puyuh. Aduk rata, angkat.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarin. Beri sebagian adonan kulit di dasar pinggan, ratakan. Tuang atasnya dengan adonan isi, lalu tutup lagi dengan adonan kentang. Olesi permukaannya dengan margarin sampai rata dan taburkan keju parut.
- ❖ Panggang adonan dalam oven selama 45 menit sampai matang. Angkat, sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 4 orang.

547. PELEMAK BOH MANOK TELUR KUAH SANTAN (ACEH)

Bahan:

*4 buah asam sunti, iris-iris
5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
3 buah cabai merah besar, iris bulat
2 batang daun bawang, potong-potong
600 ml santan sedang
¼ sdt kunyit bubuk
½ sdt merica bubuk
½ sdt ketumbar bubuk
½ sdt penyedap, jika suka
Garam secukupnya
4 butir telur ayam*

Cara Membuat:

- ❖ Satukan asam sunti, bawang merah, bawang putih, cabai merah besar, daun bawang, dengan santan. Beri kunyit, merica, ketumbar, penyedap dan garam. Masak santan dengan api sedang sampai mendidih. Setelah itu kecilkan api.
- ❖ Pecahkan telur ayam satu persatu ke dalam rebusan santan. Masak sampai telur matang dan bumbu terserap. Angkat.

Untuk 4 orang

548. PEPES TELUR ASIN

Bahan:

*6 butir telur asin mentah
1 ikat kemangi, ambil daunnya
2 batang daun bawang, iris-iris
3 siung bawang putih, iris tipis
8 butir bawang merah iris tipis
4 buah cabai hijau, iris serong tipis
8 buah cabai rawit merah, utuh
1 buah tomat, belah 8 bagian
2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai ambil putihnya, iris halus
300 ml santan kental
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap jika suka
Daun pisang secukupnya
Lidi, untuk penyemat*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daun bawang, bawang putih, bawang merah, cabai hijau, cabai rawit, tomat, lengkuas, serai, garam, gula pasir, dan penyedap jika suka. Aduk rata.
- ❖ Ambil selembar daun pisang. Pecahkan 1 butir telur asin. Tambahkan dua sendok makan santan, lalu tambahkan campuran daun bawang dan cabai rawit utuh. Bungkus tum, lalu semat dengan lidi. Lakukan yang sama sampai bahan habis. Kukus selama 35 menit sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi

549. PINDANG KUAH TELUR PUYUH

Bahan :

*24 butir telur puyuh
1 liter air untuk merebus
750 ml air untuk kuah
1 genggam kulit bawang merah*

1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka
3 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm kecap manis
1 sdt kecap ikan
4 butir bawang merah utuh
2 siung bawang putih
1 cm jahe, memarkan
2 cm kunyit
2 buah cabai merah, belah dua
4 buah belimbing wuluh, potong-potong
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, potong serong

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh bersama, daun salam, kulit bawang merah, garam, dan gula pasir. sampai telur matang. Angkat. Retakkan kulit telur (jangan terlalu hancur), lalu rebus kembali sampai berubah warnanya. Angkat, lalu kupas telur. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air bersama, serai, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas. Tambahkan kecap manis, kecap ikan, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, cabai merah, cabai hijau, dan rawit merah.
- ❖ Masukkan telur puyuh, dan belimbing wuluh. Beri garam, merica bubuk, dan penyedap jika suka. Masak sampai matang, beri irisan daun bawang. Angkat.

Untuk 4 orang

550. PUYUH BUMBU PETIS

Bahan:

20 butir telur puyuh
100 gram udang peci
100 gram rebung
3 siung bawang putih, iris tipis
5 butir bawang merah, iris tipis

2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
3 cm temu kunci, memarkan
4 buah cabai merah, iris tipis serong
5 buah cabai rawit merah utuh
1 sdm petis udang
700 ml santan
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur sampai matang, kupas. Sisihkan. Bersihkan udang, kupas dan biarkan ekornya utuh. Sisihkan. Rendam rebung dengan air panas. Cuci kembali dan tiriskan, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang merah, sampai harum. Tambahkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, serai, temu kunci, cabai merah, dan cabai rawit.
- ❖ Masukkan petis udang, telur, udang, dan rebung. Tuang santan, lalu tambahkan garam, gula dan penyedap jika suka. Aduk perlahan, masak sampai santan mengental dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

551. PUYUH TUMIS EBI ASAM PEDAS

Bahan:

24 butir telur puyuh
50 gram ebi
3 sdm minyak, untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
3 buah cabai hijau, buang bijinya, iris tipis
250 ml air
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
3 mata asam jawa, larutkan dengan 50 ml air, saring

Haluskan:

*8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
3 cm kunyit, bakar
2 cm jahe, bakar
½ sdt merica*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, kupas. Sisihkan. Rendam ebi dengan air panas sebentar, tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu halus, dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan cabai merah dan ebi. Aduk sampai bumbu matang dan merata.
- ❖ Masukkan telur puyuh, air, gula pasir, garam, dan air asam jawa. Masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

552. RENDANG TELUR BEBEK

Bahan:

*8 butir telur bebek
3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
1 mata asam kandis
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka
750 ml santan sedang*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
6 butir bawang merah
½ sdt ketumbar, sangrai
½ sdt merica
½ sdt jintan
12 buah cabai merah keriting*

1 cm jahe
2 cm kunyit
1cm lengkuas

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur bebek sampai matang, dan sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan daun salam, daun jeruk, serai, asam kandis, garam, gula pasir, dan penyedap secukupnya.
- ❖ Tuang santan, masak sambil aduk sampai mendidih. Masukkan telur bebek, masak sampai santan mengental dan bumbu meresap. Angkat. Sajikan dengan nasi hangat dan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

553. ROLADE AYAM GURIH

Bahan:

2 potong dada ayam, buang tulangnya
2 buah tahu cina, cincang
3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 butir telur, kocok lepas
2 buah daun bawang, iris halus
1 sdt kaldu ayam instan
Margarin secukupnya, untuk membuat dadar

Kulit:

2 butir telur ayam, kocok lepas
1 siung putih, iris tipis
2 butir bawang merah, iris tipis
2 buah cabai merah buang bijinya, iris tipis
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ **Isi:** Lumuri dada ayam dengan bawang putih, merica, dan garam sampai merata. Kukus dada ayam bersama tahu putih sampai matang. Angkat dan biarkan dingin. Cincang dada ayam dan tahu cina, lalu campur dengan daun bawang, telur, dan kaldu ayam instan. Aduk rata, sisihkan.

- ❖ **Kulit:** Campur telur ayam, bawang putih, cabai merah, dan garam. Aduk rata. Panaskan wajan datar, lelehkan margarin secukupnya. Tuang adonan kulit. Buat dadar agak tipis, masak sampai dadar agak kering. Angkat. Lakukan yang sama sampai adonan habis.
- ❖ Ambil selembar dadar, beri adonan isi. Ratakan dan gulung, lalu bungkus dengan kertas alumunium foil. Kukus sampai matang. Angkat dan biarkan sampai dingin. Lepas lapisan alumunium foil. Potong-potong rolade sesuai selera. Sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 porsi

***TIP:** *Apabila anda kesulitan dalam menggulung dadar, gunakanlah sudare alat bantu untuk menggulung. Sudare terbuat dari bambu bentuknya seperti tikan dan biasanya digunakan dalam pembuatan sushi roll.*

554. SAMBAL GORENG PUYUH MASAK TAHU TEMPE

BUKUNE

Bahan:

*20 butir telur puyuh
200 gram tahu, potong dadu kecil
150 gram tempe, potong dadu kecil
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis
350 ml santan dari ½ butir kelapa*

Haluskan:

*10 butir bawang merah
8 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
4 cm temu kunci
1 sdt garam
1 sdm petis udang*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, kupas. Sisihkan. Goreng tahu dan tempe secara terpisah sampai kecokelatan. Angkat, sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan telur puyuh, tahu, dan tempe. Aduk rata. Tuang santan, aduk perlahan dan masak sampai kuah mengental.

Untuk 4 orang

555. SATAI TELUR PUYUH

Bahan:

*24 butir telur puyuh
1 batang serai memarkan
2 lembar daun salam
350 ml
Minyak untuk menggoreng
Tusuk sate secukupnya*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kunyit
3 cm lengkuas
1 sdt garam
Penyedap, jika suka*

BUKUNE

Cara Membuat:

Rebus telur puyuh sampai matang, kupas. Campur telur puyuh dengan bumbu halus, serai, dan daun salam. Tuang air, ungkep sampai bumbu meresap. Angkat, biarkan sampai dingin.

Ambil tusukan sate, tusuk masing-masing tusuk 4 butir telur puyuh. Goreng dengan minyak panas bersama dengan tusuk satenya sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Hasil 6 tusuk

556. SECHOTEL TELUR KEJU PANGGANG

Bahan:

*5 butir telur bebek, kocok lepas
125 gram kornet sapi
300 gram kentang, kukus, haluskan*

125 gram terigu
 250 ml susu full cream
 Margarin secukupnya, untuk olesan
 18 butir telur puyuh, rebus
 1 batang daun bawang, iris halus
 250 gram keju cheddar parut, bagi dua bagian untuk isi dan taburan
 ½ sdt pala bubuk
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdt garam
 ½ sdt kaldu ayam instan

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur bebek, kornet sapi, kentang, terigu, dan susu. Aduk rata. Tambahkan daun bawang, keju parut, pala bubuk, merica, garam, dan kaldu instan. Aduk kembali sampai tercampur rata.
- ❖ Siapkan cetakan kecil, olesi dengan margarin. Tuang adonan sampai tiga perempat bagian cetakan. Masukkan satu butir telur puyuh ke dalamnya. Taburi dengan keju parut.
- ❖ Panggang adonan selama ± 35 menit sampai matang. Angkat. Sajikan bersama saus sambal atau saus tomat.

Untuk 4 orang

557. SEMUR TELUR KOMPLIT

Bahan:

6 butir telur ayam
 2 butir kentang, potong-potong
 1 potong tahu cina, potong dadu besar
 150 gram tempe, potong dadu besar
 1250 ml santan dari 1 butir kelapa
 5 sdm kecap manis
 1 sdt garam
 Bawang goreng secukupnya

Haluskan:

4 siung bawang putih
 6 butir bawang merah
 5 butir kemiri

2 cm jahe
¼ sdt lada
½ sdt gula pasir
½ sdt garam
½ sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang, angkat. Kupas, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, Tuang santan, aduk perlahan sampai mendidih. Masukkan telur dan kentang, tambahkan kecap dan garam. Masak sampai kentang setengah matang, lalu masukkan tempe dan tahu.
- ❖ Masak sampai bumbu meresap dan santan mengental. Angkat, beri taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

558. SIOMAY SAYUR ISI TELUR

Bahan:

BUKUNE

1 ikat bayam, ambil daunnya, iris-iris
2 buah wortel, parut
12 butir telur puyuh
1 siung bawang putih
½ sdt garam (untuk biang)
1 tongkol jagung manis, parut
1 potong tahu cina ukuran agak besar, haluskan
2 butir telur, kocok lepas
1 sdt garam
1 sdt kaldu ayam instan
½ sdt merica bubuk
2 sdt minyak wijen
150 gram tepung kanji
25 gram tepung terigu
125 ml air

Adonan biang (campur rata):

25 gram terigu
150 ml air

1½ sdt garam
½ sdt gula pasir
¼ sdt penyedap

Cara Membuat:

- ❖ Campur bayam, wortel, jagung manis, dan tahu cina yang dihaluskan. Tambahkan telur, garam, kaldu bubuk, dan minyak wijen. Aduk sampai rata. Sisihkan.
- ❖ **Adonan biang:** aduk tepung terigu, air, garam, bawang putih yang dihaluskan, sampai rata dan menjadi adonan yang licin. Panaskan adonan dengan api sedang sambil diaduk sampai kental. Angkat dan tambahkan minyak goreng. Aduk dan dinginkan.
- ❖ Campur adonan biang, sayuran dan tepung kanji sambil diaduk sampai menjadi adonan yang tercampur rata.
- ❖ Oles bagian dalam cetakan berbentuk mangkuk kecil dengan sedikit minyak goreng. Masukkan adonan ke dalam cetakan. Tancapkan satu butir telur puyuh rebus. Kukus selama 25 menit atau sampai matang. Angkat.
Sajikan bersama bumbu kacang atau saus cabai.

Untuk 4 orang

559. SUP BAKSO BUNGA TELUR

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih
2 cm jahe, memarkan
2 sdm kecap ikan
10 butir bakso sapi, belah (jangan sampai putus)
800 ml air
½ sdt kaldu instan, jika suka
2 butir telur, kocok lepas
1 sdm garam
1 sdt minyak wijen
150 gram sawi hijau (caisim), potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan jahe sampai harum, tambahkan kecap ikan. Masukkan bakso, lalu tuang air. Didihkan, dan beri kaldu instan.
- ❖ Tuang telur kocok ke dalam kuah mendidih. Diamkan sebentar, lalu aduk rata. Tambahkan garam dan minyak wijen. Masukkan sawi hijau, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: merebus sawi hijau jangan terlalu lama, karena rasanya akan menjadi pahit.

560. SUP TELUR AYAM MIX VEGETABLE**Bahan;**

- 1,5 liter air kaldu ayam*
- 150 gram sayuran beku*
- 3 butir telur ayam, kocok lepas*
- 1 potong dada ayam, kukus, suwir-suwir*
- ½ sdt merica*
- 1 sdt garam*
- ½ sdt gula pasir*
- ¼ sdt kaldu ayam instan*
- Tomat merah, potong dadu*
- 1 batang daun bawang, iris serong tipis*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air dengan sedikit garam dan gula pasir, rebus sayuran beku sebentar saja. Angkat, rendam kedalam air es. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Panaskan air kaldu ayam, lalu tuang telur perlahan. Aduk pelan sampai telur menggumpal namun tidak terlalu hancur.
- ❖ Masukkan sayuran beku, tambahkan merica, garam, gula pasir, dan kaldu ayam instan. Terakhir masukan tomat dan daun bawang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

561. SUP TELUR AYAM SPESIAL

Bahan:

- 1,5 liter kaldu ayam*
- 3 butir telur ayam, kocok lepas*
- 2 buah sosis ayam, iris bulat agak tipis*
- 25 gram makaroni kering, rebus*
- 1 sdt garam*
- 1 sdt merica bubuk*
- 1 sdt kaldu ayam instan*
- 50 gram brokoli, potong kuntumnya*
- 1 batang daun bawang, iris halus*
- 3 sdm keju parmesan bubuk*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan kaldu ayam. Tuang telur kocok sambil aduk terus sampai telur berserabut. Masukkan sosis ayam dan makaroni, lalu beri garam, merica bubuk, dan kaldu instan. Masak sampai brokoli mulai matang.
- ❖ Taburi keju parmesan dan daun bawang. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

562. SUP TELUR PUYUH BUMBU TONGCAI

Bahan:

- 25 butir telur puyuh*
- 200 gram udang, kupas dan sisihkan kulitnya untuk kaldu*
- 1750 ml air*
- 3 cm jahe, memarkan*
- 1 tangkai seledri*
- 2 sdm minyak, untuk menumis*
- 150 gram bengkuang, potong korek api (potong kecil memanjang)*
- 50 gram jamur kuping, rendam air panas, potong-potong*
- 1 batang daun bawang, iris halus*
- Bawang goreng untuk taburan secukupnya*

Haluskan:

- 4 siung bawang putih*
- 2 sdm tongcai*
- 1 sdm ebi*
- ½ sdt merica butir*
- 1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, lalu kupas kulitnya. Sisihkan.
- ❖ **Kaldu udang:** Masak kulit udang bersama air, jahe, dan seledri sampai mendidih. Angkat lalu saring. Kecilkan api dan didihkan kembali.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai matang. Masukkan udang, lalu aduk sampai berubah warna. Masukkan bengkuang, jamur kuping, dan sedap malam. Masak sampai layu, angkat.
- ❖ Masukkan tumisan kedalam kaldu udang. Tambahkan telur puyuh rebus ke dalamnya. Didihkan kembali, lalu angkat. Sajikan bersama dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

563. TELUR BEBEK MASAK SOUN

Bahan:

*3 butir telur bebek
100 gram soun kering
100 gram udang, kupas
3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
2 buah cabai merah besar, iris serong
1 buah tomat, potong-potong
100 ml air
2 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin
¼ sdt merica bubuk
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan
2 batang daun bawang, potong kasar*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok lepas telur bebek, sisihkan. Seduh soun dengan air panas sebentar saja, angkat. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai merah dan tomat. Aduk sampai agak layu. Masukkan telur bebek,

buat orak arik sampai matang. Tambahkan udang, lalu tuang air dan masak sampai udang berubah warna. Masukkan soun, aduk rata.

- ❖ Beri kecap manis, kecap asin, merica, garam, kaldu instan dan daun bawang. Aduk dan masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

564. TELUR CEPLOK MASAK HIJAU

Bahan:

*4 butir telur ayam
3 sdm minyak, untuk menumis
150 ml air
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap, jika suka*

Haluskan:

*6 buah cabai hijau besar
2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
1 sdm ebi, sangrai*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Goreng ceplok telur ayam sampai matang dan agak kering. Angkat dan, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan telur ceplok, lalu tuang air. Beri garam, gula, dan penyedap secukupnya. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

565. TELUR GORENG LAPIS DAGING

Bahan:

*6 butir telur ayam
500 gram daging sapi cincang
150 ml susu
1 kuning telur*

*¼ sdt pala bubuk secukupnya
1 sdt lada bubuk
1 sdt garam
½ sdt kaldu ayam instan
4 putih telur, kocok sebentar
100 gram tepung panir halus
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang. Angkat, dan kupas. Sisihkan.
- ❖ Campur daging cincang, susu, kuning telur, pala bubuk, lada bubuk, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata. Bagi campuran daging menjadi 6 bagian. Lapsi telur satu persatu dengan campuran daging sampai rata.
- ❖ Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan kedalam tepung panir. Goreng dengan minyak banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

Tip: gunakan api sedang pada saat menggoreng telur lapis daging agar lapisan daging matang dan lapisan tepung tidak gosong.

566. TELUR GULUNG ISI SOSIS

Bahan:

*2 butir telur ayam
250 gram daging ayam cincang
2 siung bawang putih, haluskan
3 batang sosis sapi
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap, jika suka
1 batang daun bawang, iris halus
2 sdm margarin, untuk dadar
1 butir telur ayam, kocok lepas
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, daging ayam, bawang putih, merica bubuk, garam, dan penyedap. Aduk rata, sisihkan. Panaskan margarin, tuang adonan telur, lalu buat dadar sampai matang. Angkat. Lakukan sampai adonan habis. Sisihkan
- ❖ Ambil satu lembar dadar, beri sepertiga bahan adonan daging ayam dan ratakan. Letakkan satu batang sosis diatas lapisan daging ayam. Gulung, sambil ditekan agar padat. Bungkus dengan aluminium foil. Kukus selama 15 menit sampai matang, lalu angkat dan dinginkan. Potong-potong, sesuai selera. Sajikan hangat bersama saus tomat atau saus sambal.

Untuk 4 porsi

567. TELUR ISI KORNET KUAH KUNING

Bahan :

*6 butir telur ayam
Bawang untuk taburan
6 kuning telur rebus, haluskan
250 gram kornet sapi
1 buah wortel, rebus, potong dadu kecil
1 tangkai seledri, cincang halus
1 butir telur ayam, kocok lepas
25 gram tepung kanji
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu instan
1 sdt garam*

Kuah:

*2 sdm minyak untuk menumis
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
5 buah cabai rawit merah, utuh
500 ml santan*

Haluskan:

*4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 cm kunyit*

1 sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur sampai matang, angkat. Kupas, lalu belah 2 bagian dan ambil kuningnya, sisihkan. Campur kuning telur, kornet, wortel, seledri, telur, kanji, merica, kaldu instan, dan garam. Ambil putih telur rebus yang sudah dibelah, lalu masukkan adonan isi sampai penuh. Kukus selama 25 menit sampai matang, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum. Tuang santan, aduk perlahan sampai mendidih. Masukkan telur dan rawit merah, masak sampai kuah mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

Tip: aduk santan perlahan sesering mungkin agar santan tidak pecah.

568. TELUR ISI SIOMAY UDANG

Bahan:

6 butir telur, rebus belah dua sisihkan kuningnya
100 gram udang, kupas, cincang
1 butir telur, kocok lepas
100 gram tepung kanji
1 batang daun bawang, iris halus
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
Penyedap rasa, jika suka

Sambal kacang:

100 gram kacang, goreng
2 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
1 sdt gula merah
½ sdt gula pasir
½ sdt garam
1 sdm air asam jawa
175 ml santan cair
1 sdm minyak goreng
1 butir jeruk limau, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur sampai matang, belah 2 bagian. Campur kuning telur, udang cincang, telur, tepung kanji, daun bawang, bawang putih, garam, dan penyedap. Aduk rata. Masukkan adonan ke dalam telur yang sudah dibelah, kukus selama 25 menit sampai matang. Angkat, sajikan dengan sambal kacang.
- ❖ **Sambal kacang:** haluskan kacang goreng, bawang putih, cabai merah, gula merah, gula pasir, dan garam. Tambahkan air asam, santan cair, dan minyak goreng. Aduk rata. Panaskan dengan api sedang sambil diaduk sampai berminyak dan mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

569. TELUR MASAK NANAS

Bahan:

10 butir telur, rebus, kupas
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
3 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
300 ml santan dari ½ butir kelapa
¼ buah nanas, kupas, potong dadu

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
½ sdt merica
2 butir kemiri
1½ sdt garam
1 sdm gula pasir
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Goreng telur rebus sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai harum. Tuang santan, aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan telur, masak sampai kuah berkurang setengahnya. Tambahkan nanas, aduk sebentar. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

570. TELUR MASAK PINDANG

Bahan:

*15 butir telur ayam, rebus
75 gram ebi, rendam dengan air panas sebentar, tiriskan
2 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm kecap manis
1 sdt kecap ikan
4 buah belimbing wuluh, potong-potong
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, potong serong
1 liter air
4 butir bawang merah utuh
2 siung bawang putih utuh
1 cm jahe, memarkan
2 cm kunyit, memarkan
2 buah cabai merah, belah dua
2 buah cabai hijau, belah dua
2 sdt garam
1 sdt penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, masukkan serai, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas. Tambahkan kecap manis, kecap ikan, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, cabai merah, dan cabai hijau.
- ❖ Masukkan telur, ebi, dan belimbing wuluh. Tambahkan garam dan penyedap jika suka. Beri irisan daun bawang masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

571. TELUR MASAK TONGSENG

Bahan:

*6 butir telur ayam
3 sdm minyak untuk menumis
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong serong*

1 buah cabai hijau besar, buang bijinya, potong serong
1½ sdm bumbu gulai kambing instan
1 buah tomat merah, belah 8 bagian
700 ml santan dari ½ butir kelapa
2 sdt kecap manis
2 sdt garam
2 sdt gula merah
4 lembar kol, iris kasar
1 sdm air asam
1 batang daun bawang, potong kasar
2 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Haluskan:

6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica
¼ sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang, lalu kupas kulitnya. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, dan bumbu gulai instan, lalu masak sampai harum. Masukkan tomat, aduk sampai agak layu. Tuang santan, beri kecap manis, garam, dan gula merah. Aduk rata.
- ❖ Masukkan telur, lalu masak sampai bumbu meresap. Tambahkan kol, air asam, dan daun bawang. Masak sampai mendidih, sajikan dengan taburan bawang merah goreng.

Untuk 4 porsi

572. TELUR ORAK-ARIK SEAFOOD

Bahan:

4 buah telur ayam, kocok lepas
25 ml susu full cream
3 sdm margarin
150 gram udang kupas
150 gram cumi basah, potong bulat-bulat
5 buah bakso ikan, iris bulat agak tipis
2 siung bawang putih, cincang

½ butir bawang bombay, cincang kasar
1 butir paprika merah, potong kotak
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur ayam bersama susu full cream. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, dengan api sedang. Tuang campuran telur, aduk acak sampai telur agak hancur dan kaku.
- ❖ Masukkan udang, cumi, dan bakso ikan, bawang bombay dan paprika. Beri merica bubuk, garam, gula, dan kaldu instan. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

573. TELUR PANGGANG ISI SOSIS SAPI

Bahan:

8 butir telur ayam
1 sdm kaldu ayam bubuk
3 batang sosis sapi, iris tipis
100 gram buncis, iris tipis
100 gram keju parut
2 buah jagung manis, sisir
2 batang wortel, potong dadu kecil
1 sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
½ sdt kaldu ayam
25 gram margarin
2 sdm tepung terigu

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bersama kaldu instan, merica, pala, dan garam sampai beserabut. Masukkan keju, wortel, jagung, buncis, dan sosis sapi. Aduk rata.
- ❖ Oles pinggan anti panas dengan margarin dan taburkan tepung terigu. Tuang adonan telur dan panggang sampai matang. Angkat, potong-potong sesuai selera.
- ❖ Sajikan hangat bersama saus sambal dan sambal tomat.

Untuk 4 porsi

574. TELUR PANGGANG LAPIS KENTANG

Kulit:

- 1 sdm tepung terigu*
- 25 ml susu cair*
- 4 butir telur ayam*
- 1 sdm margarin, lelehkan*

Isi

- 4 sdm minyak goreng*
- ½ butir bawang bombay, iris halus*
- 2 siung bawang putih, haluskan*
- ½ sdt merica bubuk*
- ¼ sdt pala bubuk*
- 1 sdt garam halus*
- 250 gram daging sapi, cincang*
- 100 gram wortel, kupas, parut kasar*
- 1 batang daun bawang, iris halus*
- 5 lembar roti tawar, buang kulitnya*
- 100 ml susu segar*
- 200 gram kentang rebus, haluskan*
- 4 butir telur ayam, kocok lepas*
- 1 tangkai seledri, iris halus*
- 10 butir telur puyuh, rebus, kupas*
- 3 sdm keju parut*

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** Campur tepung terigu susu, telur ayam margarin cair. Aduk. Pisahkan ¼ bagian adonan. Panaskan margarin dalam wajan datar. Buat 2 lembar dadar dari sisa adonan.
- ❖ **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan bawang putih, merica, pala, garam, dan daging giling. Masak sampai daging setengah matang. Masukkan wortel dan daun bawang. Aduk sampai rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ Rendam roti dalam susu, lalu masukkan kentang. Aduk. Campurkan ke dalam tumisan daging. Tuang telur, kocok, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
- ❖ Olesi pinggan tahan panas dengan margarin. Letakkan satu lembar telur dadar pada dasar pinggang, tuang sebagian adonan, dan taburi seledri.

Lapisi dengan dadar yang satu lagi. Tuang sisa adonan dan taburi seledri. Atur telur puyuh di atasnya.

Taburi keju parut, siram dengan $\frac{1}{4}$ bagian adonan dadar yang tadi dipisahkan. Panggang dalam oven dengan panas sedang, selama 25 menit sampai matang. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 4 porsi

575. TELUR PANGGANG SAUS TOMAT

Bahan:

Isi:

*4 butir telur ayam
2 sdm margarin
2 siung bawang putih, cincang halus
1 batang daun bawang, iris halus
100 gram daging sapi giling
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
150 gram jamur kancing kalengan, iris tipis
50 gram kacang polong
Margarin secukupnya untuk olesan*

Lapisan:

*4 butir telur, kocok lepas
 $\frac{1}{2}$ sdt garam halus
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
50 gram keju cheddar, parut*

Saus:

*100 ml kaldu sapi
250 gram tomat merah, rebus sebentar, ambil dagingnya, haluskan
 $\frac{1}{2}$ butir bawang bombay, cincang kasar
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdm gula pasir
Penyedap, jika suka
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang, angkat. Kupas, biarkan dingin, iris agak tebal. Sisihkan.

- ❖ **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan daun bawang sampai harum. Masukkan daging giling, beri merica dan garam. Aduk sampai daging berubah warna. Tambahkan jamur kancing dan kacang polong, masak sampai matang. Ambil wadah tahan panas, olesi dengan margarin. Susun irisan telur rebus dalam wadah, tuang adonan isi dan ratakan.
- ❖ **Lapisan:** Kocok telur sampai rata, tambahkan garam dan merica, siram di atas adonan isi secara merata. Taburi dengan keju parut, lalu panggang dalam oven sampai matang. Angkat, sajikan bersama dengan sausnya dan kentang goreng.
- ❖ **Saus:** Didihkan kaldu, masukkan tomat halus dan bawang bombay. Beri garam, gula dan penyedap. Kentalkan dengan larutan tepung maizena. Aduk sampai mengental, angkat.

Untuk 4 orang.

576. TELUR PECIL

BUKUNE

Bahan:

*4 butir telur ayam
400 ml santan
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
10 tangkai daun kemangi, ambil daunnya, lalu cincang kasar
1 sdt air jeruk nipis*

Haluskan:

*2 siung bawang putih
1 buah cabai merah besar
2 buah cabai merah keriting
2 cm jahe
1 sdt terasi, bakar*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang. Dinginkan, kemudian kupas kulitnya. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan dan bumbu halus. Tambahkan garam dan gula pasir. Masukkan telur ayam rebus dan daun kemangi.

- ❖ Masak sampai kuah kental. Aduk rata. Tambahkan air jeruk nipis. Angkat.

Untuk 4 orang

577. TELUR PUYUH BERSELIMUT

Bahan:

2 buah tahu cina, hancurkan
2 butir telur
100 gram kornet
8 buah cabai merah keriting, iris halus
1 sdt bawang putih bubuk
1 sdt merica bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdt kecap asin
1 sdt garam
¼ sdt kaldu instan, jika suka
15 butir telur puyuh rebus, kupas
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelapis:

2 butir telur, kocok lepas

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihancurkan, telur, kornet, dan cabai merah. Tambahkan merica, minyak wijen, kecap asin, garam, dan kaldu instan. Aduk rata. Siapkan mangkuk kecil, olesi dengan minyak.
- ❖ Isi mangkuk dengan adonan tahu sampai setengahnya. Beri satu butir telur puyuh di tengahnya. Tutup lagi dengan adonan tahu. Kukus selama 30 menit. Angkat, biarkan agak dingin.
- ❖ Keluarkan dari cetakan, lalu celupkan ke dalam telur kocok. Goreng dalam minyak yang panas sampai kuning kecokelatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

578. TELUR PUYUH BUMBU CABAI

Bahan:

30 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng
1 batang daun bawang, potong 1cm
Minyak secukupnya

Haluskan:

*8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
10 buah cabai merah
1 buah tomat
½ sdt terasi matang
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

Tumis bumbu yang dihaluskan sampai matang. Masukkan telur puyuh goreng. Aduk sampai bumbu meresap pada telur. Tambahkan daun bawang, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

579. TELUR PUYUH BUMBU REMPAH

Bahan:

*25 butir telur puyuh
1 lembar daun salam
1 lembar daun kunyit, simpulkan
2 batang serai, ambil putihnya, memarkan
2 lembar daun jeruk purut
¼ sdt kayu manis bubuk
2 butir cengkih
2 buah kapulaga
1 bunga pekak/bunga lawang
1 liter santan sedang
1 sdt garam
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
8 buah cabai merah keriting
1 sdt ketumbar, sangrai
2 cm jahe
2 cm kunyit bakar
¼ sdt jintan*

BUKUNE

½ sdt adas manis
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, angkat. Kupas, lalu goreng sampai kuning kecokelatan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus, daun salam, daun kunyit, daun jeruk, cengkih, kayu manis, kapulaga, dan bunga pekak sampai harum.
- ❖ Tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan telur, kecilkan api dan masak sambil sesekali di aduk sampai santan mengental. Angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

580. TELUR PUYUH GORENG WIJEN

Bahan:

24 butir telur puyuh rebus, kupas
100 gram terigu, ayak
125 ml air
150 gram wijen
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur terigu dan bumbu halus, aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata.
- ❖ Masukkan telur puyuh ke dalam campuran terigu, angkat. Gulingkan ke dalam wijen sampai seluruh permukaan telur tertutup rata.
- ❖ Goreng telur dalam minyak banyak dan api sedang, sampai telur berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4 orang

581. TELUR PUYUH MASAK KUNING

Bahan:

*24 butir telur puyuh
3 sdm minyak untuk menumis
2 batang daun bawang, potong kasar
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris-iris
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
500 ml santan dari ½ butir kelapa
1 sdt garam
1 sdt gula merah, iris
½ sdt kaldu ayam instan*

Haluskan:

*2 siung bawang putih
5 butir bawang merah
4 cm kunyit, bakar
¼ sdt ketumbar, sangrai
3 butir kemiri, sangrai
2 cm jahe, bakar*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur puyuh sampai matang, angkat dan kupas. Goreng sebentar sampai kuning kecokelatan, tiriskan. Sisihkan Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, tambahkan daun bawang, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum. Masukkan telur puyuh. Aduk rata.
- ❖ Tuang santan, tambahkan garam, gula merah, dan kaldu instan. Aduk perlahan dan masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

582. TELUR PUYUH MASAK PEDAS

Bahan:

*Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk*

1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
20 butir telur puyuh, rebus, kupas
1 buah tahu cina, potong dadu, goreng setengah matang
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
150 ml air

Haluskan:

12 buah cabai merah
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica
3 butir, sangrai
1 sdt gram
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai harum. Masukkan telur puyuh, tahu, dan cabai merah iris. Tambahkan air, masak sampai bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

583. TELUR TUMIS SAWI PUTIH

Bahan:

4 butir telur
100 gram sawi putih, iris halus
2 sdm minyak untuk menumis
1 sdm minyak wijen
3 butir bawang putih, iris tipis
1 cm jahe, iris tipis
2 buah cabai merah, iris serong
5 buah rawit merah, utuh
2 buah wortel, potong korek api
1 batang daun bawang, potong kasar
1 sdm wijen, sangrai
1 sdt garam
1 sdt ang ciu
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Rebus telur sampai matang, kupas kulitnya. Goreng telur sampai kuning kecokelatan, sisihkan
- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih sampai harum, tambahkan jahe, cabai merah, dan rawit. Aduk rata. Masukkan telur, aduk sampai matang. Tambahkan sawi putih, wortel, dan daun bawang. Beri wijen, garam, ang ciu, dan penyedap. Aduk, lalu tuang sedikit air. Masak sampai mendidih dan matang. angkat.

Untuk 4 porsi

584. TIM TELUR MATA SAPI

Bahan:

4 butir telur, kocok lepas
3 batang sosis sapi, iris bulat
100 gram tahu cina, haluskan
1 buah wortel, potong dadu kecil
1 batang daun bawang, iris halus
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 sdm tepung maizena
2 sdm minyak goreng, untuk olesan

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, sosis, tahu, wortel, dan daun bawang. Tambahkan bawang putih, merica, garam dan tepung maizena. Aduk rata.
- ❖ Siapkan cetakan kue talam, olesi bagian dalamnya dengan minyak goreng. Tuang adonan telur, lalu letakkan irisan sosis diatasnya. Kukus selama 25 menit sampai matang. Angkat.
- ❖ Sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4 orang



Tahu Tempe

585. ASAM-ASAM TAHU

Bahan:

5 potong tahu cina, potong dadu
Minyak goreng secukupnya
5 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
2 buah cabai merah, iris serong
2 buah cabai hijau, iris serong
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1 sdt gula jawa
4 mata asam, larutkan dengan sedikit air
1 sdt garam
Penyedap, jika suka
3 sdm kecap
125 ml air
½ sdt terasi, bakar

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu cina sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan daun salam, lengkuas, terasi, gula jawa, air asam, garam, dan penyedap jika suka. Masukkan tahu, aduk rata. Tambahkan kecap dan sedikit air, aduk. Masak sebentar sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

586. BAKSO TAHU

Bahan:

4 buah tahu ukuran besar
250 gram daging sapi giling
1 butir telur
50 gram sagu kanji

Bumbu:

1 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica bubuk

1 sdt garam

¼ sdt kaldu sapi bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Potong tahu menjadi empat bagian secara diagonal. Keruk sedikit bagian tengahnya menggunakan sendok, sisihkan.
- ❖ Campur daging sapi giling, telur, dan bumbu. Masukkan tepung kanji, aduk rata. Tuang adonan ke dalam mangkuk. Ambil adonan secukupnya, lalu isikan ke dalam tahu. Lakukan hal yang sama hingga semua adonan habis. Kukus bakso tahu selama 25 menit sejak air mendidih, angkat. Sajikan bakso tahu dengan kuah bakso atau bumbu kacang.

Untuk 4 porsi

587. BAKWAN SOSIS TAHU

Bahan:

200 gram tahu cina, haluskan

50 gram tepung terigu

3 buah sosis, iris tipis

4 putih telur

100 ml santan kental

2 batang daun bawang, iris halus

½ sdt kaldu instan

½ sdt merica bubuk

1 sdt garam

Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu bersama terigu, sosis, telur, dan santan. Tambahkan daun bawang, kaldu instan, merica, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Bulat-bulatkan bakwan, lalu goreng sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat. Sajikan bersama dengan saus sambal atau cabai rawit.

Untuk 4 porsi

588. BAKWAN TAHU PEDAS

Bahan:

*150 gram tepung terigu
70 gram wortel, iris batang korek api
100 gram jagung manis pipil
1 batang daun bawang, iris halus
1 butir telur
200 ml air
1 buah tahu cina, potong dadu
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Haluskan:

*6 buah cabai merah keriting
4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica
½ sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, wortel, jagung manis, daun bawang, telur, bumbu yang dihaluskan, dan air. Aduk rata. Tambahkan tahu, aduk kembali.
- ❖ Panaskan minyak yang banyak. Ambil adonan secukupnya, goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

589. BAKWAN TEMPE UDANG

Bahan:

*250 gram tempe, kukus, haluskan
150 gram udang kupas
100 gram tepung terigu
1 butir telur, kocok lepas
4 butir bawang merah, iris tipis
2 batang daun bawang, iris halus
½ sdt ketumbar bubuk
1½ sdt garam*

1 sdt gula pasir
Penyedap, jika suka
200 ml santan
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur tempe bersama udang, telur, tepung terigu, bawang merah, dan daun bawang. Aduk rata. Tambahkan ketumbar, garam, gula, dan penyedap. Tuang santan, aduk rata.
- ❖ Goreng adonan bakwan sampai kuning kecokelatan dan matang.

Untuk 4 porsi

590. BRONGKOS TAHU

Bahan:

15 buah tahu kulit/tahu goreng
100 gram kacang tolo, rendam 2 jam
300 gram pepaya muda, potong persegi panjang
15 buah cabai rawit merah
2 sdm bawang goreng
800 ml santan dari ½ butir kelapa
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
2 buah kluwek, ambil isinya
3 buah kemiri
½ sdt ketumbar
1 cm kencur
1½ sdt garam
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Bumbu pelengkap:

3 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk purut
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Tuang santan, aduk dan masak hingga mendidih.
- ❖ Masukkan kacang tolo, cabai rawit, dan gula putih. Masak hingga kacang tolo setengah matang. Masukkan pepaya dan tahu kulit, masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

591. BOKCOY TAHU SAUS TIRAM

Bahan:

*250 gram tahu sutera, potong dadu
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
4 siung bawang putih, iris tipis
½ butir bawang bombay, iris tipis
10 batang bokcoy muda
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris-iris
1 batang daun bawang, potong serong
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap inggris
100 ml air
½ sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu setengah matang, sisihkan
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan tahu, saus tiram, dan kecap inggris.
Tuang air, lalu tambahkan garam dan penyedap. Aduk rata dan masak sampai mendidih. Masukkan bokcoy, cabai merah, dan daun bawang, aduk sampai daunnya layu.
Angkat.

Untuk 4 porsi

592. BOLA-BOLA TAHU MASAK BAYAM

Bahan:

100 gram daun bayam, iris kasar
250 gram tahu, haluskan
50 gram daging sapi giling
50 gram udang giling
1 butir telur ayam, kocok lepas
3 siung bawang putih, haluskan
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap, jika suka
Minyak untuk menggoreng
2 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, iris tipis
1 sdt merica bubuk
½ sdt garam
350 ml air kaldu daging
1 batang daun bawang, iris halus
Bawang goreng, secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu bersama daging sapi giling, udang giling, telur, dan bawang putih. Tambahkan gula pasir, garam, dan penyedap. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak, bulat-bulatkan kecil adonan dengan menggunakan dua buah sendok makan. Goreng sampai matang, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum, beri merica, dan garam. Tuang kaldu, masak sampai mendidih. Masukkan bola-bola tahu, bayam, dan daun bawang. Masak sebentar, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

593. BOTOK TEMPE TAHU

Bahan:

125 gram tempe, potong kecil
125 gram tahu cina, potong kecil
100 gram udang cincang

½ butir kelapa parut muda
50 gram teri nasi, cuci bersih, tiriskan
2 buah belimbing wuluh,
5 buah cabai hijau, iris bulat
4 buah tomat hijau kecil, belah-belah
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
4 buah cabai rawit merah utuh
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
lidi secukupnya untuk menyemat

Haluskan:

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm kencur
¼ sdt terasi bakar
5 buah kemiri
2 buah cabai merah
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
Penyedap, jika suka

BUKUNE

Cara Membuat :

- ❖ Campur tempe, tahu, udang cincang, kelapa parut, teri nasi, dan bumbu yang telah dihaluskan. Tambahkan belimbing wuluh, cabai hijau, tomat, dan daun kemangi. Aduk rata, lalu bagi adonan menjadi 4 bagian. Sisihkan.
- ❖ Ambil daun pisang, masukkan satu bagian adonan botok. Beri satu buah cabai rawit. Bungkus dan semat dengan lidi. Lakukan yang sama sampai adonan habis. Kukus sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

594. BUNTIL TAHU

Bahan:

1 buah tahu cina, hancurkan
200 gram daun singkong, rebus
800 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan dan beri sedikit garam
½ butir kelapa muda, parut
4 lembar daun jeruk, iris halus

6 buah cabai rawit merah
100 gram petai, potong agak tipis
100 gram teri nasi, cuci, tiriskan

Haluskan:

8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 cm kencur,
1 sdt garam
1 sdm gula merah
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur bumbu yang telah dihaluskan dengan kelapa muda, irisan petai, teri nasi, tahu, dan daun jeruk. Aduk rata. Bagi adonan menjadi beberapa bagian, lalu bungkus dengan lembaran daun singkong. Ikat dengan benang.
- ❖ Masukkan buntel ke dalam santan yang telah mendidih, rebus sampai buntel matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

595. CAH JAMUR TAHU UDANG

Bahan:

350 gram udang peci, cuci bersih
2 buah tahu cina, potong dadu
3 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, potong tipis
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, potong-potong
2 batang daun bawang, potong serong
2 buah wortel, potong serong tipis
250 gram jamur kancing kalengan, tiriskan dan belah dua
1 sdm kecap ikan
½ sdm minyak wijen
1 sdm saus tiram
½ sdm saus tomat
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Kupas kulit udang biarkan ekornya utuh, lalu kerat bagian punggungnya. Sisihkan. Goreng tahu sebentar, lalu tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan cabai merah dan daun bawang. Aduk rata.
- ❖ Masukkan udang, wortel, dan jamur. Aduk-aduk sampai udang berubah warna. Beri kecap ikan, minyak wijen, saus tiram, saus tomat, garam, dan merica. Tuang air, lalu masukkan tahu. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

596. GULAI TAHU TEMPE TELUR PUYUH

Bahan:

*200 gram tahu putih, potong kotak, goreng setengah matang
200 gram tempe, potong kotak, goreng setengah matang
25 butir telur puyuh, rebus, kupas
1 ikat kemangi, ambil daunnya
1 liter santan dari 1 butir kelapa*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
6 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
3 cm kunyit
2 cm jahe
2 cm lengkuas
½ sdt ketumbar, sangrai
1 sdt garam*

Bumbu lainnya:

*2 batang serai, memarkan
1 lembar daun kunyit
5 lembar daun jeruk purut
2 potong asam kandis
1 sdm gula pasir*

Cara Membuat:

Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai hingga harum. Masukkan santan dan bumbu lainnya, aduk hingga mendidih.

Masukkan tahu, tempe, dan telur puyuh, masak dengan api kecil hingga bumbu meresap. Tambahkan kemangi, aduk sebentar.

Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

597. KERING TEMPE

Bahan:

500 gram tempe

3 sdm minyak goreng untuk menumis

50 ml air

1 sdm air asam

2 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk

5 cm serai, memarkan

2 sdm gula merah, iris

1 sdt garam

50 gram kacang tanah, goreng, tiriskan

4 buah cabai merah, iris tipis menyerong

3 sdm bawang goreng

Haluskan:

4 siung bawang putih

1 cm lengkuas

Cara Membuat:

- ❖ Iris tipis tempe, jemur sampai agak kering. Goreng tempe sampai kering dengan api sedang. Angkat dan sisihkan.
Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan air, air asam, daun salam, daun jeruk, serai, gula merah, dan garam. Aduk sampai mengental
- ❖ Masukkan tempe, kacang goreng, dan cabai merah iris. Aduk cepat, ratakan. Masukkan bawang goreng, aduk sebentar. Angkat.

Untuk 4 porsi

598. KETOPRAK TAHU

Bahan:

*5 buah tahu cina ukuran sedang
Minyak untuk menggoreng
200 gram taoge, buang akarnya, seduh air panas, tiriskan
100 gram bihun, seduh air panas, tiriskan
Kecap manis secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Kerupuk sagu secukupnya*

Haluskan:

*100 gram kacang tanah goreng
5 buah cabai rawit
3 siung bawang putih
2 sdt gula merah
1 sdt cuka
1 sdt garam
125 ml air matang*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu sebentar, tiriskan. Potong-potong tahu goreng, sisihkan. Tata tahu, bihun, dan taoge, siram dengan bumbu yang telah dihaluskan. Beri kecap sesuai selera.
- ❖ Taburi ketoprak dengan bawang goreng, dan kerupuk sagu.

Untuk 4 porsi

599. MANGKUK TAHU PEDAS

Bahan:

*2 buah tahu cina, haluskan
2 butir telur
200 gram daging cincang, tumis
12 buah cabai rawit merah, haluskan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Bumbu:

*3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica, haluskan
1 sdm minyak wijen*

1 sdt kecap asin
1 sdt ang ciu, jika suka
1 sdt garam
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Bahan pelapis:

2 butir telur, kocok rata

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihaluskan, telur, tumisan daging cincang, cabai rawit, dan bumbu. Aduk rata. Siapkan mangkuk plastik kecil, olesi minyak. Isi dengan adonan tahu. Lakukan hingga semua adonan habis. Kukus selama 30 menit. Angkat, biarkan agak dingin.
- ❖ Keluarkan dari cetakan, lalu celupkan ke dalam telur kocok. Goreng dalam minyak yang panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

600. MARTABAK TEMPE

Bahan Kulit:

200 gram tepung terigu
2 butir telur
500 ml air
½ sdt garam

Isi: *1 butir bawang bombay, iris melintang*

200 gram tempe kukus
50 gram daging giling
100 gram daun bawang, iris halus
2 butir telur ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** campur terigu, telur, air dan garam, aduk rata. Panaskan minyak sedikit diatas wajan datar, lalu tuang adonan. Buat dadar tipis, angkat.
- ❖ **Isi:** tumis bawang bombay sampai harum, lalu masukkan tempe, daging giling, dan daun bawang. Tambahkan telur, garam, merica dan penyedap. Masak sampai matang, angkat. Sisihkan.

- ❖ Ambil 1 lembar martabak, beri satu sendok tumisan tempe. Lipat, lalu goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan dan matang. Tiriskan.

Untuk 4 porsi

601. NUGGET TAHU

Bahan:

2 buah tahu cina, kukus hingga matang, haluskan
250 gram daging ikan tenggiri, cincang halus
1 butir telur, kocok lepas
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

5 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdm kecap asin
1½ sdt garam
2 sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

BUKUNE

Bahan pelapis:

2 putih telur, kocok
150 gram tepung roti kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihaluskan dengan ikan tenggiri, telur, dan bumbu. Aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarin. Kukus hingga matang, angkat. Biarkan dingin.
- ❖ Potong-potong nugget sesuai selera, lalu celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan ke tepung roti sambil ditekan-takan agar tepung roti menempel kuat. Goreng di dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

602. NUGGET TEMPE

Bahan:

500 gram tempe, kukus hingga matang, haluskan
150 gram daging ayam, cincang halus
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
1 sdt merica
¼ buah pala
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan, jika suka

Pelapis:

1 putih telur, kocok
100 gram tepung roti kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur tempe yang sudah dihaluskan dengan daging ayam cincang, telur, dan bumbu. Aduk rata. Ambil dua sendok makan adonan, bentuk bulat. Lakukan hingga semua adonan habis.
- ❖ Celupkan nugget tempe ke dalam putih telur, lalu gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng di dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

603. OBLOK – OBLOK TEMPE BOSOK (JAWA TENGAH)

Bahan :

3 sdm minyak goreng, untuk menumis
10 buah cabai merah, iris tipis
3 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
150 gram tempe semangit, potong dadu
50 gram daun melinjo, iris kasar

2 papan petai, potong 4 bagian
1,5 liter santan dari ½ butir kelapa

Haluskan:

5 butir bawang merah
1½ sdm gula merah, iris
2 sdt garam.

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, cabai merah, lengkuas, dan daun salam sampai harum. Masukkan tempe daun melinjo. Tuang santan dan masak sambil diaduk sampai santan mendidih. Tambah petai, masak sampai tempe matang. Angkat dan sajikan panas.

Untuk 4 porsi

Tip: *tempe semangit adalah tempe yang di diamkan selama 2 hari. Saat ini kondisi kedelainya tidak terlalu matang karena ragi. tempe menjadi lunak dan aromanya khas.*

604. OMELET TAHU PAPRIKA

Bahan:

4 butir telur, kocok lepas
250 gram tahu sutra, potong dadu kecil
25 gram paprika merah, potong kotak atau segitiga
½ butir bawang bombay, iris melintang tipis
2 batang daun bawang, iris tipis
1 sdt merica bubuk
½ sdt garam
Penyedap, jika suka
3 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, tahu, paprika, bawang bombay, dan daun bawang. Tambahkan merica, garam dan penyedap jika suka, aduk rata.
- ❖ Panaskan margarin di atas wajan datar. Tuang adonan omlet, lalu ratakan.
- ❖ Kecilkan api, tutup sampai bagian bawah omelet matang, lalu balik omelet. Masak kembali sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

605. ORAK ARIK TAHU SAUS PETIS

Bahan:

250 gram tahu putih, hancurkan
3 butir telur, kocok lepas
2 batang daun bawang, iris serong
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
3 sdm margarin

Sambal petis:

3 siung bawang putih
2 buah cabai merah
5 buah cabai rawit
200 ml air, didihkan
1½ sdm petis udang
1 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu, telur, daun bawang, merica, dan garam. Aduk rata. Panaskan margarin, lalu tuang adonan tahu. Aduk sambil di tekan supaya matangnya rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Saus petis:** Haluskan bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit. Masukkan ke dalam air yang sudah didihkan, tambahkan petis udang, kecap manis, gula pasir, dan garam. Aduk, masak sampai matang dan agak mengental. Angkat.
- ❖ Sajikan orak arik tahu bersama saus petis

Untuk 4 porsi

606. ORAK-ARIK TERI TAHU

Bahan:

4 buah tahu cina
100 gram teri medan
3 sdm minyak untuk menumis
4 siung bawang putih, iris halus

5 buah cabai merah, iris serong
2 batang daun bawang, iris tipis
1 papan petai kupas belah dua
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan tahu cina, sisihkan. Cuci bersih teri nasi, tiriskan. Goreng sampai setengah matang, angkat. Tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum sampai harum, tambahkan cabai merah dan daun bawang. Masukkan tahu, teri nasi, dan petai. Aduk rata. Tambahkan kecap asin, garam, gula, dan air. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat

Untuk 4 porsi

607. OREG TEMPE PEDAS

Bahan :

500 gram tempe
3 sdm minyak untuk menumis
100 ml air
1 sdm larutan asam jawa
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 cm lengkuas, memarkan
2 sdm gula merah, iris-iris
1 sdt garam sesuai selera
Penyedap jika suka
Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
8 buah cabai merah

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tempe kecil-kecil, lalu goreng sampai agak kering. Angkat dan tiriskan.

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Beri air dan larutan asam, daun salam, serai, lengkuas, gula merah, garam, dan penyedap jika suka. Masak sampai mendidih. Masukkan tempe goreng. Aduk sampai bumbu meresap dan matang.

Untuk 4 porsi

608. OSENG JAMUR TAHU

Bahan:

1 buah tahu cina ukuran besar
 250 gram jamur hioko kering, seduh dengan air panas, tiriskan
 50 gram daging giling
 3 sdm minyak untuk menumis
 3 siung bawang putih, iris halus
 5 butir bawang merah, iris halus
 1 butir bawang bombay, potong dadu
 2 buah cabai hijau besar, potong serong
 1 buah tomat, potong dadu
 1 cm lengkuas, memarkan
 2 lembar daun salam
 1½ sdt garam
 1 sdt gula pasir
 ½ sdt merica bubuk
 Penyedap secukupnya jika suka
 250 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong dadu tahu, lalu goreng setengah matang. Sisihkan. Cuci bersih jamur, lalu belah dua memanjang.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai hijau, tomat, lengkuas, dan daun salam. Tambahkan daging giling, tumis sampai daging kaku dan berubah warnanya.
- ❖ Masukkan jamur, aduk-aduk. Beri garam, gula, merica dan penyedap. Tuang air, masak sampai mendidih dan bumbu meresap. Angkat

Untuk 4 porsi

609. OTAK-OTAK TAHU

Bahan:

500 gram tahu cina, haluskan
250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
100 ml santan kental
6 tangkai kucai, iris halus
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Haluskan:

4 siung bawang putih
½ sdt merica
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt kaldu bubuk (jika suka)

Sambal kacang:

100 gram kacang tanah goreng
5 buah cabai merah keriting
5 buah cabai rawit merah
¼ sdt garam
1 sdm gula merah iris
1 sdm air jeruk limau
100 ml air panas

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Tambahkan daging ikan tenggiri, santan kental, dan kucai. Aduk rata.
- ❖ Ambil daun pisang, isi dengan adonan secukupnya. Bungkus dan semat dengan lidi. Bakar dengan api kecil sambil dibolak-balik hingga matang. Angkat, sajikan dengan sambal kacang.
- ❖ **Sambal kacang:** haluskan kacang tanah goreng, cabai, garam, dan gula merah. Tambahkan air panas dan air jeruk limau. Aduk rata, sajikan.

Untuk 4 porsi

610. PAIS TAHU

Bahan:

500 gram tahu putih
1 buah kerupuk putih (siap beli)
Daun pisang secukupnya

Bumbu:

*4 siung bawang putih
2 butir bawang merah
½ sdt merica
8 buah cabai merah keriting, iris serong
8 buah cabai rawit merah, biarkan utuh
1 batang daun bawang, iris 1 cm
1 sdt garam
¼ sdt penyedap rasa*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, bawang merah, merica, dan garam. Campur dengan tahu putih, lalu aduk rata.
- ❖ Masukkan bumbu lainnya (kecuali cabai rawit), aduk rata. Remas-remas kerupuk, lalu campur dengan adonan tahu, aduk rata. Ambil satu lembar daun pisang, isi dengan dua sendok makan adonan tahu, beri dua buah cabai rawit, lalu bungkus. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus pais tahu selama 45 menit. Angkat, sajikan.

Untuk 4- 5 porsi

BUKUNE

Tip: pais tahu enak dimakan dengan tumis kangkung dan goreng ikan asin pari goreng.

611. PECAK TEMPE

Bahan:

*300 gram tempe
150 ml santan dari ½ butir kelapa*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
6 buah cabai merah
1 cm kencur
½ sdt terasi, bakar
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
2 lembar daun jeruk, buang tulangnya*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tempe kotak lebar 3x5 cm, sisihkan. Didihkan santan, masukkan bumbu yang telah dihaluskan. Aduk sampai santan mengental, angkat.
- ❖ Panggang tempe sampai harum dan matang, angkat. Siram tempe dengan kuah santan, tekan-tekan tempe sampai agak hancur. Sajikan hangat dengan sambal dan nasi hangat.

Untuk 4 porsi.

612. PEPES TAHU KERUPUK KULIT

Bahan:

*300 gram tahu putih
30 buah kerupuk kulit, remukkan
1 butir telur
8 buah cabai merah keriting, iris serong
1 batang daun bawang, iris serong
1 buah tomat, potong dadu
20 buah cabai rawit, biarkan utuh
Daun pisang secukupnya*

Bumbu:

*4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
2 sdt garam
½ sdt kaldu ayam bubuk, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang merah dan bawang putih. Campur dengan tahu putih yang dihaluskan, aduk rata. Masukkan kerupuk kulit, telur, dan bumbu-bumbu, aduk rata. Tambahkan cabai merah keriting, daun bawang, dan tomat, aduk rata kembali.
- ❖ Ambil selembar daun pisang. Letakkan dua sendok makan adonan tahu, beri tiga buah cabai rawit. Bungkus dan semat dengan tusuk gigi. Lakukan hal sama hingga adonan habis. Kukus selama 30 menit. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

613. PEPES TAHU PEDAS

Bahan:

*250 gram tahu cina, haluskan
1 butir telur, kocok lepas
4 sdm kelapa agak muda, parut
6 buah cabai merah, iris serong
2 batang daun bawang, iris halus
Daun pisang untuk membungkus
Lidi untuk menyemat*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu cina, telur, kelapa parut, cabai merah, daun bawang, dan bumbu halus. Aduk rata.
- ❖ Bagi adonan menjadi 4 bagian, lalu bungkus adonan dengan daun pisang sampai rapat. Semat dengan lidi. Kukus sampai matang dan harum. Angkat, tiriskan.

Untuk 4 porsi

614. PERKEDEL TAHU EBI

Bahan:

*250 gram tahu putih, hancurkan
1 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
2 butir bawang merah
2 sdm ebi, sangrai
1 sdt merica bubuk
½ sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu putih, telur, daun bawang, seledri, dan bumbu halus. Aduk rata. Ambil 1 sdm adonan tahu bulat-bulatkan adonan. Goreng dengan api sedang dan minyak banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.

Untuk 4 porsi

615. PERKEDEL TAHU UDANG

Bahan:

500 gram tahu, haluskan
250 gram udang, kupas, cincang halus
1 putih telur
1 batang daun bawang, iris halus
100 gram udang kecil, buang kepalanya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Haluskan:

3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt merica
1½ sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihaluskan, udang, putih telur, daun bawang, dan bumbu. Aduk rata.
- ❖ Ambil dua sendok makan adonan, bentuk bulat pipih. Beri udang utuh di tengahnya, tekan. Goreng hingga kuning kecokelatan (dengan posisi udang di bawah agar udangnya tidak lepas dari adonan). Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

616. PERKEDEL TEMPE RAWIT MERAH

Bahan:

250 gram tempe, kukus, haluskan
1 sdm tepung kanji
2 sdm air

Haluskan:

*3 siung bawang putih
2 butir bawang merah
5 buah cabai rawit merah
2 lembar daun jeruk nipis, iris terlebih dahulu
2 buah cabai merah, buang bijinya
½ sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tempe dengan tepung kanji, dan air. Aduk rata. Ambil 1 sendok makanan adonan, lalu pipihkan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, goreng tempe sampai kuning kecokelatan dengan api sedang. Angkat, sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 4 porsi

617. PESMOL CUMI ISI TAHU

Bahan:

*1 kg cumi ukuran sedang, bersihkan
250 gram udang cincang
1 potong tahu putih, haluskan
1 butir telur ayam, kocok
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
3 sdm minyak goreng
2 lembar daun jeruk
350 ml santan dari ½ butir kelapa
150 gram wortel, potong memanjang
1 sdm cuka*

Haluskan:

*5 butir kemiri, goreng
3 siung bawang putih
2 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt merica bubuk
1 batang serai, memarkan
2 cm kunyit, bakar
2 cm jahe*

1 sdt asam jawa
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang, tahu, telur, garam, dan merica. Aduk rata. Isi setiap ekor cumi dengan campuran udang sampai padat. Semat kepala dan badan cumi dengan lidi. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan, dan daun jeruk sampai harum. Tambahkan santan, aduk rata. Masukkan cumi dan wortel, masak sampai cumi matang dan kuah mengental. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

618. ROLADE TAHU ASAM MANIS

Kulit:

5 butir telur
½ sdt garam
1 sdt merica bubuk
4 sdm minyak
Alumunium foil secukupnya, untuk membungkus

BUKUNE

Isi:

400 gram tahu putih, haluskan
100 gram daging ayam, potong dadu kecil
250 gram udang, kupas, cincang kasar
2 butir telur
1 batang daun bawang, iris halus
2 siung bawang putih, parut
¾ sdt garam
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Saus asam manis:

3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 cm jahe, iris tipis
4 sdm saus tomat

3 sdm saus sambal

300 ml air

½ sdt garam

1 sdm gula pasir

¼ sdt kaldu instan, jika suka

2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

4 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** campur telur, garam, dan merica bubuk, kocok lepas. Panaskan sedikit minyak di dalam wajan antilengket. Tuang seperempat bagian telur sambil dibuat dadar. Masak hingga matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Campur semua bahan dan bumbu isi, aduk rata. Bagi menjadi empat bagian. Siapkan alumunium foil. Taruh selembat dadar di atasnya. Beri satu bagian isi, ratakan dan gulung. Bungkus dengan alumunium foil. Kukus selama 30 menit sejak air mendidih. Angkat, dinginkan. Potong serong.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe hingga harum. Tambahkan saus tomat, saus sambal, air, dan bumbu. Aduk hingga mendidih. Masukkan larutan tepung maizena sambil terus diaduk. Masak hingga mengental, angkat. Susun rolade tahu di atas piring saji. Siram dengan saus asam manis, sajikan.

Untuk 4 porsi

619. ROLADE TAHU ISI SOSIS

Kulit:

6 butir telur

½ sdt garam

6 buah sosis sapi, buang plastiknya

4 sdm minyak

Alumunium foil secukupnya, untuk membungkus

Isi:

400 gram tahu putih, haluskan

250 gram udang, kupas, cincang halus

1 butir telur

1 batang daun bawang, iris halus

3 siung bawang putih, parut
1 sdm saus tiram
2 sdt kecap asin

Saus:

3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
4 sdm saus tomat
3 sdm saus sambal
300 ml air
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
¼ sdt kaldu instan, jika suka
2 sdm tepung maizena, larutkan dalam air
4 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** kocok telur dan garam. Panaskan sedikit minyak di dalam wajan, buat dadar sebanyak 6 buah. Sisihkan
- ❖ Campur semua bahan dan bumbu isi, aduk rata. Bagi menjadi enam bagian. Siapkan aluminium foil. Taruh selembar kulit di atasnya. Beri satu bagian isi, ratakan. Beri satu buah sosis, lalu gulung. Bungkus dengan aluminium foil. Kukus selama 30 menit. Angkat, dinginkan. Potong serong.
- ❖ **Saus:** tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan saus tomat, saus sambal, air, dan bumbu. Aduk hingga mendidih. Masukkan larutan maizena sambil terus diaduk. Masak hingga mengental, angkat. Susun rolade tahu di atas piring saji. Siram dengan saus asam manis, sajikan.

Untuk 4 porsi

620. SAPO TAHU UDANG

Bahan:

2 bungkus tofu, potong melintang
100 gram tepung maizena
250 gram udang, kupas
50 gram kapri, buang seratnya

1 batang daun bawang, iris serong

100 gram kailan, potong-potong

700 ml air

Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air

Bumbu:

4 siung bawang putih, cincang halus

1 sdt minyak wijen

1 sdm saus tiram

1 sdt ang ciu, jika suka

1 sdt merica bubuk

1 sdt garam

1 sdt gula pasir

½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri tofu dengan tepung maizena, lalu goreng hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, minyak wijen, saus tiram, dan ang ciu. Aduk hingga udang berubah warna. Tuang air, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan kapri, daun bawang, dan bumbu lainnya. Masak hingga kapri matang. Tambahkan kailan dan tofu goreng. Tuangkan larutan maizena. Masak hingga meletup-letup, angkat. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

621. SATE PENTUL TAHU

Bahan:

2 buah tahu cina, haluskan

250 gram daging sapi giling

50 gram kelapa parut sangrai

1 butir telur

10 batang serai, untuk pegangan

Daun pisang secukupnya, untuk alas

Haluskan:

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

1 sdt merica
½ buah pala
1 sdm kecap asin
1½ sdt garam
1½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu, daging sapi giling, kelapa parut sangrai, telur, dan bumbu-bumbu. Aduk rata. Ambil adonan secukupnya, pipihkan. Beri serai sebagai pegangan. Kepal-kepal hingga berbentuk lonjong.
- ❖ Kukus sate pentul hingga matang, angkat. Bakar di atas pemanggang yang sudah dialasi daun pisang hingga kuning kecokelatan. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

622. SATE TEMPE

Bahan:

350 gram tempe
3 lembar daun jeruk purut
2 cm lengkuas, memarkan
200 ml santan
2 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya

BUKUNE

Haluskan:

3 buah cabai merah besar
3 sdm kacang goreng
2 sdt ketumbar, sangrai
2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
1 sdt terasi, bakar
1 sdm gula jawa
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tempe persegi, lalu tusuk dengan tusuk satai masing 4 potong. Sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum. Tuang santan, tambahkan lengkuas, daun jeruk, dan tempe. Masak sampai sate tempe matang, angkat. Didihkan kembali sampai kuahnya mengental dan berminyak.
- ❖ Bakar tempe dengan dialasi beberapa lembar daun pisang. Panggang dengan api kecil sambil dibolak-balik sampai sate tempe agak kering. Angkat.
- ❖ Siramkan sate tempe dengan bumbunya, tambahkan kecap dan air jeruk nipis. Angkat.

Untuk 4 porsi

623. SKOTEL TAHU SAYURAN

Bahan:

*3 buah tahu cina, haluskan
 3 butir telur, kocak lepas
 3 siung bawang putih, haluskan
 1 sdm cabai bubuk
 1 sdt merica bubuk
 1/2 kaldu bubuk*

Isi:

*2 sdm minyak, untuk menumis
 3 siung bawang putih, cincang halus
 ½ butir bawang bombay, cincang halus
 250 gram daging sapi giling
 150 gram wortel, parut kasar
 1 butir telur, kocok lepas
 ½ sdt merica bubuk
 ½ sdt pala bubuk
 1 sdt garam
 ½ sdt kaldu sapi instan
 50 gram daun bayam*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu yang sudah dihaluskan dengan telur, bawang putih, cabai bubuk, merica, dan kaldu bubuk. Aduk rata. Bagi adonan menjadi dua, sisihkan.

- ❖ **Isi:** tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan daging sapi giling, tumis hingga matang. Angkat. Campur tumisan daging dengan wortel, telur, merica bubuk, pala bubuk, garam, dan kaldu bubuk. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan minyak. Tuang satu bagian adonan tahu, ratakan. Beri adonan daging di atasnya, ratakan. Tutup adonan daging dengan daun bayam. Tuangkan sisa adonan tahu di atasnya, ratakan. Kukus selama 30 menit, angkat. Biarkan agak dingin, lalu potong-potong sesuai selera.

Untuk 4 porsi

624. SEMUR TAHU KENTANG

Bahan:

1 buah tahu cina
1 butir kentang ukuran besar, potong dadu agak besar
1 buah tomat merah, belah-belah
3 sdm minyak sayur untuk menumis
4 sdm kecap manis
3 buah cengkih
4 cm kayu manis
1 liter air
4 butir bawang merah, iris

Haluskan:

4 siung bawang putih
1 cm jahe
4 butir kemiri
1 sdt ketumbar, sangrai
1 sdt merica
¼ butir biji pala
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Potong- potong sedang tahu cina, cuci bersih. Tiriskan. Potong-potong kentang ukuran dadu besar. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan dan tomat sampai harum. Tambahkan kecap manis, cengkih, dan kayu manis. Aduk sampai berubah warna. Tuang air, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan tahu dan kentang, masak sampai kentang empuk dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

625. SIOMAY TAHU UDANG

Bahan:

1 buah tahu cina, haluskan
 500 gram udang, kupas, giling
 1 butir telur
 1 batang daun bawang, iris halus
 50 gram wortel parut
 20 lembar kulit pangsit
 2 siung bawang putih, haluskan
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdt minyak wijen
 1 sdt kecap asin
 ½ sdt garam
 ¼ sdt kaldu bubuk, jika suka
 1 sdt gula pasir

Bumbu kacang:

100 gram kacang tanah, goreng
 15 buah cabai merah keriting
 75 gram gula merah, iris
 1 sdt garam
 4 sdt kecap manis
 400 ml air
 2 sdm minyak goreng
 2 butir jeruk limau, peras airnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur tahu, udang, telur, daun bawang, bawang putih, merica, minyak wijen, kecap asin, garam, kaldu buku dan gula pasir. Aduk rata. Siapkan mangkuk plastik kecil, olesi minyak.

- ❖ Letakkan kulit pangsit mengikuti bentuk mangkuk, lalu isi penuh dengan adonan. Taburi sedikit wortel parut, lalu kukus selama 30 menit. Angkat, sajikan dengan bumbu kacang.
- ❖ **Bumbu kacang:** haluskan kacang tanah, cabai merah, dan air. Tuang ke dalam wajan, lalu tambahkan gula dan garam. Masak hingga mendidih. Tambahkan kecap manis dan minyak goreng. Masak kembali hingga kental. Angkat. Tambahkan air jeruk limau, aduk rata.

Untuk 4 porsi

626. STEAK SAPI LAPIS TAHU

Bahan:

*4 buah tahu cina, goreng setengah matang
200 gram daging sapi giling
200 gram udang giling
1 sdt merica halus
4 siung bawang putih, haluskan
2 batang daun bawang, iris halus
1 sdm saus steak/BBQ saus
1 sdt garam*

Saus:

*1 butir bawang bombay, cincang
2 sdm margarin
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
2 sdm saus steak
2 sdm kecap manis
500 ml kaldu sapi
1 sdm terigu, larutkan dengan sedikit air
½ sdt garam*

Pelengkap:

*Wortel rebus, potong memanjang
Buncis rebus, potong memanjang
Jamur hioko, seduh dengan air panas, tiriskan, belah dua*

Cara Membuat:

Potong tahu goreng menjadi 2 bagian, lalu lubangi bagian tengahnya. Sisihkan.

- ❖ Campur daging giling, udang, merica, bawang putih, daun bawang, saus steak, tepung maizena, telur, dan garam. Bagi adonan menjadi 3 bagian. Masukkan adonan ke dalam tahu yang sudah dilubangi. Kukus selama 35 menit, sampai matang.

Tata steak daging sapi lapis tahu diatas piring bersama wortel, buncis dan jamur. Siram dengan sausnya. Sajikan.

Saus:

- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan merica, pala, saus steak, kecap manis, kaldu, dan garam. Beri larutan tepung terigu aduk sampai matang dan mengental. Angkat dan saring, sisihkan.

Untuk 4 porsi

627. SUP BAKSO TAHU

Bahan:

*10 buah tahu putih kecil
200 gram daging sapi giling
1 butir telur
50 gram tepung kanji
2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
½ sdt kaldu sapi bubuk
500 gram tulang iga sapi
1500 ml air
200 gram caisim, potong 3cm
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 batang seledri, iris halus
2 sdm bawang goreng
2 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica
¼ buah pala
3 butir kemiri*

1 sdm garam

½ sdt kaldu bubuk rasa sapi, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ **Bakso tahu:** potong tahu menjadi 2. Keruk sedikit bagian tengahnya menggunakan sendok, sisihkan. Campur daging sapi giling, telur, bawang putih, merica, garam, dan kaldu sapi. Masukkan tepung kanji, aduk rata.
- ❖ Ambil adonan secukupnya, lalu isikan ke dalam tahu. Kukus selama 25 menit, angkat. Sisihkan.
- ❖ Rebus tulang iga sama dengan 1500 ml air hingga dagingnya empuk. Sementara merebus tulang, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam air kaldu.
- ❖ Masukkan bakso tahu, biarkan hingga kuah mendidih lagi. Tambahkan daun bawang dan caisim. Rebus hingga layu, angkat. Sajikan sup bakso tahu selagi panas dengan taburan seledri dan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

BUKUNE
628. SUP IKAN TAHU

Bahan:

2 buah tahu cina

350 gram fillet gurami

3 sdm minyak, untuk menumis

1 liter kaldu ikan

200 gram lobak, potong dadu

2 batang daun bawang, potong kasar

Haluskan:

4 siung bawang putih

1 cm jahe

½ sdt merica bubuk

1 sdt garam

½ sdt gula pasir

Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

Potong persegi tahu cina, sisihkan. Cuci bersih fillet gurami, lalu potong persegi. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, lalu masukkan ke dalam air kaldu. Aduk dan masak sampai mendidih lalu tambahkan lobak. Masak sampai setengah matang. Masukkan gurami, tahu, dan daun bawang. Masak kembali sampai matang, angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

629. SUP KEMBANG TAHU

Bahan:

50 gram kembang tahu
 150 gram daging sapi, potong dadu
 1½ liter air, dididihkan
 100 gram kembang kol, potong berdasarkan kuntumnya
 3 siung bawang putih, memarkan
 ¼ sdt merica bubuk
 ¼ sdt pala bubuk
 1 sdt gula pasir
 1½ sdt garam
 Penyedap, jika suka
 1 batang daun bawang, potong serong
 2 tangkai daun seledri, iris

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kembang tahu sampai lunak, sisihkan. Masukkan daging sapi ke dalam air yang sudah dididihkan, lalu rebus sampai empuk.
- ❖ Tambahkan bawang putih dan kembang kol. Beri merica bubuk, pala bubuk, gula pasir, garam, dan penyedap. Aduk dan masak sampai mendidih. Masukkan kembang tahu, daun bawang, dan daun seledri. Aduk rata. angkat.

Untuk 4 porsi

630. SUP TAHU BERONTAK

Bahan:

8 buah tahu bandung
 100 gram daging sapi giling
 2 putih telur ayam, kocok sebentar

2 kuning ayam, kocok sebentar
2 buah wortel, potong bulat
1 liter kaldu sapi
6 buah buncis, potong-potong
100 gram kembang kol, potong-potong
75 gram jamur kuping, rendam selama 15 menit
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus
Bawang goreng secukupnya untuk taburan

Haluskan (untuk isi):

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

Haluskan (untuk sup):

3 siung bawang putih
3 butir bawang merah
2 buah cengkih
2 cm jahe
¼ butir pala
½ sdt merica halus
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Potong tahu menjadi 2 bagian. Lubangi tengahnya dan ambil isinya, sisihkan. Campur isi tahu dengan bumbu tahu isi yang telah dihaluskan. Tambahkan daging giling, daun bawang, dan putih telur. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Masukkan adonan isi ke dalam tahu, lakukan sampai adonan habis. Kukus sampai matang, angkat. Celupkan ke dalam kuning telur, lalu goreng tahu sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Didihkan kaldu, lalu masukkan wortel dan bumbu sup yang telah dihaluskan, aduk sampai rata. Tambahkan buncis, kembang kol, dan jamur kuping. Masak sampai sayuran matang. Masukkan tahu berontak, daun bawang, seledri dan bawang goreng. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

631. TAHU BUMBU KACANG PEDAS

Bahan:

300 gram tahu cina ukuran besar, potong dadu
Minyak untuk menggoreng secukupnya
100 gram taoge, seduh air panas, tiriskan
1 sdm daun seledri, iris halus
Bawang goreng secukupnya

Bumbu kacang:

2 siung bawang putih
100 gram kacang tanah, goreng
2 buah cabai merah
6 buah cabai rawit merah
½ sdt garam

Saus gula merah:

100 gram gula merah
500 ml air
1½ sdm cuka

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Goreng tahu setengah matang, angkat. Tiriskan.
- ❖ **Bumbu kacang:** haluskan bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan garam. Tambahkan kacang tanah, tumbuk agak kasar.
- ❖ **Saus gula:** didihkan air, masukkan gula merah. Aduk sampai gula larut, lalu angkat dan saring. Tambahkan cuka, aduk rata dan dinginkan.
- ❖ Tata tahu, taoge, dan daun seledri di atas piring. Beri bumbu kacang, lalu siram dengan saus gula merah. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

632. TAHU CAMPUR

Bahan:

3 buah tahu goreng, potong-potong
150 gram mie basah, seduh air pasan, tiriskan
150 gram taoge, seduh dengan air panas, tiriskan
Daun selada, secukupnya
500 gram tetelan, potong-potong

*1 liter air untuk merebus
2 sdm minyak goreng untuk menumis
4 cm ruas jahe, memarkan
4 batang serai, memarkan*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica
2 cm kunyit bakar
1½ sdt ketumbar sangrai*

Perkedel singkong:

50 gram singkong, parut lalu peras airnya

Haluskan:

*1½ sdt ketumbar sangrai, haluskan
4 siung bawang putih, haluskan
2 lembar daun jeruk, iris tipis
3 cm kunyit, haluskan
1½ sdt gula pasir
minyak untuk menggoreng*

Sambal petis (aduk semua bahan):

*12 buah cabai rawit, rebus, haluskan
4 sdm petis udang
2 sdm kecap manis
4 sdm air matang*

Cara Membuat:

- ❖ Atur tahu goreng, mi basah, taoge dan daun salada dalam mangkuk saji. Sisihkan.
- ❖ Masak tetelan dengan 1 liter air sampai empuk. Sementara itu tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama jahe dan serai sampai matang dan harum. Angkat dan masukkan ke dalam rebusan tetelan. Didihkan kembali, kemudian angkat dan sisihkan.
- ❖ **Perkedel singkong:** campur singkong parut dengan ketumbar, bawang putih, daun jeruk, kunyit, dan gula pasir, aduk rata. Bentuk bulat pipih, lalu potong sampai matang.
- ❖ Beri beberapa perkedel singkong dalam mangkuk saji. Siram dengan kuah tetelan, sajikan bersama sambal petis.

Untuk 4 porsi

633. TAHU GEGODO

Bahan:

250 gram tahu putih, potong dadu
50 gram teri medan, rendam
1 batang daun bawang, iris halus
50 gram tepung terigu
1 butir telur, kocok lepas
1 lembar daun jeruk, iris halus
½ butir bawang bombay, iris tipis
½ sdt garam
100 ml air
Minyak goreng untuk menggoreng

Haluskan:

½ sdt ketumbar, sangrai
3 siung bawang putih
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
Penyedap, jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih tahu dan teri secara terpisah, tiriskan. Sisihkan. Campur terigu, daun bawang, telur, daun jeruk, bawang bombay, dan garam. Tuang air, lalu tambahkan bumbu halus. Aduk rata. Masukkan teri dan tahu, aduk sampai rata.
- ❖ Panaskan minyak, ambil 1 sdm adonan. Goreng sampai kuningan kecokelatan, dengan api sedang. Angkat, tiriskan. Sajikan hangat

Untuk 4 porsi

634. TAHU GEJROT

Bahan:

15 buah tahu pong atau tahu sumedang

Saus:

4 butir bawang merah
12 buah cabai rawit merah
100 gram gula merah, sisir
3 mata asam jawa

1 sdt garam
300 ml air matang, didihkan
4 sdm kecap

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng tahu sampai kering. Angkat, tiriskan
Potong-potong tahu, lalu tekan kuat-kuat sampai bagian tengahnya
agak hancur. Sisihkan.
- ❖ **Saus:** haluskan bawang merah, gula merah, cabai rawit, gula merah,
asam jawa dan garam. Masukkan ke dalam air yang sedang mendidih.
Tambahkan kecap manis, aduk sampai matang. Angkat.
- ❖ Letakkan potongan tahu di atas piring, lalu siramkan dengan sausnya.
Sajikan.

Untuk 4 porsi

635. TAHU GIMBAL

Gimbal udang:

100 gram udang kecil, buang kepalanya
1 sdm air jeruk nipis
1 batang daun bawang
2 siung bawang putih, haluskan
¼ sdt merica bubuk
½ sdt garam
¼ sdt penyedap rasa
100 gram tepung terigu
150 ml air

Bumbu kacang:

100 gram kacang tanah, goreng
8 buah cabai rawit merah
2 siung bawang putih
2 sdm kecap manis
2 sdm gula merah, iris
1 sdt garam
200 ml air matang

Pelengkap:

2 buah tahu putih yang besar, goreng, potong dadu
100 gram taoge, seduh air panas, tiriskan

100 gram kol, iris halus
4 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ **Gimbal udang:** lumuri udang dengan air jeruk nipis, biarkan 15 menit. Campurkan tepung terigu, garam, penyedap rasa, air, dan udang. Aduk rata. Aduk. Ambil adonan satu sendok makan, goreng hingga matang, angkat, tiriskan.
- ❖ **Bumbu kacang:** haluskan kacang tanah, cabai rawit, bawang putih, gula merah, dan garam. Campurkan dengan air dan kecap, aduk rata.
- ❖ Tata kol, taoge, tahu, dan gimbal di atas piring saji, siram dengan bumbu kacang dan taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

636. TAHU GUNTING

Bahan:

6 buah ketupat, potong-potong
500 gram tahu putih, potong-potong
150 gram taoge, rendam dengan air panas
3 tangkai daun seledri, iris halus
Kerupuk sagu

Bumbu petis:

5 buah cabai rawit merah
1 sdm kacang tanah goreng
4 siung bawang putih, tumis sampai layu
3 sdm petis udang
4 sdm kecap manis
50 ml air matang
1 sdt cuka

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu sampai matang, sisihkan.
- ❖ **Bumbu petis:** haluskan cabai rawit, kacang tanah goreng, dan bawang putih. Campurkan petis, kecap manis, dan air cuka, aduk rata
- ❖ Siapkan mangkuk beri potongan ketupat, tahu goreng, dan taoge. Lalu siram dengan bumbu petis, beri irisan seledri dan kerupuk sagu.

Untuk 4 porsi

637. TAHU ISI DAGING

Bahan:

*4 buah tahu cina ukuran sedang
100 gram daging sapi giling
1 sdm tepung kanji
3 sdm bawang goreng
2 batang daun seledri, iris halus
1 sdt garam
Penyedap, jika suka
1 butir telur, kocok lepas
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
¼ butir biji pala
½ sdt merica bubuk*

Cara Membuat:

- ❖ Potong tahu menjadi dua, lalu keruk sedikit bagian tengahnya. Sisihkan.
- ❖ **Isi:** campur sebagian tahu, daging giling, tepung kanji, bawang goreng, daun seledri, garam, penyedap dan bumbu halus. Tambahkan telur, aduk rata. Masukkan adonan isi secukupnya ke dalam tahu. Tekan-tekan agak padat dengan sendok makan, rapikan.
- ❖ Goreng tahu dengan api sedang, sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat. Sajikan bersama nasi hangat dan sambal.

Untuk 4 porsi

638. TAHU ISI SAYURAN

Bahan:

*12 buah tahu kulit
3 sdm minyak sayur untuk menumis
2 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
100 gram tauge
1 buah wortel, iris tipis memanjang
½ sdt kaldu instan, jika suka*

1 sdt merica bubuk

½ sdt garam

Pelapis:

75 gram tepung terigu

3 sdm tepung beras

175 ml air

½ sdt garam

minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Cuci tahu kulit, lalu tiriskan. Belah bagian tengah sisi tahu. Ambil isinya, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan tauge, wortel, kaldu instan, merica, dan garam. Aduk sampai agak matang, angkat. Sisihkan.
- ❖ **Pelapis:** campur tepung terigu, tepung beras, air, dan garam. Aduk sampai licin dan rata. Celupkan tahu ke dalam larutan terigu, goreng tahu sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan.

Untuk 4 porsi

Tip: gunakan api sedang saat menggoreng tahu supaya tahu dan isinya juga matang dan tidak hangus.

639. TAHU KECAP

Bahan:

4 buah tahu cina, potong persegi

2 sdm margarin untuk menumis

3 siung bawang putih, iris tipis

½ butir bawang bombay, cincang

50 ml air

1 sdt ang ciu

1 sdm kecap manis

1 sdt kecap asin

¼ sdt gula merah

½ sdt garam

1 batang daun bawang, iris halus

Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu setengah matang, angkat. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tuang air, lalu kecilkan api. Biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan tahu, tambahkan ang ciu, kecap manis, kecap asin, gula merah, dan garam. Beri daun bawang, aduk sampai kuah mengental. Angkat, taburi bawang goreng.

Untuk 4 porsi

640. TAHU KUAH PEDAS

Bahan:

*2 buah tahu cina, potong dadu
250 gram cumi, kupas, belah, sayat-sayat, lalu potong-potong
15 gram jamur kuping kering, rendam hingga mekar, iris kasar
1 batang daun bawang, potong 1 cm
800 ml air
3 siung bawang putih, haluskan
50 gram cabai merah giling
½ sdt merica bubuk
1 sdt saus tiram
1 sdt kecap asin
½ sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Campur air dengan bawang putih dan cabai giling, lalu didihkan. Masukkan semua bahan dan bumbu lainnya. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan selagi panas.

Untuk 4 porsi

641. TAHU LENGKO

Bahan:

*5 buah tahu putih, goreng, iris persegi kecil
2 potong tempe, goreng, potong persegi kecil
100 gram taoge, buang akarnya, seduh air panas, tiriskan
4 lembar kol putih, iris halus*

6 sdm kecap manis
1 batang seledri, iris halus
Bawang goreng secukupnya
Emping goreng

Haluskan:

4 buah cabai merah
3 siung bawang putih
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
1 sdt cuka
Air matang secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Tata tahu goreng, tempe goreng, taoge, dan irisan kol diatas piring. Sisihkan
- ❖ Haluskan, cabai merah, bawang putih, gula pasir, dan garam Siram dengan bumbu, beri kecap. Taburi, seledri, bawang goreng, dan emping.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

642. TAHU MASAK CABAI HIJAU

Bahan:

250 gram tahu, potong-potong
3 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
150 ml santan
2 cm lengkuas, memarkan
1 cm jahe, iris halus
2 lembar daun salam
8 buah cabai hijau besar, iris serong
1 buah tomat merah, potong-potong
1 sdt gula merah
½ sdt gula pasir secukupnya
3 sdm minyak, untuk menumis
½ sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan santan, lengkuas, daun salam, cabai hijau, dan tomat. Aduk sampai santan mendidih.
- ❖ Masukkan tahu, aduk sampai bumbu meresap. Tambahkan gula merah, gula pasir, garam, dan penyedap jika suka. Aduk rata. Sajikan

Untuk 4 porsi

643. TAHU MASAK SAUS TIRAM

Bahan:

3 buah tahu cina ukuran sedang, potong dadu
3 siung bawang putih, cincang halus
2 butir bawang bombay, iris halus
3 buah cabai hijau besar, potong serong
1 cm jahe, cincang halus
3 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdm kecap inggris
Penyedap, jika suka
200 ml air
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Minyak goreng

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu sampai setengah matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, lalu tambahkan jahe, dan cabai hijau. Masukkan tahu, aduk rata.
- ❖ Beri saus tiram, kecap manis, kecap asin, kecap inggris, dan penyedap. Tuang air, aduk dan masak sampai bumbu meresap. Tambahkan garam dan merica, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 porsi

644. TAHU MASAK TAUCO

Bahan:

250 gram tahu cina, potong dadu
3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, iris tipis
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 cm jahe, memarkan
10 buah cabai hijau, potong melintang
5 buah cabai rawit merah
1 buah tomat, belah 8 bagian
50 ml air
100 gram tauco
¼ sdt gula merah
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu sampai setengah matang, angkat. Tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan jahe, cabai hijau, rawit, dan tomat. Aduk rata. Beri air, tauco, gula merah, garam, dan penyedap. Masukkan tahu, aduk sampai kuah meresap. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

645. TAHU MEKAR SAUS CABAI

Bahan:

3 buah tahu cina
100 gram kacang tanah, sangrai, buang kulitnya, tumbuk kasar
1 sdm cabai bubuk, untuk taburan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus cabai

5 buah cabai merah besar, buang bijinya, tumbuk kasar
70 gram lobak, iris seperti batang korek api
70 gram wortel, iris seperti batang korek api
70 gram gula pasir
½ sdt garam
300 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu setengah matang, angkat. Sayat-sayat berbentuk kotak, lalu goreng lagi hingga mekar dan kering. Angkat, tiriskan.
- ❖ **Saus cabai:** didihkan air dan gula pasir. Angkat, saring. Didihkan kembali, lalu tambahkan cabai merah tumbuk, lobak, wortel, dan garam. Masak hingga lobak dan wortel layu. Angkat.
- ❖ Tata tahu mekar di atas piring saji, lalu siram dengan saus cabai. Taburi kacang tanah dan cabai bubuk. Sajikan selagi tahu hangat.

Untuk 4 porsi

646. TAHU PONG SEMARANG

Bahan:

*8 buah tahu pong, potong dadu
2 butir telur bebek rebus
3 sdm bawang goreng
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis*

Perendam (aduk rata)

*2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk, jika suka
100 ml air*

Gimbal udang:

*100 gram tepung terigu
½ sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk, jika suka
170 ml air
2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang
100 gram udang kecil, buang kepalanya*

Saus petis:

*3 siung bawang putih, haluskan
15 buah cabai rawit hijau, haluskan
4 sdm petis udang
3 sdm kecap manis*

1 sdt gula merah iris
½ sdt garam
350 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rendam tahu pong dengan bumbu rendaman. Biarkan 15 menit. Goreng tahu hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Goreng pula telur bebek rebus hingga kecokelatan, angkat. Setelah dingin, belah telur menjadi delapan.
- ❖ **Gimbal udang:** campur tepung terigu, garam, kaldu bubuk, aduk rata. Tuang air sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Masukkan bawang putih, merica, daun bawang, dan udang. Aduk kembali. Ambil adonan satu sendok makan, goreng hingga matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ **Saus:** tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan bumbu lainnya dan air. Masak hingga mendidih. Angkat.
- ❖ Tata tahu pong, potongan telur bebek, dan gimbal udang di atas piring saji. Siram dengan saus petis, lalu taburi bawang goreng. Sajikan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

647. TAHU PUYUH BUMBU PEDAS

Bahan:

2 buah tahu cina, potong dadu
20 butir telur puyuh
4 sdm minyak untuk menumis
15 buah cabai rawit merah
200 ml air
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
Minyak untuk menggoreng secukupnya

Haluskan:

12 buah cabai merah keriting
7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt merica

1 ½ sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu cina sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Rebus telur puyuh sampai matang, angkat. Kupas, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang sudah dihaluskan bersama, daun salam, lengkuas, dan serai. Aduk sampai bumbu harum dan matang. Masukkan tahu goreng, telur puyuh, dan cabai rawit. Tambahkan air, lalu masak sampai bumbu meresap dan kuah mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

648. TAHU SAUS TIRAM

Bahan:

Cara Membuat:

2 buah tahu cina potong dadu
Minyak untuk menggoreng dan menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
7 buah cabai merah keriting, iris halus
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm minyak wijen
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
1/2 sdt kaldu instan bubuk, jika suka
1/2 sdt gula pasir
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu setengah matang. Angkat, tiriskan. Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan cabai dan daun bawang, tumis lagi hingga layu. Masukkan minyak wijen, saus tiram, garam, kaldu instan, gula, dan air, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan tahu setengah matang. Masak hingga air tinggal setengahnya. Masukkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Biarkan mendidih. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

649. TAHU SIKSA

Bahan:

*10 buah tahu bandung
Minyak untuk menggoreng*

Perendam: (aduk rata)

*2 siung bawang putih, haluskan
½ sdt kaldu bubuk, jika suka
100 ml air*

Bumbu kacang:

*10 buah cabai rawit merah
½ siung bawang putih
60 gram kacang tanah, goreng
2 sdm gula merah, iris
1 sdt garam
100 ml air matang*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam tahu dalam bumbu perendam, lalu diamkan selama 15 menit. Panaskan minyak, goreng tahu sampai matang. Angkat, sisihkan
- ❖ **Bumbu kacang:** haluskan cabai rawit, bawang putih, kacang tanah, gula merah, dan garam. Tuangkan air matang, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Tata tahu dalam piring saji, siram dengan bumbu kacang. Sajikan.

Untuk 4 porsi

650. TAHU TAKWA TUMIS KUCAI

Bahan:

*400 gram tahu takwa
3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, iris tipis
6 butir bawang merah, iris tipis
100 gram taoge kedelai
6 buah cabai besar, iris serong
1 sdm saus tiram
150 ml air
6 tangkai kucai, potong 2 cm*

½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih tahu takwa, lalu potong dadu. Sisihkan. Tumis bawang merah dan putih sampai harum.
- ❖ Masukkan, tahu, taoge, dan cabai merah. Tambahkan saus tiram, dan air. Aduk sampai mendidih, beri kucai, merica, gula pasir, dan garam. Masak sampai bumbu meresap dan air habis. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

651. TAHU TEK-TEK

Bahan:

2 buah tahu cina, potong dadu
300 gram kentang, potong dadu
75 gram taoge, seduh air panas
2 sdm bawang goreng
Kerupuk udang goreng
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu petis:

6 buah cabai rawit merah
2 siung bawang putih, goreng
½ sdt garam
70 gram kacang tanah, goreng
1 sdt gula merah iris
2 sdm petis
80 ml air panas
2 sdm kecap manis

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tahu setengah matang. Goreng kentang hingga matang. Sisihkan.
- ❖ Haluskan cabai rawit, bawang putih goreng, dan garam. Tambahkan kacang tanah, gula merah, dan petis. Haluskan kembali. Tambahkan air panas dan kecap manis. Aduk rata.

- ❖ Tata tahu goreng, kentang goreng, dan taoge. Siram dengan bumbu petis, lalu taburi bawang goreng. Sajikan dengan kerupuk udang goreng.

Untuk 4 porsi

652. TEMPE BUMBU BALI

Bahan:

250 gram tempe, potong dadu
Minyak untuk menggoreng
5 buah cabai merah, haluskan
4 siung bawang putih, haluskan
1 buah tomat, potong kotak
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng tempe sampai kecoklatan, sisihkan
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum, masukkan kecap, tomat, garam, dan penyedap. Tambahkan air secukupnya, masukkan tempe. masak sampai mengering. Angkat

Untuk 4 porsi

653. TEMPE GORENG ISI RAUGOUT

Bahan:

250 gram tempe
26 gram margarin
25 gram tepung terigu
150 ml susu
100 gram daging ayam giling
½ butir bawang bombay, iris halus
50 gram wortel, potong dadu, rebus
1 batang seledri, cincang halus
1 sdm gula pasir
½ sdt kaldu instan
¼ sdt merica bubuk

½ sdt garam
1 putih telur, kocok lepas
Tepung panir secukupnya
Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Kukus tempe, lalu potong persegi agak tipis, sisihkan
- ❖ **Raugut:** panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata, tuang susu sedikit demi sedikit. Masukkan, daging ayam, bawang bombay, wortel dan seledri. Tambahkan gula pasir, kaldu instan, merica, dan garam. Masak sampai mengental, angkat.
- ❖ Isi tempe dengan ragout, tutup lagi dengan tempe, lalu padatkan. Celupkan ke dalam putih telur, lalu gulingkan dalam tepung panir. Lakukan kembali sampai bahan habis.
- ❖ Goreng tempe sampai kuning kecoklatan, angkat. Sajikan dengan saus sambal atau saus tomat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE
654. TEMPE GORENG TEPUNG RENYAH

Bahan:

200 gram tempe, potong-potong tipis melebar
350 ml air

Haluskan:

2 siung bawang putih
1 sdt lada butir
1 sdt ketumbar, sangrai
2 cm kunyit
Garam secukupnya
175 gram tepung beras
75 gram tepung tapioka
½ sdt kaldu tani
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ **Perendam:** Campur tempe dengan air dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata. Balik-balik dan diamkan supaya meresap.

- ❖ Campur tepung beras, tepung tapioka, kaldu instan dan air sisa rendaman tempe. Masukkan tempe, lalu guling-gulingkan ke dalam campuran tepung sampai rata.
- ❖ Goreng tempe dengan minyak banyak dan panas sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 porsi

655. TEMPE MASAK UDANG

Bahan:

300 gram tempe
 250 gram udang peci, kupas
 250 gram buncis, potong serong
 3 sdm minyak goreng untuk menumis
 1 batang serai, memarkan
 1 cm lengkuas, memarkan
 2 lembar daun jeruk
 1 liter santan sedang dari 1 butir kelapa
 1½ sdt garam
 1 sdt gula pasir
 Penyedap, jika suka

Haluskan:

4 siung bawang putih
 8 butir bawang merah
 20 gram ebi, rendam air panas, tiriskan
 6 buah cabai merah, buang bijinya
 4 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Potong tempe kotak sedang, sisihkan. Kupas udang, kerat punggungnya dan biarkan ekornya utuh. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan, serai, lengkuas, dan daun jeruk sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai udang berubah warna. Tambahkan tempe dan buncis, aduk rata.
- ❖ Tuang santan, lalu beri garam, gula pasir, dan penyedap. Aduk perlahan. Masak sampai santan menyusut dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

656. TEMPE MENDOAN

Bahan:

*8 lembar tempe khusus untuk mendoan
1 batang daun bawang, iris halus
250 gram tepung terigu
300 ml air
Minyak secukupnya untuk menggoreng*

Haluskan:

*8 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt ketumbar, sangrai
1½ sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, dengan bumbu yang dihaluskan, daun bawang, dan air. Aduk rata. Celupkan tempe ke dalam adonan terigu.
- ❖ Goreng dalam minyak yang banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan hangat bersama cabai rawit atau sambal.

Untuk 4 porsi

657. TEMPE PEDAS MASAK PETAI

Bahan:

*450 gram tempe, potong dadu
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir
½ sdt garam
¼ sdt kaldu instan, jika suka
15 butir petai, belah dua
75 ml air
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng*

Haluskan:

*12 buah cabai merah, buang bijinya
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 cm jahe*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng tempe hingga kuning kecokelatan, angkat tiriskan. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang.
- ❖ Tambahkan kecap manis, gula, garam, kaldu instan dan air, aduk rata hingga kuah mengental. Masukkan tempe goreng dan petai aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

658. TEMPE PENYET

Bahan:

300 gram tempe, potong setebal 1 cm, sayat-sayat
Minyak untuk menggoreng
1 siung bawang putih, haluskan
½ sdt ketumbar, sangrai
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka
100 ml air

BUKUNE

Sambal:

5 butir bawang merah
5 buah cabai rawit merah
4 buah cabai merah keriting
1 buah tomat, belah-belah
½ sdt terasi, bakar
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
1 butir jeruk, peras airnya
100 ml minyak

Cara Membuat:

- ❖ Rendam potongan tempe dalam larutan bawang putih, ketumbar, garam, kaldu, dan air. Diamkan selama 15 menit. Goreng sampai matang, angkat. Sisihkan.
- ❖ **Sambal:** goreng bawang merah, cabai, dan tomat sampai layu. Angkat. Haluskan bersama terasi bakar, garam, dan gula pasir. Beri air jeruk limau. Aduk rata.

- ❖ Letakkan tempe goreng diatas sambal, lalu penyet (tekan-tekan). Lakukan sampai semua tempe terbungui. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

659. TEMPE TAHU BACEM

Bahan:

250 gram tempe
 2 buah tahu cina
 500 ml air kelapa
 3 sdm kecap manis
 2 sdm gula merah, iris
 2 cm lengkuas, memarkan
 3 sdm air asam
 2 lembar daun salam
 1 sdt garam secukupnya
 Minyak untuk menggoreng

Haluskan:

4 siung bawang putih
 5 butir bawang merah
 1 sdt ketumbar
 2 butir kemiri

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Potong potong tempe dan tahu agak tebal, lalu sayat-sayat permukaannya. Sisihkan.
- ❖ Campur air kelapa dengan bumbu halus, kecap, gula merah, air asam, dan garam, aduk rata. Satukan dengan tempe, tahu, lengkuas, dan daun salam dalam panci. Masak dengan api kecil sampai air kelapa habis dan bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Goreng tempe dan tahu sebentar dalam minyak banyak dan panas. Angkat, tiriskan.

Untuk 4 porsi

660. TOFU ASAM MANIS

Bahan:

3 bungkus tofu, potong melintang
150 gram tepung kanji
Minyak untuk menumis dan menggoreng secukupnya

Saus asam manis:

4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, potong kotak
200 gram paprika merah, potong segitiga
5 sdm saus sambal
5 sdm saus tomat
½ sdt garam
1 sdm gula pasir
400 ml air
150 gram nanas, potong dadu
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri tofu dengan tepung kanji. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat, sisihkan .
- ❖ **Saus asam manis:** Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan paprika, saus sambal, saus tomat, garam, gula, dan air. Masak sampai paprika matang. Masukkan nanas, masak sampai layu. Tuangkan larutan maizena, biarkan sampai mendidih. Angkat. Tata tofu yang sudah digoreng, lalu siram dengan saus asam manis. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

661. TOFU TUMIS UDANG

Bahan:

2 bungkus tofu
Minyak, untuk menumis dan menggoreng
300 gram udang berukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
150 gram brokoli, petik per kuntum
4 siung bawang putih, cincang halus
½ buir bawang bombay, iris tipis

2 buah cabai merah besar, belah, buang bijinya, iris halus
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap ikan
1 sdm saus tiram
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 250 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Keluarkan tofu dari kemasannya, lalu potong dengan tebal 1 cm. Goreng tofu dalam minyak banyak dan panas hingga kecokelatan dan kering, angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan udang dan cabai merah, aduk hingga kaku. Tambahkan air dan bumbu lainnya, masak hingga mendidih. Masukkan tofu goreng dan brokoli, aduk hingga layu. Tambahkan sedikit demi sedikit larutan maizena sambil diaduk hingga mengental. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

662. TUMIS TAHU SAWI PUTIH

Bahan:

200 gram sawi putih, iris besar
2 buah tahu putih yang besar, potong dadu, goreng setengah matang
100 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

5 butir bawang merah, iris tipis
4 siung bawang putih, iris tipis
8 buah cabai merah keriting, iris serong
1 buah tomat, belah 8 bagian
1 batang daun bawang, iris serong
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tambahkan cabai merah, tomat, dan daun bawang. Tuangkan air, aduk hingga mendidih.

- ❖ Masukkan sawi putih, garam, gula putih, dan kaldu instan. Masak hingga sawi layu. Masukkan tahu putih goreng, aduk rata. Masak kembali hingga bumbu meresap dan air habis. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

663. TUMIS TEMPE MASAK PARE

Bahan:

*100 gram pare
100 gram tempe
3 sdm minyak untuk menumis
3 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih, iris tipis
3 cabai hijau besar, potong serong
100 gram teri medan, cuci bersih, tiriskan
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
250 ml santan
½ sdt terasi matang
½ sdt gula merah
½ sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan pare, buang bijinya. Iris tipis, lalu remas-remas dengan garam selama 15 menit. Cuci sampai bersih. Sisihkan. Potong- potong tempe bentuk dadu kecil, sisihkan.

Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan cabai, tempe, teri medan, salam, lengkuas, dan jahe. Aduk rata, lalu tambahkan pare.

Masukkan santan, terasi, gula, garam, dan penyedap. Aduk dan masak sampai matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

664. TUMIS TOFU DAGING CINCANG

Bahan:

- 4 buah tofu*
- 250 ml kaldu sapi*
- 50 gram daging sapi, cincang*
- 50 gram ayam, cincang*
- 3 sdm minyak, untuk menumis*
- ½ butir bawang bombay, cincang*
- 3 siung bawang putih, cincang halus*
- 1 sdm saus tiram*
- 1 sdm saus tomat*
- 2 sdt kecap manis*
- 1 sdt kecap ikan*
- 1 sdt kecap inggris*
- ½ sdt garam*
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tofu melintang, goreng setengah matang. Tiriskan.
Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging sapi cincang dan ayam cincang, aduk sampai rata.
- ❖ Masukkan tofu, saus tiram, saus tomat, kecap manis, dan kecap inggris. Tuang kaldu sapi dan larutan maizena, aduk rata. Masak sampai kuah mengental dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi



Sayur

665. ACAR BUMBU KUNING

Bahan:

4 buah wortel, potong ukuran korek api
4 buah timun, buang bijinya, potong ukuran korek api
1 ikat kecil buncis, potong serong
2 sdm minyak untuk menumis
1 ibujari, lengkuas memarkan
1 ibu jari jahe, memarkan
350 ml air
1 sdm gula pasir
8 buah cabai rawit merah besar, potong serong
5 buah cabai rawit merah
10 butir bawang merah, kupas, biarkan utuh
2 sdm cuka
1½ sdt garam

Haluskan:

3 siung bawang putih
3 butir bawang merah
4 buah cabai merah
5 butir kemiri
1 ibu jari kunyit
½ sdt penyedap jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang di haluskan bersama lengkuas dan jahe sampai harum dan matang. Tambahkan air.
- ❖ Masukkan, wortel, mentimun, dan buncis. Aduk sampai mendidih, lalu tambahkan bawang merah, dan cabai rawit. Aduk sampai sayuran agak matang. Beri cuka, garam, dan gula. Aduk sebentar, angkat. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

666. ASEM-ASEM BUNCIS

Bahan:

250 gram buncis muda
1 papan tempe

3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah keriting, iris serong
1 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
400 ml air
2 mata asam jawa
1½ sdt gula merah, iris
4 sdm kecap manis
½ sdt penyedap, jika suka
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Buang pucuk buncis, kemudian iris serong. Sisihkan. Potong-potong tempe seukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan irisan buncis, aduk rata. Tambahkan potongan tempe, air, asam jawa, dan gula merah. Masak sampai mendidih. Beri kecap manis, penyedap dan garam. Aduk sebentar, lalu angkat.

Untuk 4 orang

667. BROKOLI SAUS TIRAM

Bahan:

350 gram brokoli bersihkan, petik perkuntum
Air secukupnya dan sedikit garam
2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis melintang
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin
1 sdt garam
¼ sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
100 ml air
1 sdm campur dengan air secukupnya
1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat :

- ❖ Rendam brokoli kedalam air yang sudah di beri garam, cuci bersih. Tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay sampai harum. Masukkan brokoli, tambahkan saus tiram, kecap asin, garam, gula pasir, dan merica. Tuang air, masak sampai brokoli matang. Beri larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.

Untuk 4 porsi

668. CAH CAISIM BAKSO SAPI

Bahan:

*3 ikat sawi hijau (caisim)
10 butir bakso sapi, belah dua
3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
3 cm jahe, memarkan
2 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong tipis
200 gram jagung putren, belah dua
400 ml air
1 sdt kaldu sapi bubuk*

Haluskan:

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

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong sawi hijau beserta tulang daunnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum dan kecokelatan. Tambahkan bumbu yang dihaluskan. Masukkan jagung putren, bakso sapi, dan putren. Beri air dan kaldu sapi bubuk. Didihkan. Masukkan sawi hijau. Aduk dan masak sebentar kemudian segera angkat.

Untuk 4 orang

***Tip:** caisim atau sawi hijau jangan dimasak terlalu lama, sebab bisa menjadi pahit. Masukkan caisim/ sawi hijau sesaat sebelum tumisan diangkat.*

669. CAH KANGKUNG SAPI

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
3 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
250 gram daging sapi, cincang
75 ml air
2 ikat kangkung, siangi, cuci bersih, tiriskan
1 buah tomat merah, potong 8 bagian
1 sdt terasi bakar
1 sdm gula merah
4 buah cabai hijau besar, iris serong
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan putih sampai harum. Masukkan daging sapi, tambahkan air. Aduk sampai berubah warna. Masukkan kangkung, tomat, terasi, gula merah, cabai hijau, garam. Aduk rata, lalu masak sampai matang. Angkat, sajikan segera.

Untuk 4 porsi

670. CAPCAY GORENG

Bahan:

*2 sdm minyak untuk menumis
4 butir bawang merah cincang
4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis melintang
2 cm jahe, memarkan
1 buah tomat merah, potong-potong
1 buah wortel, iris tipis serong
50 gram kapri, potong serong
8 batang buncis, potong serong
8 buah jagung putren, potong serong
100 gram sawi hijau
100 gram bunga kol, petik perkuntum
50 gram jamur kuping, rendam dalam air panas, tiriskan
2 batang sosis, potong-potong*

3 buah bakso sapi, iris
3 buah bakso ikan, iris
1 sdt merica bubuk
50 ml air
2 sdm kecap ikan
1 sdm saus tiram
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
1 sdt penyedap
2 batang daun bawang, potong 1 cm
1 sdm maizena, larutkan dalam sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan jahe dan tomat. Beri air, lalu masukkan wortel, kapri, buncis, jagung putren, sawi, bunga kol, jamur kuping, sosis, bakso ikan dan sapi. Aduk rata.
- ❖ Tambahkan saus tiram, gula pasir, merica, kecap ikan, garam, dan penyedap. Aduk rata. Masukkan daun bawang, dan beri larutan maizena aduk sampai mengental. Angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

671. CAPCAY KUAH

Bahan:

3 sdm minyak untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
4 butir bawang merah, cincang halus
3 cm jahe, iris tipis
1 buah tomat merah matang, potong-potong
6 buah bakso sapi, iris
2 batang sosis sapi/ ayam, potong bulat
750 ml kaldu ayam
1 ikat kecil sawi hijau, potong 4 cm
50 gram jamur kuping, rendam dalam air panas, tiriskan
75 gram kembang kol, potong perkuntum
75 gram daun kol, potong lebar
100 gram jagung putren, belah dua, potong 2 cm
1 buah wortel, iris serong
50 gram kapri

2 sdt merica bubuk
2 sdm saus tiram
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
2 batang daun bawang, potong 2 cm

Cara Membuat

- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan tomat, bakso, dan sosis. Aduk rata. Tuang kaldu ayam.
- ❖ Masukkan, sawi hijau, jamur kuping, kembang kol, daun kol, jagung putren, wortel, kapri. Tambahkan saus tiram, gula pasir dan garam, aduk rata. Beri daun bawang, aduk rata. Masak sampai matang, angkat. Sajikan panas-panas.

Untuk 4 porsi

672. GUDEG NANGKA

Bahan:

½ buah nangka muda, bersihkan, potong-potong
8 lembar daun salam
2 cm lengkuas, iris tipis
1500 ml air
400 ml santan
200 gram gula merah, sisir
1 ½ sdt garam
½ sdt penyedap
4 butir telur, rebus, kupas
8 buah cabai rawit merah

Haluskan:

3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
5 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Rebus nangka sampai empuk, masukkan bumbu yang di haluskan, daun salam, lengkuas, santan, gula merah, penyedap dan garam.
- ❖ Masukkan telur rebus dan cabai rawit merah. Masak sampai matang. Angkat

Untuk 4 porsi

673. GULAI REBUNG

Bahan:

*500 ml air, untuk merebus
750 gram rebung, potong sesuai selera, cuci, tiriskan
100 gram udang windu, kupas, kerat punggungnya
3 lembar daun jeruk
2 sdm, minyak untuk menumis
4 butir bawang merah, iris halus
2 batang serai, memarkan
250 ml santan kental
1½ sdt garam
½ sdt gula pasir*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
2 sdt ketumbar
1 cm kunyit
1 ibu jari jahe
1 ibu jari lengkuas*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rebus rebung, udang dan daun jeruk sampai rebung empuk. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah sampai harum, tambahkan bumbu halus dan serai. Aduk sampai matang. Angkat, lalu masukkan tumisan ke dalam rebusan rebung.
- ❖ Tuang santan dan masak sampai mendidih. Beri garam dan gula pasir, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 porsi

674. KANGKUNG SIRAM PETIS

Bahan :

*3 ikat kecil kangkung, siangi, cuci bersih
1 potong tahu cina ukuran besar, potong dadu, goreng.
3 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
5 buah cabai rawit, iris halus*

Kuah petis:

4 siung bawang putih, haluskan
1 sdm petis udang
2 sdm kecap manis
2 sdm air asam
½ sdt garam
100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kangkung sampai matang. Angkat, tiriskan
- ❖ Campur semua bahan bumbu petis masak sampai mendidih.
- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit sampai harum. Tuang kedalam kuah bumbu petis. Aduk rata sampai agak mengental. angkat. Tata kangkung dan tahu goreng di atas piring. Siram dengan bumbu petis yang sudah jadi. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi

675. KANGKUNG JAMUR SOSIS

Bahan:

3 sdm minyak goreng, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, cincang halus
2 ikat kangkung, siangi, cuci bersih
75 ml air
75 gram jamur kancing, iris tipis
2 buah sosis sapi/ayam, potong tipis
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah, putih, dan bawang bombay sampai harum. Masukkan kangkung, lalu beri air Masak sampai setengah matang
- ❖ Tambahkan jamur, sosis, saus tiram, gula, garam, dan penyedap masak sampai matang. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

676. KANGKUNG TUMIS TELUR PUYUH

Bahan:

*2 sdm minyak, untuk menumis
3 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
4 buah sabai merah besar, iris serong
3 ikat kangkung, siangi, bersihkan
100 ml air
1 sdt terasi matang
1 sdt saus tiram
1 sdt kaldu instan
1 sdt gula pasir
1 sdt garam
15 butir telur puyuh rebus, kupas
1 buah tomat merah, potong-potong
1 sdm maizena, larutkan dengan air*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan putih sampai harum. Tambahkan cabai merah aduk rata, lalu masukkan kangkung. Beri air, terasi, saus tiram, kaldu instan, gula pasir, dan garam.
- ❖ Masukkan telur puyuh dan tomat, lalu beri larutan tepung maizena. Masak sampai kangkung matang. Angkat, sajikan segera.

Untuk 4 porsi

677. LOTEK

Bahan:

*125 gram kentang, potong dadu
1 buah wortel, kupas, iris korek api
1 buah labu siam, kupas, iris korek api
150 gram kacang panjang, potong 2 cm
1 ikat kangkung, siangi
75 gram buncis, potong 2 cm
4 lembar kol, iris tipis
2 sdm bawang goreng*

Bumbu kacang:

100 gram kacang tanah, goreng
2 buah cabai rawit
1 cm kencur
1 sdm air asam
100 ml air matang
1 sdt garam
½ sdt gula merah
1 sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Kukus kentang, wortel, labu siyam, kacang panjang, kangkung, buncis, dan kol sampai matang. Sisihkan.
- ❖ **Bumbu Kacang:** haluskan semua bumbu kacang bersama, air asam, dan air matang. Aduk rata sayur bersama bumbu kacang, letakkan di atas piring. Taburi dengan bawang goreng. Sajikan.

Untuk 4 porsi

678. MIX VEGETABLE SOUP

Bahan:

1 sdm mentega
100 gram wortel, potong dadu kecil
50 gram buncis, potong dadu kecil
50 gram kacang polong
750 ml air
50 gram jagung manis, sisir
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 sdt kaldu instan
50 gram keju parut

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan mentega, tumis wortel, buncis, kacang polong, dan jagung manis sampai agak layu. Tuang air, tambahkan merica, garam, dan kaldu instan. Aduk rata.
- ❖ Tuang ke dalam wadah tahan panas. Kukus selama 25 menit. Angkat, beri taburan keju. Aduk rata, sajikan sup panas.

Untuk 4 porsi

679. NANGKA MUDA KUAH KECAP

Bahan:

¼ buah nangka muda, kupas, potong kecil, rebus setengah matang
250 gram tetelan, rebus sampai empuk
800 ml air kaldu (sisa rebusan tetelan)
4 sdm minyak, untuk menumis
1 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
3 sdm kecap manis
1 sdt gula pasir

Haluskan:

6 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt ketumbar sangrai
2 butir kemiri
1½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan lengkuas sampai harum. Masukkan tetelan, nangka muda, dan air. Biarkan sampai mendidih. Tambahkan kecap manis dan gula pasir. Masak sampai semua bahan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

680. ORAK ARIK BUNCIS

Bahan:

250 gram buncis, potong serong
¼ sdt gula pasir
Air untuk merebus secukupnya
3 sdm minyak sayur untuk menumis
2 siung bawang putih, iris halus
3 butir bawang merah, iris halus
1 buah tomat merah ukuran sedang, potong dadu kecil
2 buah telur, kocok lepas
½ sdt merica
1 batang seledri, iris

1 sdt garam

Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Rebus buncis sampai setengah matang dengan sedikit gula pasir, angkat. Rendam buncis dengan air dingin, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih, sampai harum. Masukkan telur, sambil aduk cepat sampai telur atang dan menggumpal.
- ❖ Masukkan buncis, tomat, garam, gula pasir, merica. Aduk rata, sampai buncis matang.
Angkat, sajikan panas dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

681. ORAK ARIK WORTEL

Bahan:

2 buah wortel

4 sdm minyak, untuk menumis

4 siung bawang putih

4 butir bawang merah

2 butir telur, kocok lepas

50 ml air

50 lembar kol, iris kasar

1 sdt merica bubuk

2 daun bawang, potong serong

1 sdt garam

½ sdt kaldu instan.

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan wortel, lalu potong korek api. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah dan putih sampai harum, masukkan telur sambil aduk cepat sampai menggumpal. Tuang air, lalu masukkan wortel, kol, dan daun bawang. Aduk, beri garam, merica dan kaldu instan. Masak sampai wortel matang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

682. PARE KUKUS ISI TEMPE

Bahan

4 buah pare bulat, belah dua, buang bijinya, cuci, tiriskan
100 gram tempe, haluskan dengan garpu
2 buah cabai hijau, iris halus
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm air
Tusuk gigi secukupnya

Haluskan:

2 siung bawang putih
2 butir bawang merah
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
3 cm jahe
1 buah tomat merah

Cara Membuat:

- ❖ Campur tempe halus, cabai hijau, daun bawang, air dan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata.
- ❖ Ambil pare, lalu isi setiap belah pare dengan campuran tempe halus. Tangkupkan dengan belahan pare satu lagi yang sudah di isi dengan tempe. Tusuk dengan lidi, rapikan. Kukus pare isi tempe sampai matang. Angkat, tiriskan. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

683. PARE MASAK CABAI

Bahan

200 gram pare, iris bulat
3 sdm minyak, untuk menumis
1 buah tomat, potong-potong
½ sdt terasi matang
100 ml air
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt penyedap, jika suka

Haluskan:

*2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
6 buah cabai merah besar
1 cm jahe*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri pare dengan garam, lalu remas-remas dengan tangan. Diamkan selama 15 menit. Remas-remas kembali pare sampai lemas, cuci pare supaya pare tidak terlalu pahit.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan pare, air, tomat, dan terasi. Aduk dan masak dengan api kecil, sampai pare layu. Beri garam, gula, dan penyedap. Aduk rata, masak sampai pare matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

684. REBUNG MASAK SANTAN

Bahan:

*450 ml santan
250 gram rebung
4 buah cabai merah, buang bijinya, iris-iris
½ sdt garam
Penyedap, jika suka*

BUKUNE

Haluskan:

*2 siung bawang putih
4 butir bawang merah
4 butir kemiri
3 cm kunyit*

Cara Membuat:

Didihkan santan, masukkan bumbu halus dan rebung. Masak sampai rebung setengah matang. Tambahkan cabai merah, garam, dan penyedap jika suka. Masak sampai bumbu meresap dan rebung matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

685. SAMBAL GORENG LABU SIYAM

Bahan:

*4 butir bawang merah, iris halus
3 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
1 buah tomat, belah 2
100 gram daging tetelan sapi, rebus, potong dadu
250 gram labu siam, potong korek api
1 buah wortel, potong korek api
100 ml air kaldu dari rebusan tetelan
250 ml santan
1 sdt gula merah
1½ sdt garam*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
5 buah cabai merah
2 butir kemiri*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah sampai harum, masukkan bumbu halus. Aduk sampai bumbu matang. Masukkan daun salam, serai, dan tomat. Aduk rata.
- ❖ Tuang air kaldu, lalu masukkan tetelan, labu siam, wortel, air kaldu santan, gula merah, dan garam. Aduk rata, lalu tutup wajan, dan masak sampai wortel matang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

686. SAYUR ASAM

Bahan:

*250 gram daging sapi, potong dadu 3 cm
1,5 liter air, untuk merebus
2 mata asam jawa
2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 tongkol jagung manis, potong 2 cm*

*50 gram kacang tanah
1 buah labu siam, kupas, potong dadu
25 gram buah melinjo
3 buah cabai hijau, belah dua
2 buah belimbing wuluh, belah dua
1 sdt gula merah, sisir
1 buah terung ungu, potong-potong
100 gram kacang panjang, potong 3 cm
25 gram daun melinjo
1 sdt garam
¼ sdt penyedap, jika suka*

Haluskan:

*2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
4 butir kemiri
4 buah cabai merah besar
1 sdt terasi matang*

Cara membuat

- ❖ Rebus daging sampai empuk. Tambahkan bumbu halus, asam, lengkuas, dan daun salam. Masukkan jagung, kacang tanah, labu siam dan buah melinjo. Masak sampai mendidih, lalu beri cabai hijau, belimbing wuluh dan gula merah. Aduk rata. Masak sampai empuk dengan api sedang.
- ❖ Masukkan terung ungu, kacang panjang, dan daun melinjo. Beri garam dan penyedap jika suka. Rebus sampai sayuran layu dan daging matang. Angkat, sajikan

Untuk 4 porsi

687. SAYUR BENING BAYAM

Bahan:

*500 ml air
4 butir bawang merah, iris tipis
3 cm temu kunci, memarkan
1 lembar daun salam
3 ikat kecil bayam, ambil daunnya
1 buah tomat, potong-potong*

1 buah tahu cina, potong-potong
1 tongkol jagung manis, iris bulirnya
1 sdt garam
1/2 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air bersama bawang merah, temu kunci, dan daun salam.
- ❖ Masukkan bayam, tomat, tahu cina, dan jagung manis. Masak sampai mendidih.
- ❖ Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

688. SAYUR BENING DAUN KATUK

Bahan :

1 tongkol jagung manis, sisir
750 ml air
200 gram daun katuk, siangi
100 gram tahu sutra/ egg tofu, potong dadu

Haluskan:

3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat :

- ❖ Rebus jagung sampai setengah matang. Tambahkan bumbu halus, aduk rata. Masukkan tahu sutra/ egg tofu dan daun katuk. Masak sampai daun katuk matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

689. SAYUR BENING OYONG

Bahan:

3 sdm minyak sayur untuk menumis
4 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris

500 ml air
350 gram oyong, kupas, potong bulat, sisihkan
1 tahu buah putih, potong dadu
5 butir baso ikan, iris bulat
1 buah tomat, belah
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt merica

Cara membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan putih sampai harum, masukan air, oyong, tahu, dan baso ikan. Masukkan tomat, lalu beri air, garam, gula pasir, dan merica. Aduk, sampai oyong matang. Angkat

Untuk 4 porsi

690. SAYUR BOBOR BAYAM

Bahan:

2 ikat bayam
1 tongkol jagung manis
500 ml santan sedang
1 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
1 sdt kaldu bubuk

Haluskan:

5 butir bawang
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Petik-petik daun bayam dan ambil batang mudanya. Sisihkan. Iris bulir jagung, lalu buang tongkolnya. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan bersama daun salam, lengkuas dan bumbu yang dihaluskan sambil diaduk agar santan tidak pecah. Masukkan daun bayam, lalu masak sebentar. Setelah berasap, masukkan jagung manis. Aduk rata.

- ❖ Masak sayur sebentar lagi, kemudian tambahkan kaldu ayam bubuk. Aduk-aduk lalu angkat. Sajikan bobor ayam dengan sambal terasi dan ikan asin goreng.

Untuk 4 orang

Tip: memasak bayam jangan terlalu lama, sebab daunnya cepat layu sehingga warnanya tidak menarik lagi. Jagung dimasukkan saat terakhir, karena bila dimasak lama jagung akan keras.

691. SAYUR BUNCIS BUMBUN KUNING

Bahan:

2 sdm minyak untuk menumis
1 sdm udang rebon
1 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 cm lengkuas memarkan
50 ml air
100 gram udang kupas, bersihkan
75 gram tempe, potong dadu
75 gram tahu, potong dadu
250 gram buncis muda, potong serong, 2 cm
3 buah cabai merah, iris
350 ml santan
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica
 $\frac{1}{4}$ sdt kaldu ayam instan
Bawang merah goreng secukupnya, untuk taburan

Haluskan:

2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
4 cm kunyit
1 cm jahe
 $\frac{1}{4}$ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis udang rebon sampai harum. Tambahkan bumbu halus, masak sampai bumbu matang.

- ❖ Beri air, lalu masukkan udang. Aduk sampai udang berubah warna. masukkan tempe, dan tahu.
- ❖ Tuang santan, masak sampai santan mendidih. Masukkan buncis dan cabai merah, tambahkan garam, merica, dan kaldu instan. Masak sampai buncis matang, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

692. SAYUR DAUN SINGKONG

Bahan:

250 gram daun singkong muda
 100 gram teri jengki, siangi
 1 papan petai, potong membujur tipis
 2 batang serai, memarkan
 1 buah tomat ukuran sedang, potong-potong
 4 butir bawang merah, iris tipis
 1 liter santan sedang
 1 sdm gula pasir
 1 sdt garam
 2 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

4 siung bawang putih
 2 cm kunyit

Cara Membuat:

- ❖ Cuci daun singkong, iris tipis. Rebus sampai matang. Angkat dan tiriskan. Sisihkan. Didihkan santan, teri, dan petai, dengan api kecil.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum. Masukkan bumbu yang di haluskan, aduk sampai berubah warna. Beri tomat dan serai, aduk rata.
- ❖ Masukkan bumbu yang sudah di tumis ke dalam rebusan santan. Masukkan daun singkong, aduk dan didihkan kembali. Beri garam dan gula, aduk, kemudian angkat.

Untuk 4 porsi

693. SAYUR GURIH (RIAU)

Bahan:

- 2 tongkol jagung manis ukuran sedang*
- 750 ml santan*
- 100 gram daun katuk, bersihkan*
- 150 gram udang sedang, sayat punggungnya, biarkan ekornya utuh*

Haluskan:

- 4 butir bawang merah*
- 2 siung bawang putih*
- 3 buah cabai merah*
- 1 cm jahe*
- 1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong jagung manis, kemudian rebus bersama santan, bumbu yang di haluskan, daun salam, dan jahe, sampai mendidih.
- ❖ Masukkan daun katuk, masak sebentar sampai mendidih. Tambahkan udang, kemudian didihkan sekali lagi sampai udang berubah warna dan sayur matang. Angkat.

BUKUNE

Untuk 4 porsi

694. SAYUR KACANG MERAH

Bahan:

- 350 gram kacang merah segar*
- 250 gram daging sapi, potong dadu*
- 1 liter air, untuk merebus*
- 5 butir bawang merah, iris tipis*
- 4 buah cabai merah keriting, iris serong*
- 1 lembar daun salam*
- 3 cm lengkuas, memarkan*
- 2 mata asam jawa*
- 1 ½ sdt garam*
- 1 sdm gula pasir*
- ½ sdt kaldu sapi instan, jika suka*
- 1 batang daun bawang, potong 2 cm*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging sapi dan kacang merah sampai empuk. Tambahkan bawang merah, cabai merah, daun salam dan lengkuas. Aduk sampai mendidih.
- ❖ Beri asam jawa, garam dan gula pasir. Aduk dan masak sampai kacang merah matang. Beri potongan daun bawang. Aduk dan angkat. Sajikan sayur kacang merah panas.

Untuk 4 orang

695. SAYUR KATUK MASAK SANTAN

Bahan:

*150 gram daging tetelan, potong-potong
750 ml air, untuk merebus
350 ml santan sedang
2 sdm minyak untuk menumis
125 gram kacang merah, rebus
2 ikat daun katuk, petik daunnya
2 lembar daun salam
3 cm jahe, memarkan*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 butir kemiri
3 buah cabai merah keriting*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging tetelan sampai empuk. Angkat dagingnya dan saring kaldunya. Didihkan kembali kaldu dan dagingnya dengan api kecil.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan jahe sampai harum dan matang. Angkat dan masukkan ke dalam kaldu yang sedang mendidih.
- ❖ Tuang santan dan masukkan kacang merah. Masak sampai bumbu meresap. Tambahkan daun katuk. Masak sampai daun katuk matang. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip: bila suka tambahkan air rebusan kacang merah ke dalam sayu. Kaldu kacang yang warnanya kemerahan ini memberikan rasa yang gurih manis-manisan.

696. SAYUR LODEH

Bahan:

250 gram daging tetelan sapi
750 ml air, untuk merebus
100 gram tempe, potong-potong
100 gram nangka muda, potong-potong
1 keris petai, kupas, belah dua
2 papan daun salam
1 ibu jari lengkuas, memarkan
500 ml santan
1 buah labu siam, kupas, potong-potong
50 gram kacang panjang, potong 3 cm
10 buah buncis, potong-potong
100 gram terung ungu, potong-potong
2 sdt terasi bakar
12 buah cabai hijau besar, potong serong
1 sdt gula merah
1 sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt penyedap, jika suka

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
2 sdm ebi, rendam, tiriskan
2 sdt ketumbar
1 cm kencur

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging tetelan sapi sampai empuk, angkat, potong-potong. Masak kembali dengan api sedang.
- ❖ Masukkan tempe, nangka, petai, daun salam, lengkuas, masak sampai nangka empuk. Tambahkan santan, labu siam, kacang panjang, buncis, terung ungu, terasi, cabai hijau, gula merah, bumbu yang di haluskan, garam dan penyedap. Aduk sampai sayur mendidih. Angkat,

Untuk 4 porsi

697. SAYUR NANGKA MUDA

Bahan:

250 gram daging tetelan sapi, potong dadu
500 nangka muda, potong-potong
1 liter air
2 sdm minyak, untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 buah tomat merah ukuran sedang, potong
500 ml santan cair
1 sdt garam
½ sdt irisan gula merah

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
4 butir kemiri
2 cm jahe
1 sdt ketumbar

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging dan nangka muda sampai daging empuk.
- ❖ Tumis bawang merah iris sampai harum, masukkan bumbu halus, salam dan serai. Aduk-aduk sampai bumbu matang, lalu masukkan tumisan bumbu pada rebusan nangka dan tetelan. Tuang santan sambil aduk, beri garam dan gula merah. Kecilkan api, beri tomat. Masak sampai bumbu menyerap dan matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

698. SAYUR PEPAYA MUDA

Bahan:

1 buah pepaya muda ukuran sedang, kupas
1 sdt garam
1 liter santan cair
200 gram kacang panjang, potong 3 cm
100 gram tempe, potong dadu kecil

250 gram udang ukuran sedang, kupas
2 lembar daun salam
1 ibu jari lengkuas, memarkan
½ sdt gula pasir
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
3 buah cabai merah besar
2 sdm ebi, rendam air hangat

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong papaya kecil memanjang atau serut memanjang, remas remas dengan garam. Cuci bersih, tiriskan.
- ❖ Didihkan santan cair, kecilkan api, lalu masukkan pepaya muda, kacang panjang, tempe, daun salam, dan lengkuas.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum tambahkan gula dan garam. Masukkan udang, aduk sampai udang berubah warna. Masukkan tumisan udang ke dalam sayur. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

699. SAYUR SAWI BUMBU IRIS

Bahan:

1 sdm minyak wijen,
2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, iris tipis
2 butir bawang merah, iris tipis
1 cm jahe, iris tipis
1 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
3 buah cabai merah, iris serong
750 ml air
250 gram sawi putih, potong-potong
2 batang daun bawang, potong 1 cm
1 sdt merica bubuk

1 sdt garam

½ sdt gula pasir

1 buah tomat merah, potong 8 bagian

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak wijen dan minyak goreng, tumis bawang merah, dan bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan daun salam, lengkuas, dan cabai merah. Aduk rata.
- ❖ Didihkan air, masukkan tumisan bumbu dan sawi putih, aduk sampai sawi layu. Tambahkan merica, garam, dan gula. Aduk rata. Masukkan tomat, dan daun bawang. Masak sampai matang, angkat.

Untuk 4 porsi

700. SAYUR SAWI PUTIH PEDAS

Bahan:

250 gram sawi putih

100 gram tahu kuning, potong dadu kecil

2 sdm minyak, untuk menggoreng

5 butir bawang merah, iris tipis

2 siung bawang putih

6 buah cabai merah, iris serong

3 cm jahe, memarkan

400 ml air

½ sdt cuka

1 sdt kaldu ayam instan

Cara Membuat:

- ❖ Potong sawi putih besar-besar. Sisihkan. Goreng tahu kuning setengah matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan jahe. Masukkan, tahu kuning dan sawi putih. Tambahkan air, cuka, dan kaldu ayam instan. Aduk sampai sawi putih matang. Masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 porsi

701. SAYUR TERONG BULAT

Bahan

8 buah terung hijau bulat, potong dadu
500 ml air
250 ml santan sedang
50 gram kacang panjang, potong-potong
100 gram tempe, potong dadu
1 papan petai, belah-belah petainya
4 buah cabai hijau besar, potong serong
2 lembar daun salam
1 ibu jari lengkuas, memarkan
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdt gula merah
1 sdt kencur, haluskan

Cara Membuat:

- ❖ Rebus semua bahan kecuali santan dan garam. Tuang santan, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan kacang panjang, dan tempe. Masak sebentar diatas api sedang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

702. SUP JAGUNG MANIS

Bahan:

1 sdm margarin
800 ml air, didihkan
1 potong dada ayam, rebus, tiriskan, potong dadu kecil
2 tongkol jagung manis, sisir
3 buah sosis, potong, agak tipis
1 batang wortel, potong dadu
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu ayam

Haluskan:

3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt merica butir

Cara Membuat

- ❖ Panaskan margarin, tumis bumbu yang di haluskan sampai harum. Masukkan tumisan bumbu ke dalam air yang sedang mendidih. Beri daging ayam rebus, jagung manis, sosis, dan wortel. Masak sampai matang, tambahkan garam, gula pasir, dan kaldu instan. Aduk rata, angkat dan sajikan panas.

Untuk 4 porsi

703. SUP KIMLO

Bahan:

*2 potong dada ayam
1½ liter air
1 buah wortel, potong bulat
3 sdm minyak, untuk menumis
50 gram jamur kuping, rendam air panas sampai empuk, potong-potong
2 lembar kembang tahu, rendam air panas, potong-potong
50 gram kapri, buang ujungnya, potong serong
100 gram soun, rendam
50 gram sedap malam kering, rendam air hangat, simpulkan
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ kaldu ayam instan*

Haluskan:

*1½ sdt merica bubuk
3 butir bawang merah
3 siung bawang putih*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus ayam dengan 1½ liter air sampai empuk. Angkat, suwir-suwir dagingnya. Sisihkan. Didihkan kembali kaldunya.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Angkat, lalu masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan wortel, sedap malam, jamur kuping, dan kapri. Masak sampai wortel mulai matang. Masukkan daging ayam, garam, gula, dan kaldu instan. Aduk dan masak sampai mendidih, lalu masukkan soun. Aduk rata, angkat.

Untuk 4 porsi

704. SUP OYONG

Bahan:

200 gram daging tetelan
1½ liter air
1 tangkai seledri biarkan utuh, buang akarnya
½ biji pala, belah
5 butir cengkih
1 sdt merica bubuk
1½ sdt garam
3 siung bawang putih, iris tipis
5 buah oyong muda, kupas potong-potong
1 bungkus soun, rendam dalam air hangat
1 tangkai daun bawang, iris-iris
Bawang goreng untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Rebus tetelan dengan air, seledri, biji pala, dan cengkih sampai empuk. Angkat dan saring kaldunya. Didihkan kembali kaldu dan dagingnya.
- ❖ Masukkan merica bubuk, garam, dan bawang putih. Tambahkan oyong, lalu masak sampai oyong matang. Masukkan daun bawang dan soun. Aduk sebentar, kemudian angkat. Taburi atasnya dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

705. SUP SAYURAN

Bahan:

250 gram daging sapi, potong kotak
1 liter air, untuk merebus
1 batang wortel, potong dadu
50 gram kentang, potong dadu
50 gram kapri, potong serong
50 gram kacang polong
50 gram buncis, potong 2 cm
50 gram brokoli, potong kuntumnya
50 gram kembang kol, potong kuntumnya
15 gram kol, potong-potong
3 tangkai daun seledri, potong-potong
2 batang daun bawang, potong serong

2 sdt gula pasir
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 buah tomat merah, belah 8 bagian
3 sdm minyak sayur untuk menumis
4 butir bawang merah, iris halus
4 siung bawang putih, iris halus

Cara membuat

- ❖ Rebus daging sampai empuk. Masukkan wortel, kentang, kapri, kacang polong, buncis, brokoli, kembang kol, kol, seledri, dan daun bawang. Tambahkan bawang, gula, garam, merica, dan tomat, aduk sampai rata.
- ❖ Tumis bawang merah dan putih sampai harum, lalu masukkan ke dalam kuah bersama minyaknya. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

706. TERUNG BALADO

Bahan:

2 buah terung ungu, belah dua, potong-potong
2 buah tomat merah, rebus, buang kulitnya, cincang
12 cabai merah, haluskan
2 siung bawang putih, iris halus
4 butir bawang merah, iris halus
1 sdt gula merah
1 sdt garam
¼ sdt penyedap, jika suka
250 ml air
Minyak untuk menumis dan menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Goreng terong sampai setengah matang dan kecokelatan, angkat, dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan air, cabai, dan tomat, aduk sampai tomat agak layu. Beri gula merah, garam, dan penyedap. Aduk rata.
- ❖ Masukkan terong goreng masak sebentar sambil diaduk sampai bumbu meresap rata, angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

707. TERUNG CABAI HIJAU

Bahan:

*4 buah terung ungu
6 buah cabai hijau besar, belah 2, buang bijinya
1 sdt garam
½ sdt gula merah
250 ml santan kental
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
4 butir kemiri
3 lengkuas
3 cm jahe*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong terung, lalu kukus sampai matang, angkat. Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, lalu tuang santan. Tambahkan cabai hijau, gula merah, dan garam. Aduk-aduk sampai cabai layu. Masukkan terung kukus, lalu kecilkan api. Masak terung sambil diaduk sampai santan susut. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

708. TUMIS BUNCIS MASAK TAUCO

Bahan:

*250 gram buncis
3 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih, iris halus
3 butir bawang merah, iris halus
½ sdt terasi matang
2 cm jahe, memarkan
3 buah cabai merah keriting, potong serong
1 sdm saus tiram
2 sdm tauco
½ sdt garam
25 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong buncis, lalu cuci bersih. Tiriskan, sisihkan.

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Tambahkan buncis, terasi, jehe, cabai merah, saus tiram, tauco dan garam. Aduk, sambil tuang air. Masak sampai buncis matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

709. TUMIS BUNCIS DAGING

Bahan:

250 gram buncis, potong-potong
200 gram daging cincang
2 buah cabai merah besar, iris serong
½ sdt terasi matang
1 cm jahe, memarkan
½ sdt gula pasir
75 ml air
4 siung bawang putih, iris tipis
3 butir bawang merah, iris tipis
3 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan putih sampai harum, lalu masukkan daging cincang, cabai, terasi. Tambahkan buncis, cabai, terasi, dan jahe, aduk terus sampai daging berubah warna. Beri air, lalu aduk sampai daging dan buncis matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

710. TUMIS JAGUNG MANIS

Bahan:

100 gram jagung manis
3 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, iris halus
1 butir bombay, potong melintang tipis
4 buah sosis sapi, iris bulat
1 buah wortel potong, dadu kecil
50 gram jamur hioko/shitake, rendam panas, iris tipis
75 ml air kaldu ayam
50 gram kacang polong beku
1 potong dada ayam, rebus, potong dadu
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Pipil atau sisir jagung manis, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan jagung, sosis, wortel, jamur hioko/shitake, kacang polong, dan daging ayam. Beri air, garam, dan merica. Aduk sampai matang, angkat sajikan panas.

Untuk 4 porsi

711. TUMIS JAMUR CABAI KERING

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
3 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
1 sdt irisan gula merah
¼ sdt kaldu ayam instan
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 gram jamur kancing, belah dua
100 gram jamur kuping, iris memanjang
100 gram jamur hioko, iris memanjang
50 gram bakso sapi, iris bulat
25 gram cabai keriting kering, iris serong
2 lembar daun salam
1 buah tomat, potong-potong
50 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan daun salam, cabai kering, tomat, gula merah, kaldu instan, garam dan merica. Tuang air, sambil diaduk. Masukkan, jamur kancing, kuping, hioko/shitake, dan bakso. Masak sampai jamur dan bakso matang, angkat

Untuk 4 porsi

712. TUMIS KANGKUNG SAUS TIRAM

Bahan:

*2 ikat kangkung akar
3 sdm minyak, untuk menumis*

6 butir bawang merah, iris serong
3 siung bawang putih, iris serong
4 buah cabai merah keriting
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
100 gram taoge besar/taoge Thailand, buang ekornya
10 butir bakso ikan iris bulat
2 sdm saus tiram
150 ml air
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 sdt kaldu ayam bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Petik daun kangkung, dan potong-potong batang mudanya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun salam, dan lengkuas. Masukkan kangkung, taoge, dan bakso ikan. Tambahkan saus tiram dan air. Aduk cepat. Setelah mendidih, beri merica, garam, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata, lalu angkat.

BUKUNE

Untuk 4 orang

Tip: masak kangkung dengan api besar, supaya kangkung cepat matang namun masih renyah.

713. URAP BASAH

Bahan:

50 gram kacang panjang, potong-potong
250 gram kangkung, siangi, cuci, potong-potong
75 gram kol iris kasar
50 gram taoge
1 buah wortel, potong sebesar korek api
1 buah labu siam, potong sebesar korek api
250 gram kelapa muda, parut kukus
100 ml air
½ sdt terasi matang
1 sdt irisan gula merah
½ sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

*2 butir bawang merah
2 siung bawang putih
4 buah cabai merah
6 buah cabai rawit*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, beri air dan kelapa parut, didihkan. Kecilkan api, masak sampai matang.
- ❖ Masukkan sayur, terasi, garam, dan gula. Aduk, sampai sayur layu, tuang air sedikit demi sedikit. Aduk sampai sayur matang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

714. URAP KERING

Bahan:

*75 gram kacang panjang, potong-potong
250 gram kangkung, siangi, cuci, potong-potong
50 gram kol, iris kasar
100 gram taoge, buang akarnya, cuci bersih
1 buah wortel, potong korek api
1 buah labuh siam, potong korek api
250 gram kelapa muda, parut*

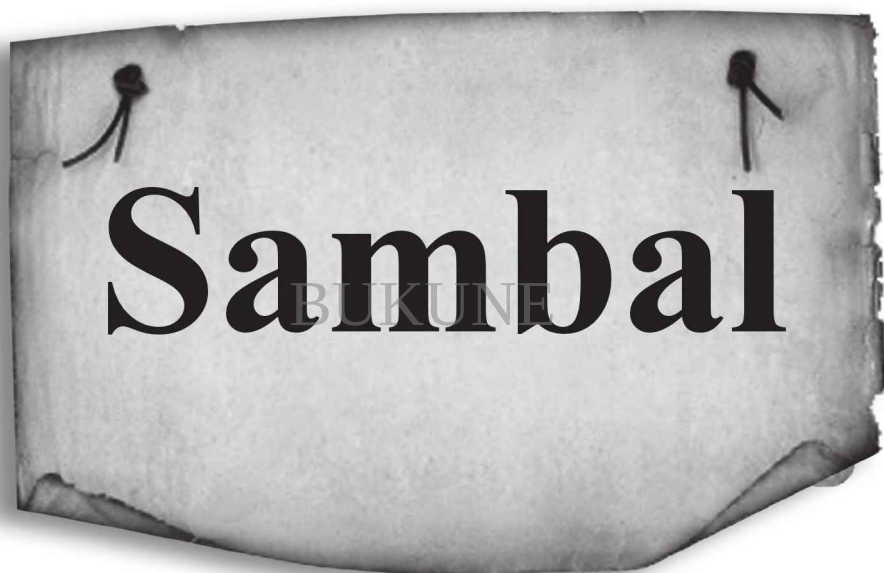
Haluskan:

*3 siung bawang putih
4 butir bawang merah
6 buah cabai merah
½ sdt gula merah
1 sdt garam
1 cm kencur*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih semua sayuran, lalu kukus sampai matang, angkat Sisihkan.
- ❖ Sangrai kelapa parut sampai harum, tambahkan bumbu halus. Aduk rata. Angkat
- ❖ Masukkan semua sayuran kukus dan kelapa yang sudah disangrai dalam satu wadah, aduk sampai bumbu rata pada sayuran. Sajikan segera.

Untuk 4 porsi



715. SAMBAL AYAM BAKAR

Bahan:

- 15 buah cabai merah*
- 8 sdm kecap manis*
- 1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya*
- 2 butir jeruk limau, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan cabai merah, tambahkan kecap manis dan daun kemangi. Beri air jeruk limau. Aduk rata. Sajikan sambal ini sebagai pelengkap ayam bakar kecap.

Untuk 4 orang

716. SAMBAL AYAM GORENG KALASAN

Bahan:

- 12 buah cabai merah, buang bijinya, rebus sebentar*
- 1 buah tomat, rebus*
- 8 butir bawang merah*
- 75 ml air kaldu ayam*
- 2 sdm gula jawa, sisir*
- 1 sdt garam*
- 3 sdm minyak, untuk menumis*

Cara Membuat:

- Haluskan cabai merah, tomat, dan bawang merah. Sisihkan.
- Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang sudah dihaluskan.
- Tambahkan gula dan garam, aduk rata. Angkat. Sajikan dengan ayam goreng kalasan.

Untuk 4-5 orang

717. SAMBAL BAJAK (BANTEN)

Bahan:

- 150 gram ebi, seduh air panas, cincang*
- 5 butir kemiri*
- 1 sdt terasi matang*
- 2 sdm minyak, untuk menumis*

200 gram cabai merah giling
1 sdt gula pasir
150 ml santan kental
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan kemiri dan terasi, kemudian tumis bersama ebi sampai harum. Masukkan cabai merah giling dan gula pasir. Beri santan dan masak sampai mendidih. Masak sampai kental dan warna sambal sedikit pekat. Angkat.

Untuk 4-5 orang

718. SAMBAL BAKSO

Bahan:

20 buah cabai rawit merah
4 siung bawang putih
½ sdt garam
100 ml kaldu ayam/ sapi

Cara Membuat:

- ❖ Kukus cabai rawit dan bawang putih, lalu haluskan bersama garam. Beri air kaldu, aduk rata. Sajikan sambal sebagai pelengkap dalam hidangan bakso, mi ayam, atau soto.

Untuk 4 porsi

719. SAMBAL BAWANG

Bahan:

12 butir bawang merah
10 siung bawang putih
25 buah cabai merah
4 sdm minyak, untuk menumis
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, dan cabai merah, Sisihkan. Panaskan minyak, masukkan bahan yang sudah dihaluskan bersama garam. Tumis sampai matang dan berminyak. Angkat, sajikan.

Untuk 4-5 porsi

720. SAMBAL BAKASANG

Bahan:

*1 sdm bakasang/terasi dari perut (telur) ikan
100 gram ikan cakalang asap, suwir-suwir
5 butir bawang merah
1 buah tomat, bakar sampai layu
4 buah cabai merah
1 cm jahe
1 sdt garam
1 butir jeruk limo, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bakasang, ikan cakalang, bawang merah, tomat, cabai merah, rawit, jahe, dan garam. Tambahkan air jeruk limo, aduk rata. Sajikan.

Untuk 4-5 porsi

721. SAMBAL BLENDER

Bahan:

*12 buah cabai merah
1 buah tomat
1 sdt terasi
2 siung bawang putih
6 butir bawang merah
1 sdt gula pasir
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan cabai merah, tomat, bawang putih, dan bawang merah sampai halus. Panaskan minyak, tumis bahan sambal dengan menggunakan api sedang. Beri gula dan garam sambil aduk sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

722. SAMBAL BELIMBING SAYUR (JAKARTA)

Bahan:

*300 gram belimbing sayur (pilih yang ranum)
1 sdm garam*

*4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
1 sdt terasi matang
Garam secukupnya
1 sdm gula merah, iris
2 sdm minyak, untuk menumis
100 ml santan kental*

Cara Membuat:

- ❖ Iris-iris belimbing sayur, lalu remas dengan 1 sendok makan garam sampai berair. Buang airnya dan sisihkan belimbingnya.
- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, terasi, garam, dan gula merah. Tambahkan irisan belimbing sayur. Tumbuk kasar. Panaskan minyak. Tumis sambal sampai harum. Beri santan kental, lalu masak sampai sambal berminyak. Angkat.

Untuk 4-5 orang

723. SAMBAL CABAI GORENG

Bahan:

*Minyak untuk menggoreng secukupnya
8 buah cabai merah
12 buah cabai rawit
8 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt terasi matang
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng cabai merah, rawit, bawang merah, dan bawang putih. Angkat. Haluskan semua bahan, beri gula pasir dan penyedap. Aduk rata. Sajikan.

Untuk 4 orang

724. SAMBAL CABAI RAWIT

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menggoreng
4 butir bawang merah
6 buah cabai rawit
8 buah cabai merah
1 buah tomat
1 sdt terasi, bakar
1 sdt gula pasir
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng bawang merah, cabai rawit, cabai merah, dan tomat. Angkat dan tiriskan. Ulek semua bahan yang telah di goreng bersama terasi, gula pasir, dan garam. Angkat dan sajikan.

Untuk 4-5 orang

725. SAMBAL CIBIUK

Bahan:

*10 buah cabai rawit merah/hijau
3 buah tomat hijau
2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
1 sdt terasi matang
1 cm kencur
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
1 genggam kemangi, ambil daunnya*

Cara Membuat:

- ❖ Ulek atau tumbuk kasar semua bahan sambal kecuali kemangi, aduk rata. Tambahkan kemangi, tekan-tekan dengan ulekan. Sajikan sambal cibiuk sebagai pendamping ikan goreng/ikan bakar dan nasi hangat atau hidangan lainnya berserta lalapan segar.

Untuk 4 porsi

726. SAMBAL COBEK IKAN MAS (JAWA BARAT)

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
150 ml santan kental
2 mata asam jawa, larutkan dengan air*

Haluskan:

*15 buah cabai merah
1 cm kencur, bakar
2 cm jahe, bakar
7 buah kemiri, sangrai
5 siung bawang putih, bakar
1 sdm gula merah
1 sdt garam
¼ sdt penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis semua bahan yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan santan, dan air asam jawa. Masak sambil diaduk sampai matang. Angkat, lalu sajikan sebagai pelengkap ikan mas panggang/bakar.

Untuk 4 orang

727. SAMBAL DABU-DABU LILANG (MANADO)

Bahan:

*10 buah cabai rawit merah
10 buah cabai rawit hijau
5 butir bawang merah, iris tipis
2 buah tomat, cincang.
1 sdt gula pasir
2 butir jeruk lemon cui, ambil airnya
5 tangkai daun kemangi, ambil daunnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Iris-iris cabai rawit merah dan cabai rawit hijau. Satukan dengan bawang merah iris dan tomat. Beri garam dan gula pasir. Diamkan sampai berair. Tambahkan air lemon cui lalu campur dengan daun kemangi. Aduk rata.

Untuk 4-5 orang

*Tip: * sambal dabu-dabu lilang sangat cocok disajikan dengan ikan bakar.*

728. SAMBAL DAGING CINCANG

Bahan:

200 gram daging cincang
6 sdm minyak, untuk menumis
1 lembar daun salam
1 buah tomat merah
1 papan petai, kupas, belah dua
200 ml air

Haluskan:

12 buah cabai merah
10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 butir kemiri
1 sdt gula merah
1 sdm terasi matang
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai daging cincang sampai kering. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum dan matang. masukkan tomat, daging cincang yang sudah di sangrai, petai, dan air. Masak sampai daging empuk, berminyak, dan kuahnya mengental.

Untuk 4 porsi

729. SAMBAL EBI

Bahan:

500 gram ebi, seduh air panas, tiriskan
4 siung bawang putih, iris tipis
24 buah cabai rawit
1 sdt gula pasir
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Goreng ebi sampai matang. Angkat dan haluskan bersama, bawang putih, cabai rawit, gula pasir, dan garam. Aduk sampai rata. Sajikan.

Untuk 4 porsi

730. SAMBAL EMBE (BALI)

Bahan:

3 sdm margarin
10 butir bawang merah, iris tipis
20 buah cabai rawit merah, iris tipis
10 buah cabai rawit hijau, biarkan utuh
1 sdt terasi matang
Garam secukupnya
1 butir jeruk limo, ambil airnya.

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, goreng bawang merah sampai setengah matang. Angkat dan sisihkan. Goreng juga cabai rawit merah sampai layu. Angkat, lalu haluskan bersama bawang merah goreng, cabai rawit hijau, dan terasi.
- ❖ Tambahkan garam dan air jeruk limo. Aduk rata.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

731. SAMBAL GOANG

Bahan:

25 buah cabai rawit merah
3 siung bawang putih
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan cabai rawit merah, bawang putih, dan garam. Sajikan sambal goang dengan hidangan nasi panas dan lauknya.

Untuk 4 orang

732. SAMBAL GORENG PETIS (JAWA TIMUR)

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 cm lengkuas, memarkan
1 lembar daun salam

3 lembar daun jeruk
12 buah cabai rawit, iris halus
2 sdm air asam
6 sdm petis udang
Garam secukupnya
300 ml santan

Haluskan:

5 buah cabai merah
5 buah cabai hijau
12 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 cm kunyit
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, daun salam, dan daun jeruk sampai matang dan harum.
- ❖ Campur cabai rawit, air asam, petis udang. Masukkan ke dalam tumisan. Tuang santan lalu didihkan. Masak sampai sambal berminyak. Angkat

Untuk 4-5 orang

733. SAMBAL IKAN COLO-COLO (AMBON)

Bahan:

12 buah cabai merah, iris kasar
8 butir bawang merah, iris kasar
1 buah tomat, potong-potong
4 sdm kecap manis
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
50 ml air hangat
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan sambal, aduk sampai rata. Sajikan sambal sebagai pendamping ikan bakar.

Untuk 4 orang

734. SAMBAL IKAN TERI ASIN (NUSA TENGGARA TIMUR)

Bahan:

*8 buah cabai rawit
4 butir jeruk nipis mentah, kupas, potong dadu
4 butir bawang merah
1 ikat kecil kemangi, ambil daunnya
2 buah tomat, iris dadu
1 sdt garam
2 sdm teri nasi, rendam, air panas, goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan sambal, aduk sampai rata. diamkan sampai bumbu meresap. Sajikan sambal ikan teri asin segera.

Untuk 4 orang

735. SAMBAL JAHE BUKUNE

Bahan:

*150 gram jahe setengah tua, parut
8 butir bawang merah, bakar
2 siung bawang putih, bakar
1 sdt terasi, bakar
12 cabai rawit
3 buah cabai merah
1 sdt gula
1 sdt garam
1 sdm kecap manis*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan jahe, bawang merah, bawang putih, terasi, cabai merah, gula, dan garam. Tambahkan kecap manis, aduk rata. Sajikan.

Untuk 4 orang

Tip: sambal ini sangat cocok untuk cocolan ikan bakar.

736. SAMBAL JERUK MENTAH (NUSA TENGGARATIMUR)

Bahan:

*24 buah cabai rawit
10 buah bawang merah
10 buah belimbing sayur
10 butir jeruk nipis
2 buah tomat, potong dadu
Garam secukupnya
1 ikat daun kemangi, ambil daunnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Iris tipis cabai rawit, bawang merah, dan belimbing sayur. Sisihkan. Kupas jeruk nipis, cincang kasar isinya. Sisihkan.
- ❖ Campur irisan cabai rawit, bawang merah, belimbing sayur dengan jeruk nipis cincang. Tekan–tekan dengan punggung sendok supaya jeruk nipis dan belimbing sayur berair. Beri garam dan daun kemangi saat akan disajikan.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

*Tip: *bila ingin belimbing sayur lebih berair, remas-remas setelah diiris.*

737. SAMBAL KALUKU (UJUNG PANDANG)

Bahan:

*½ butir kelapa muda
60 gram ikan gabus asin
10 buah cabai merah, iris tipis
2 siung bawang putih, haluskan
3 butir bawang merah, haluskan
1 batang seledri, ambil daunnya, iris tipis
4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris tipis
Garam secukupnya
2 sdm minyak, untuk menumis.*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas kelapa, lalu parut agak kasar. Sisihkan. Rendam ikan gabus asin sampai empuk, kemudian cincang kasar dagingnya. Sisihkan.

- ❖ Campur kelapa parut, ikan gabus, bawang putih, bawang merah, seledri, dan daun jeruk sampai rata. Panaskan minyak, lalu tumis sambal sampai harum. Masak sampai daging ikan gabus matang dan berwarna kuning kecoklatan.

Untuk 4-5 orang

*Tip : *sambal ini sering disantap bersama buras atau lontong.*

738. SAMBAL KECAP IKAN BANDENG ALA GERSIK

Bahan:

*15 buah cabai rawit, haluskan
4 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
5 sdm kecap manis
1 sdt cuka*

Cara Membuat:

- ❖ Campur cabai rawit, bawang putih, garam, kecap manis, dan cuka. Aduk rata. Sajikan sambal bersama ikan bandeng goreng.

Untuk 4 orang

BUKUNE

739. SAMBAL KECAP PETIS (JAWA TIMUR)

Bahan:

*4 siung bawang putih
12 buah cabai rawit
250 gram kacang tanah goreng
1 sdm petis udang
Garam secukupnya
150 ml air hangat
2 sdm kecap manis
1sdm bawang goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, cabai rawit, kacang tanah goreng, petis udang, dan garam. Beri air hangat, lalu aduk rata. Tambahkan kecap manis dan beri bawang goreng. Sajikan.

Untuk 4-5 orang

*Tip : *sambal ini cocok disajikan dengan tahu goreng.*

740. SAMBAL KECAP TAHU GEJROT (JAWA BARAT)

Bahan:

12 buah cabai rawit
4 siung bawang putih
1 sdt garam
8 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya/ air asam
250 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan cabai rawit, bawang putih, dan garam. Tambahkan kecap manis, jeruk nipis/air asam, dan air. Aduk rata. Sajikan sambal kecap dengan tahu kopong dengan menekan-nekan tahu ke dalam sambal sampai sambal meresap pada tahu.

Untuk 4 orang

741. SAMBAL KEMIRI (JAWA TENGAH)

Bahan:

7 butir kemiri
5 butir bawang merah
3 buah cabai merah besar
15 buah cabai rawit merah
2 buah tomat
Garam secukupnya
1 sdm gula merah, iris
3 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ Giling kemiri, bawang merah, cabai merah, cabai rawit, dan tomat sampai halus. Tambahkan garam dan gula merah. Giling sampai halus dan rata.
- ❖ Panaskan minyak, tumis sambal sampai harum dan matang. Angkat.

Untuk 4-5 orang

*Tip: *sambal kemiri cocok disajikan dengan aneka soto.*

742. SAMBAL KENARI (MALUKU)

Bahan:

12 sdm kenari, seduh air hangat, kupas kulitnya
4 butir bawang merah
16 buah cabai merah
1 sdt terasi matang
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya
2 buah lemon cina, ambil airnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai kenari sampai kecoklatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Haluskan bawang merah, cabai merah, dan terasi. Beri garam dan gula pasir. Giling sampai halus Tambahkan kenari sambil terus digiling. sampai kenari lumat. Beri air lemon cina.

Untuk 4-5 orang

*Tip: * lemon cina adalah sebutan lain untuk lemon cui (Manado). Bentuknya mirip dengan jeruk nipis, namun lebih kecil. Kulitnya tipis dan banyak mengandung air.*

743. SAMBAL KENCUR

Bahan:

5 ibu jari kencur
12 buah cabai merah
6 buah cabai rawit
2 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt garam
1½ sdt gula merah

Cara Membuat:

- ❖ Goreng cabai merah, cabai rawit, dan bawang putih sampai matang. Tiriskan, lalu haluskan bersama kencur, terasi, garam, dan gula merah. Sajikan.

Untuk 4 orang

744. SAMBAL KERANG

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis*
- 5 butir bawang merah, iris tipis*
- 4 siung bawang putih, iris tipis*
- 3 cm jahe, memarkan*
- 1 batang serai memarkan*
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya*
- 4 buah cabai merah, haluskan*
- 500 gram daging kerang*
- 1 sdt garam*
- ¼ sdt penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Tambahkan jahe, serai, daun jeruk, dan cabai merah. Aduk rata.
- ❖ Masukkan kerang, beri garam dan penyedap. Aduk-aduk sampai kerang empuk dan air yang keluar dari daging kerang kering. Masak sampai sambal kerang matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 orang

745. SAMBAL KLUWEK

Bahan:

- 4 buah kluwek, rebus, bawang putih, ambil isinya*
- 2 siung bawang putih*
- 5 butir bawang merah, sangrai*
- 6 buah cabai rawit*
- 1 cm kencur*
- ½ sdt garam*
- 1 sdt gula merah*
- 1 sdt air asam*
- 50 ml santan kental, didihkan*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan kluwek, bawang putih, bawang merah, cabai rawit, kencur, garam, dan gula merah. Beri air asam dan santan, aduk rata. Sajikan sambal kluwek sebagai pendamping nasi hangat, lauk, dan lalapan.

Untuk 4 porsi

746.SAMBAL LADA BELIMBING (SUMATERA BARAT)

Bahan:

*20 buah belimbing sayur
30 buah cabai merah
20 buah cabai rawit
12 butir bawang merah
1 sdt terasi bakar
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Iris-iris belimbing sayur, lalu remas dengan sedikit garam sampai keluar airnya. Sisihkan belimbingnya.
- ❖ Giling belimbing, cabai merah, cabai rawit, dan bawang merah, terasi, dan garam. Aduk rata. Sajikan

Untuk 4-5 orang

747. SAMBAL LADO MUDO (SUMATERA BARAT)

Bahan:

*20 buah cabai hijau besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah tomat hijau
4 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun jeruk
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Kukus cabai hijau, bawang merah, bawang putih, dan tomat sampai layu. Angkat kemudian tumbuk kasar.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis sambal bersama daun jeruk sampai harum. Tambahkan garam, gula pasir, dan air jeruk nipis. Aduk rata. Masak sampai sambal berminyak. Angkat.

Untuk 4-5 orang

*Tip: * sambal lado mudo cocok disajikan sebagai pelengkap nasi padang.*

748. SAMBAL LINGKUNG (PALEMBANG)

Bahan:

*100 gram daging ikan gabus
½ butir kelapa, parut
200 ml santan*

Haluskan:

*7 buah cabai merah
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
2 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan daging ikan gabus. Sisihkan. Sangrai kelapa parut sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Masak santan bersama bumbu halus sampai mendidih. Masukkan kelapa sangrai dan daging ikan gabus yang dihaluskan. Masak sampai santan kering. Angkat

Untuk 4-5 orang.

749. SAMBAL MATAH (BALI)

Bahan :

*6 siung bawang putih
10 butir bawang merah
15 buah cabai rawit merah
1 sdm terasi matang (goreng)
3 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris halus
2 batang serai, iris halus bagian putihnya
2 butir jeruk limau, ambil airnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Iris tipis bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah. Sisihkan.
- ❖ Haluskan terasi goreng. Campur dengan bawang putih, bawang merah, cabai rawit merah, serai, dan garam. Tambahkan air jeruk limau. Aduk rata.

Untuk 4-5 orang

*Tip : * daun jeruk dibuang tulangnya supaya tidak langu.*

750. SAMBAL MATANG

Bahan:

*15 buah cabai merah
4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
1 sdt kecap ikan
2 sdm minyak, untuk menumis*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula pasir, dan garam. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang sudah di haluskan sampai harum. Tambahkan kecap ikan, aduk rata dan masak sampai sambal matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 orang

751. SAMBAL PARADO (NUSA TENGGARA BARAT)

Bahan:

*3 butir jeruk purut
Air mendidih untuk merendam
30 buah cabai rawit merah
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas jeruk purut, lalu iris-iris. Rendam irisan jeruk purut dalam air mendidih selama 3 jam. Angkat dan sisihkan.

- ❖ Giling cabai rawit dengan garam dan gula pasir sampai halus. Masukkan jeruk purut, lalu digiling (jangan terlalu halus). Angkat.

Untuk 4-5 orang

752. SAMBAL PECEL (JAWA TENGAH)

Bahan:

*200 gram kacang tanah, goreng
5 buah cabai merah
5 buah cabai rawit
3 siung bawang putih
2 cm kencur
2 mata asam jawa, remas dengan 30 ml air, saring
2 sdm gula merah, iris
Garam secukupnya
400 ml air panas
1 butir jeruk limau, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan kacang tanah goreng, cabai merah, cabai rawit, bawang putih, dan kencur. Tambahkan air asam jawa, gula merah, dan garam. Tuang air panas, lalu aduk rata.
- ❖ Panaskan di atas api sedang sambil sesekali diaduk. Masak sampai sambal berminyak. Angkat.
Tambahkan air jeruk limau. Aduk rata.

Untuk 4-5 orang

Tip : *selain cocok untuk menyantap pecel sayuran, sambal ini juga cocok disajikan dengan ikan air tawar goreng.

753. SAMBAL PENCIT (JAWA TENGAH)

Bahan:

*3 buah mangga muda (pencit)
15 buah cabai merah
7 buah cabai rawit
5 butir bawang merah
1 siung bawang putih
Garam secukupnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas mangga muda, kemudian serut kasar. Sisihkan
- ❖ Giling cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan garam sampai halus. Tambahkan mangga muda serut. Aduk rata.

Untuk 4-5 orang

*Tip: *sambal ini cocok disajikan dengan ikan, ayam, atau bebek bakar.*

754. SAMBAL PETAI (JAWA BARAT)

Bahan:

*4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
15 buah cabai merah keriting
1 buah tomat
1 sdt terasi
1 sdt gula merah iris
Garam secukupnya
3 sdm minyak, untuk menggoreng
1 papan petai, ambil petainya, potong-potong.*

Cara Membuat:

- ❖ Giling bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, tomat, terasi, garam, dan gula merah sampai halus.
- ❖ Panaskan minyak, goreng sambal sampai harum. Masukkan irisan petai. Goreng sambal sampai petai layu. Angkat.

Untuk 4-5 orang

755. SAMBAL RICA (MANADO)

Bahan:

*5 butir bawang merah
10 buah cabai merah
7 buah cabai rawit
1 cm jahe
2 batang serai muda, iris halus
3 sdm minyak, untuk menumis
Gula pasir secukupnya
1 butir jeruk nipis, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Giling bawang merah, cabai merah, cabai rawit, jahe dan serai sampai halus. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Tambahkan gula dan beri garam. Beri air jeruk nipis. Tumis kembali sampai sambal matang.

Untuk 4-5 orang

*Tip: *Sambal rica ini cocok untuk ikan bakar dan lalapan.*

756. SAMBAL SERUIT (SUMATERA SELATAN)

Bahan:

2 buah mangga kweni
15 buah cabai merah
5 butir bawang merah
1 sdt terasi matang, haluskan
Garam secukupnya
Gula pasir secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Kupas mangga kweni, ambil daging buahnya kemudian cincang kasar. Sisihkan.
- ❖ Tumbuk kasar cabai merah dan bawang merah. Campur dengan terasi halus, garam, dan gula pasir. Aduk dengan mangga kweni cincang.

Untuk 4-5 orang

*Tip: *sambal ini cocok disantap dengan lauk ikan.*

757. SAMBAL TAUCO (MAKASSAR)

Bahan:

35 buah cabai rawit
4 sdm tauco
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Gula pasir secukupnya
200 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rebus cabai rawit sampai matang. Angkat dan tiriskan. Haluskan cabai rawit, kemudian campurkan dengan tauco. Beri air jeruk nipis dan gula pasir. Tuangkan air, lalu aduk rata. Panaskan air sampai mendidih.

Untuk 4-5 orang

*Tip : *sambal ini cocok disajikan dengan coto makassar dan soto aslinya.*

758. SAMBAL TAUCO MEDAN

Bahan:

*1 siung bawang putih
2 butir bawang merah
6 buah cabai rawit
4 buah cabai merah
4 sdm ebi, sangrai.
6 sdm tauco medan
1 sdm gula merah
3 sdm minyak, untuk menumis
500 ml air kaldu ayam
½ sdt garam
¼ sdt penyedap jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Haluskan bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai merah, tauco medan, dan gula merah. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang sudah dihaluskan sampai harum. Tambahkan air kaldu ayam, beri garam dan penyedap. Aduk dan masak sambal tauco medan sampai air kaku menyusut dan matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 orang

759. SAMBAL TEMPE

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, iris halus
4 butir bawang merah, iris halus*

200 gram tempe, tumbuk kasar
12 buah cabai rawit merah
3 cm jahe, memarkan
1 sdt gula pasir
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan tempe, cabai rawit, jahe, gula pasir, dan garam. Aduk rata sampai sambal tempe matang kecokelatan.

Untuk 4 orang

760. SAMBAL TERASI

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
8 buah cabai merah
5 buah rawit merah/hijau
3 butir kemiri
1 sdm terasi, bakar
1 sdt gula merah
1 sdt garam
¼ sdt penyedap, jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis cabai merah, rawit, dan kemiri sampai harum dan layu. Angkat. Haluskan bahan sambal yang telah di tumis bersama terasi, gula merah, garam, dan penyedap.
- ❖ Sajikan sambal terasi sebagai pendamping nasi panas, lauk, dan lalapannya.

Untuk 4 porsi

761. SAMBAL TERI

Bahan:

50 gram teri nasi, seduh air panas, tiriskan
12 buah cabai rawit
4 butir jeruk nipis, potong dadu

*6 butir bawang merah
5 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
2 buah tomat muda, potong dadu
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Campur terasi nasi, cabai rawit, jeruk nipis, bawang merah, daun kemangi, 2 buah tomat muda, dan garam. Aduk rata, lalu diamkan selama 2 jam sebelum di sajikan. Keluarkan, sajikan.

Untuk 4 orang

762. SAMBAL TOMAT

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
4 butir bawang merah, iris tipis
5 buah tomat, cincang
1 sdt garam secukupnya
1 sdm gula merah
1 sdt terasi, bakar*

BUKUNE

75 ml air

Haluskan:

*3 siung bawang putih
4 buah cabai merah*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum. Masukkan bumbu halus dan tomat, aduk sampai tomat layu. Tambahkan garam, gula merah, dan terasi. Beri air, masak sampai sambal matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4-5 orang

763. SAMBAL TUK-TUK

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
250 gram ikan jambal asin
75 gram tekokak*

*1 papan petai, kupas, belah 2 bagian
1 butir jeruk nipis, ambil airnya*

Haluskan:

*15 buah cabai merah
10 butir bawang merah
1 sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus yang sudah dihaluskan sampai harum. Masukkan tekokak dan petai, aduk sampai layu. Tambahkan ikan dan air jeruk nipis. Aduk- aduk sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan.

Bahan 4-5 porsi

764. SAMBAL TUMPANG (JAWA TENGAH)

Bahan:

*150 gram tempe semangit, tumbuk kasar.
75 gram kelapa parut
250 ml santan dari ½ butir kelapa*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
8 buah cabai merah keriting
2 cm kencur
½ sdt terasi matang
1½ sdt garam
1½ sdt irisan gula merah.*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tempe semangit, kelapa parut, dan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata. Beri santan, lalu aduk. Masak diatas api sedang sambil sesekali di aduk. Setelah keluar aromanya dan santan agak kental, angkat.

Untuk 4-5 orang

*Tip: *tempe semangit adalah tempe yang didiamkan selama 2 hari. Kedelai pada tempe sudah sangat matang, lunak dan beraroma khas.*



Nasi

765. AREM-AREM

Bahan:

1 liter beras, cuci, tiriskan
1½ liter air
Garam secukupnya
Daun pisang batu secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, potong-potong, untuk menyemat

Isi:

350 gram daging sapi, cincang
250 ml santan
1 ibujari lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam

Haluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah
8 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Masak beras dengan air tambahkan garam sedikit sampai menjadi aron (setengah matang). Sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, lalu masukkan daging cincang. Masak sampai daging berubah warna. Tambahkan santan, garam, daun salam dan lengkuas. Masak sampai santan meresap dan daging matang. Angkat.
- ❖ Letakkan 2 sendok makan aronan beras di atas selembur daun pisang, isi dengan daging. Bungkus, lalu sematkan tiap ujungnya dengan lidi. Kukus sampai adonan arem-arem matang. Angkat.

Untuk 4-5 orang

766. BUBUR AYAM SPESIAL

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
½ ekor ayam
2½ liter air

2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
150 gram beras

Haluskan:

6 siung bawang putih
3 cm kunyit
¼ sdt garam

Pelengkap:

4 buah cakwe, potong-potong
2 batang daun bawang, iris halus
2 tangkai seledri, iris halus
Kedelai goreng secukupnya
Bawang goreng secukupnya
Kerupuk sagu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus dan jahe sampai harum. Masukkan ayam, aduk-aduk sampai berubah warna. Tuang air, lalu tambahkan garam dan merica. Masak sampai matang. Angkat ayam, tiriskan.
- ❖ Sisihkan sebagian air kaldunya, didihkan kembali. Masukkan beras, lalu masak sampai menjadi bubur. Angkat

Goreng ayam sampai agak kering. Angkat, lalu suwir-suwir dagingnya. Taburkan di atas bubur sesaat akan dihidangkan bersama pelengkap.

Untuk 4-6 porsi

767. BUBUR GURIH ACEH (NANGGROE ACEH DARUSSALAM)

Bahan:

250 gram beras, cuci bersih
1200 ml air
300 ml santan dari ½ butir kelapa
1 sdm garam
250 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
1 batang daun bawang, iris halus
2 batang seledri, iris halus

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica
½ sdt ketumbar
¼ sdt jintan
2 cm jahe*

Cara Membuat:

- ❖ Campur beras, air, santan, dan garam. Masak sampai menjadi bubur.
- ❖ Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan daging ayam, aduk sampai daging matang. Angkat. Masukkan tumisan ayam ke dalam bubur, lalu aduk rata. Jika bubur terlalu kental, tambahkan air panas secukupnya, masak kembali sampai mendidih. Masukkan daun bawang dan seledri, aduk rata. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4-5 orang

768. BUBUR LEMU (JAWA BARAT)

Bahan:

*500 gram tepung beras
1 sdt garam
2 lembar daun pandan
1 sdt pasta pandan
2,5 liter santan dari 1 butir kelapa
Es batu secukupnya*

Saus Gula:

*250 gram gula merah
100 ml gram gula pasir
400 ml air
½ sdt maizena, larutkan dengan 3 sdm air*

Saus Santan:

*500 ml santan kental
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Larutkan tepung beras dengan santan, aduk rata. Tambahkan garam, daun pandan, dan pasta pandan. Didihkan di atas api kecil sambil diaduk-aduk sampai bubur kental dan matang. Angkat, dinginkan.
- ❖ **Saus Gula:** campur gula merah, gula pasir, dan air. Mebus sampai mendidih dan gula larut. Tuang larutan maizena sedikit-sedikit sambil terus diaduk, angkat.
- ❖ **Saus santan:** campur santan dan garam. Rebus sampai mendidih sambil diaduk-aduk. Angkat, sisihkan.
- ❖ Ambil bubur lemu dengan menggunakan pisau (membentuk lembaran tebal). Masukkan ke dalam mangkuk. Siram dengan saus gula dan saus santan. Tambahkan es batu, sajikan dingin.

Untuk 4-5 orang

769. BUBUR MERAH PUTIH

Bubur merah:

200 gram beras

1½ liter air

300 gram gula merah, iris-iris

2 lembar daun pandan, simpulkan

Bubur putih:

200 gram beras

1½ liter air

1½ sdt garam

2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara Membuat:

- ❖ Campur masing-masing bahan bubur di dalam panci yang berbeda. Masak sampai beras menjadi bubur sambil sesekali diaduk, angkat. Sajikan bubur merah dan bubur putih di dalam satu wadah.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

770. BUBUR SUP AYAM

Bahan:

*200 gram beras
1 liter air
600 ml santan kental
2 lembar daun salam
2 sdt garam
400 gram dada ayam
1 batang daun bawang dan seledri, ikat
100 gram kol, iris halus
150 gram taoge, siangi, seduh air panas
75 gram soun, seduh air panas
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
½ sdt merica
¼ pala bubuk
Garam secukupnya*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rebus beras dan daun salam sampai beras hancur. Masukkan santan kental dan garam. Masak sampai bubur mengental. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air, masukkan ayam dan daun bawang, masak sampai mendidih. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan ayam, aduk rata. Masak sampai mendidih dan ayam matang. Angkat.
- ❖ Sajikan bubur dengan kol, taoge, soun dan daging ayam. Taburi dengan daun bawang dan bawang goreng. Lengkapi dengan kecap manis dan kerupuk udang.

Untuk 4 porsi

771. BUBUR TINOTUAN

Bahan:

*300 gram beras, cuci bersih
1,7 liter air*

2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
400 ml santan kental
1½ sdm garam
200 gram labu kuning, potong dadu
200 gram ubi jalar, potong dadu
2 tongkol jagung manis, sisir dengan pisau
150 gram bayam, siangi
75 gram daun melinjo
5 tangkai kemangi, ambil daunnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus beras dengan air, daun salam dan serai sampai lunak. Tambahkan santan dan garam, aduk rata, biarkan sampai mendidih lagi. Masukkan labu kuning dan ubi jalar, aduk. Biarkan sampai labu dan ubi matang.
- ❖ Masukkan jagung manis, daun bayam, dan daun melinjo, aduk rata. Masak terus di atas api kecil sampai bubur mengental. Tambahkan daun kemangi, aduk sebentar. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

772. BUBUR TUMPANG

Bahan:

250 gram beras
1 sdm garam
3 lembar daun salam
1,7 liter air

Sambal tumpang:

150 gram tempe semangit, tumbuk kasar
75 gram kelapa parut
150 ml santan dari ¼ butir kelapa

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
8 buah acabai merah keriting
2 cm kencur
½ sdt terasi matang
1½ sdt gula merah, iris

Cara Membuat:

- ❖ Campur beras dengan garam, daun salam, dan air. Masak sampai menjadi bubur. Angkat, sisihkan.

Sambal tumpang:

- ❖ Campur tempe semangit, kelapa parut, dan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata.
Beri santan dan masak di atas api sedang sambil sesekali diaduk sampai harum dan santan agak kental. Angkat
- ❖ Sajikan bubur dengan sambal tumpang dan tahu bacem.

Untuk 4 porsi

Tip: tempe semangit adalah tempe yang sudah didiamkan 1-2 hari sebelum diolah.

773. KERAK TELOR

Bahan:

250 gram beras ketan, rendam semalam
3 butir telur bebek, kocok lepas
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
100 gram ebi, sangrai, haluskan
250 gram serundeng kelapa
4 buah cabai rawit merah, iris serong tipis
 $\frac{1}{2}$ sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan wajan, masukkan beras ketan. Ratakan, lalu tutup. Masak sebentar.
- ❖ Tuang telur bebek ke dalam wajan berisi beras ketan, tambahkan garam dan merica. Taburi dengan ebi halus dan serundeng kelapa. Beri irisan cabai rawit dan bawang goreng. Masak sambil ditutup sampai kecokelatan dan kerak telur matang. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 orang

774. KETAN SERUNDENG

Bahan:

250 gram beras ketan
100 ml santan
 $\frac{1}{2}$ sdt bubuk kunyit
1 sdt air jeruk nipis
2 lembar daun jeruk
 $\frac{1}{2}$ butir kelapa kupas, parut halus, sangrai sampai cokelat

Haluskan:

5 buah cabai merah
1 sdt ketumbar
2 sdm gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
3 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam

Cara Membuat:

- ❖ Kukus ketan sampai setengah matang. Sementara itu campur santan, bubuk kunyit, dan daun jeruk. Didihkan. Siramkan ke atas ketan. Aduk rata, lalu kukus kembali sampai matang. Angkat.
- ❖ Campur kelapa parut dan bumbu yang dihaluskan. Panaskan dengan api kecil sambil diaduk-aduk sampai harum, kering dan kecokelatan. Angkat.
- ❖ Cetak ketan kuning menurut selera. Taburkan serundeng di atasnya.

Hasil 10 buah

775. KIPING (Lemper Bawang)

Bahan:

500 gram beras ketan, kukus setengah matang
300 ml santan
 $1\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ kelapa agak muda, kupas, parut
 $\frac{1}{2}$ potong dada ayam
3 sdm poyah (kelapa parut sangrai yang dihaluskan)
4 sdm bawang merah goreng
Daun pisang untuk pembungkus

Haluskan:

*4 butir bawang merah
1 siung bawang putih
½ sdt merica butir
1 sdt ketumbar butir
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu ayam bubuk instan
2 lembar daun jeruk*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan santan dan garam. Angkat, lalu tuang ke atas beras ketan yang sudah dikukus setengah matang. Campurkan kelapa parut, lalu kukus kembali sampai matang. Angkat. Tumbuk ketan selagi panas. Sisihkan.
- ❖ Campur daging ayam cincang dengan poyah, dan bumbu yang dihaluskan. Masak dengan api kecil sampai meresap dan ayam matang. Angkat.
- ❖ Ambil dua sendok makan ketan tumbuk. Beri tumisan ayam, lalu bentuk lonjong. Gulingkan keatas bawang merah goreng. Bungkus dengan daun pisang, lalu kukus selama 15 menit. Angkat. Garang di atas api sampai harum.

Hasil 22 buah

776. NASI AYAM ALA SHANGHAI

Bahan:

*1 ekor ayam, bersihkan, potong-potong
2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
2 batang daun bawang, iris halus
50 gram jamur shitake, rendam dengan air panas, iris memanjang
1 sdm kecap ikan
1 sdm kecap asin
Garam secukupnya
½ sdt merica bubuk
1 liter beras, cuci bersih
1½ liter air kaldu ayam*

250 gram udang, kupas, biarkan ekornya, lumuri dengan sedikit garam
100 gram tepung terigu
1 butir telur ayam, kocok lepas, untuk celupan
Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng
1 butir telur, kocok lepas, buat dadar, iris-iris
Kerupuk sagu

Cara Membuat:

- ❖ Rebus ayam sampai setengah matang, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai merah, dan daun bawang sampai harum. Masukkan ayam dan jamur. Tambahkan kecap ikan, kecap asin, garam, dan merica, aduk rata, sisihkan.
- ❖ Masak beras bersama kaldu dan tumisan ayam. Aduk sampai air kaldu terserap, angkat. Kukus sampai matang, angkat.
- ❖ Masukkan udang ke dalam tepung terigu, lalu celupkan ke dalam telur. Goreng udang sampai kecokelatan. Sajikan nasi ayam dengan irisan telur dadar, udang goreng, dan kerupuk sagu.

Untuk 4-5 porsi

BUKUNE

777. NASI AYAM GURIH

Bahan:

500 gram beras, kukus setengah matang (aronan)
2 sdm margarin
3 buah cabai merah, iris serong
250 gram daging ayam, potong kecil-kecil
2 sdm saus tomat
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun jeruk
1 sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
500 ml santan dari ½ butir kelapa

Haluskan:

5 butir merah
5 siung bawang putih
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
5 butir kemiri, sangrai

2 cm kunyit, bakar
2 cm jahe, iris tipis
2 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam, aduk sampai daging ayam berubah warna. Masukkan sisa bumbunya, aduk-aduk, tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan beras kukus, aduk dan masak sampai santan habis terserap. Angkat.
- ❖ Kukus lagi sampai matang selama kurang lebih 30 menit. Hidangkan panas bersama acar segar dan emping goreng.

Untuk 4 orang

778. NASI BAKAR

Bahan:

500 gram beras
750 ml santan
2 batang serai, memarkan
50 gram teri nasi kering, bersihkan
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Haluskan:

6 butir bawang merah
2 siung bawang putih
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur beras dengan santan, serai, teri, dan bumbu yang dihaluskan. Aduk, lalu masak sampai santan meresap. Kukus beras sampai matang. Sisihkan.
- ❖ Bungkus nasi dengan daun pisang, lalu bakar sebentar di atas bara panas sampai harum.
- ❖ Angkat, dan sajikan nasi bersama lauk sesuai selera, sambal bajak, dan lalapan.

Hasil 8 buah

Tip: cuci dan jemur daun terlebih dahulu supaya tidak sobek atau bocor pada saat membungkus.

779. NASI BRIANI

Bahan:

*3 sdm minyak goreng/samin
1 butir bawang bombay, iris bulat
5 siung bawang putih, iris tipis
3 cm kayu manis
6 butir kapulaga
15 butir cengkih
2 buah bunga pekak/lawang
350 gram daging sapi sandung lamur, potong kecil-kecil
1 sdt adas bubuk
½ sdt jintan bubuk
1 sdt pala bubuk
1 sdt merica bubuk
½ sdt kunyit bubuk
2 liter air
175 ml youghurt tawar (plain)
400 gram beras panjang/perak
2 sdm margarin
3 sdm kismis
4 sdm bawang merah goreng*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum dan layu. Tambahkan kayu manis, kapulaga, cengkih, bunga pekak/ lawang. Teruskan menumis sampai bumbu benar-benar harum.
- ❖ Masukkan potongan daging sandung lamur. Beri adas, jintan, pala, merica, dan kunyit bubuk. Tuang air, lalu masak sampai daging matang. Beri yoghurt, lalu aduk rata.

Masukkan beras lalu aduk. Masak sampai setengah matang dan air kering. Angkat. Kukus nasi sampai matang beri margarin dan kismis. Aduk rata. Angkat. Taburi dengan bawang merah goreng.

Untuk 5 orang

**Masyarakat Aceh sering menggunakan jenis beras aromatik yang harum, seperti beras thailand. Bisa juga memakai beras bas mati.*

780. NASI CAH AYAM

Bahan:

500 gram dada ayam, potong dadu kecil
5 buah jamur hioko, rendam air sampai mekar, iris memanjang
25 gram jamur kancing, iris agak tipis
1 buah wortel, potong serong agak tipis
2 buah paprika, buang bijinya, potong kasar
5 siung bawang putih, haluskan
Minyak goreng secukupnya, tepung kanji secukupnya
100 ml air
1 sdt garam
1½ sdm tepung kanji
1 sdt garam
4 sdm kecap asin
1 sdt arak beras
1 sdt bumbu penyedap
1 sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
1 sdt minyak wijen

BUKUNE

Perendam:

2 siung bawang putih, haluskan
1 sdt kecap inggris
½ minyak wijen
1 sdt merica
½ garam

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan bahan perendam, diamkan selama 30 menit. Goreng ayam sampai matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak kembali, lalu tumis wortel dan jamur, sampai layu. Angkat, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum.
- ❖ Beri air, garam, kecap asin, arak beras, bumbu penyedap, gula, merica, dan minyak wijen. Biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam, wortel dan jamur. Tuang larutan tepung kanji, masak sampai mengental. Angkat.
- ❖ Sajikan nasi bersama tumisan ayam.

Untuk 4 porsi

781. NASI CAH JAMUR

Bahan:

*300 gram dada ayam, iris tipis lebar
50 gram sedap malam, siap pakai
50 gram jamur kuping, rendam air sampai mekar, tiriskan,
50 gram jamur kancing, iris agak tipis
50 gram jamur hioko, iris memanjang
1 ikat kecil sawi hijau, potong-potong
3 butir telur ayam, kocok lepas
4 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air*

Perendam (aduk rata):

*1 sdt garam
½ sdt gula
½ sdt kaldu ayam instan
½ sdt merica bubuk
1 sdm tepung kanji
½ sdt minyak wijen
100 ml air*

Kaldu:

*1½ liter air kaldu ayam
2 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt bumbu penyedap
4 siung bawang putih, iris tipis, goreng, haluskan
2 sdm kecap asin
½ sdt minyak wijen
½ sdt merica bubuk*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging ayam dengan bumbu perendam, diamkan beberapa selama 15 menit, sisihkan.
- ❖ Didihkan kaldu bersama garam, gula dan penyedap. Masukkan daging ayam, lalu masak sampai matang. Masukkan jamur kuping, kancing, dan hioko, kentalkan dengan larutan tepung kanji. Tuang telur kocok ke dalam masakan. Masukkan sawi hijau, masak sebentar. Angkat.
- ❖ Siapkan 4 porsi nasi panas, siram dengan cah jamur. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi.

BUKUNE

782. NASI GORENG BUMBU BALI

Bahan:

2 buah sosis sapi, iris bulat
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm seledri iris
2 butir telur, kocok lepas
500 gram nasi
2 sdm saus sambal
1 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
½ sdt penyedap, jika suka
2 sdm kacang tanah goreng
Daun kemangi secukupnya

Haluskan:

3 siung bawang putih
2 butir bawang merah
3 buah cabai merah
1 buah kemiri
Garam secukupnya

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus bersama seledri dan sosis sampai harum. Tambahkan telur kocok. Masak sambil diaduk sampai telur matang.
- ❖ Masukkan nasi, kemudian beri saus sambal, kecap asin, kecap manis, merica bubuk, dan penyedap. Aduk sampai rata. Angkat, lalu taburi dengan kacang goreng dan daun kemangi.

Untuk 4 porsi

783. NASI GORENG IKAN ASIN PETAI

Bahan:

100 gram ikan jambal asin
1 papan petai, kupas, belah dua
Minyak untuk menggoreng
2 siung bawang putih, cincang
½ butir bawang bombay, cincang

500 gram nasi
50 gram taoge, buang ekornya
1 sdt merica bubuk
3 sdm kecap asin
1 sdm kecap manis
½ sdt penyedap, jika suka
½ sdt minyak wijen

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan jambal asin dengan air hangat sampai mengembang. Angkat. Potong-potong ukuran dadu. Goreng sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng ikan jambal. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan ikan jambal goreng dan petai. Masukkan nasi, taoge, merica bubuk, kecap asin, kecap manis, penyedap, dan minyak wijen. Aduk sampai tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 porsi

BUKUNE
784. NASI GORENG ITALI

Bahan:

1 buah tomat merah, potong dadu kecil
¼ buah paprika hijau
150 gram jamur kancing
100 gram daging sandung lamur
2 sdm margarin
1 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, cincang halus
1 sdt merica bubuk
1 sdt oregano
½ sdt penyedap, jika suka
Garam secukupnya
400 gram nasi
1 sdm daun seledri cincang

Cara Membuat:

Panaskan margarin, lalu tumis bawang putih dan bawang bombay sampai layu. Tambahkan paprika, tomat, daging rebus, merica bubuk, oregano, penyedap dan garam. Tumis sampai harum.

Masukkan nasi, kemudian aduk sampai semuanya tercampur rata.
Masukkan daun seledri. Aduk rata, lalu angkat.

Untuk 2 porsi

*Tip: *rendam tomat dengan air mendidih sebentar kupas kulit dan buang bijinya. Tomat siap dicincang/dipotong-potong.*

**Oregano: Bumbu daun aromatik yang sering dipakai untuk masakan itali. Bisa dibeli di pasar swalayan dalam keadaan kering yang dikemas dalam botol atau plastik.*

785. NASI GORENG JAWA

Bahan:

3 porsi nasi putih
50 gram teri medan, rendam dalam air matang
3 sdm kecap manis
1 batang daun bawang, iris halus
4 sdm minyak goreng, untuk menumis

Haluskan:

4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 buah cabai merah
2 butir kemiri
½ sdt terasi bakar
1½ sdt garam
½ sdt penyedap, jika suka

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan 2 sdm minyak, goreng teri medan sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tambahkan sisa minyak dalam wajan bekas menggoreng teri, panaskan. Tumis bumbu halus dan daun bawang sampai matang. Masukkan nasi putih, lalu tambahkan kecap manis. Aduk rata. Masukkan teri nasi, aduk sampai bumbu meresap. Angkat. Hidangkan panas dengan acar segar dan kerupuk bawang.

Untuk 3 orang

786. NASI GORENG KAMBING

Bahan:

150 gram daging kambing
1 mata asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
3 buah cabai merah, iris tipis
1 tangkai seledri, cincang kasar
1 sdt bubuk merica
½ sdt bubuk gulai kambing bubuk (siap pakai)
450 gram nasi
Garam secukupnya
½ sdt penyedap, jika suka
2 sdm kecap manis
1 sdm bawang goreng

Pelengkap: *acar mentimun dan irisan tomat*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus daging kambing dengan asam jawa sampai empuk. Angkat, lalu cincang kasar. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan seledri sampai harum. Masukkan daging kambing rebus cincang. Beri bubuk merica dan bumbu gulai kambing. Aduk rata.
- ❖ Masukkan nasi, kemudian beri garam, penyedap, dan kecap manis. Aduk rata. Angkat dan taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

787. NASI GORENG KUNYIT DAN SEAFOOD

Bahan:

3 piring nasi putih (dari beras pera)
4 sdm minyak goreng, untuk menumis
100 gram udang kupas
100 gram daging ikan, iris kecil tipis
5 buah bakso ikan, iris tipis

30 ml air panas
1 iris tipis jahe, cincang
2 batang daun bawang, iris serong 1 cm
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk

Haluskan:

4 siung bawang putih
4 butir bawang merah
3 butir kemiri, sangrai
1 ruas jari kunyit bakar

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan jahe sampai harum. Masukkan udang, daging ikan, dan bakso. Tambahkan air panas. Aduk sampai seafood matang.
- ❖ Masukkan nasi putih, lalu tambahkan merica dan garam secukupnya. Aduk sampai tercampur rata dan bumbu meresap, tambahkan daun bawang. Angkat, hidangkan panas atau hangat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

788. NASI GORENG NANAS

Bahan:

4 porsi nasi putih (pilih yang pera)
6 sdm minyak goreng
2 butir telur, kocok sebentar
8 siung bawang putih
100 gram bawang bombay, cincang halus
½ buah nanas kupas, buang hatinya, iris memanjang kecil
6 batang sosis ayam/sapi, iris bulat tipis
4 sdm saus tomat
2 sdt merica bubuk
3 sdt garam halus
10 buah jamur kancing, iris tipis
2 batang daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan satu sendok makan minyak goreng, masukkan telur. Buat orak-arik sampai matang. Angkat dan sisihkan. Panaskan sisa minyak,

tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan nanas dan sosis, lalu tumis sampai layu.

- ❖ Masukkan nasi, saus tomat, merica, dan garam. Aduk-aduk dan masak sampai bumbu tercampur rata. Masukkan daun bawang dan telur orak-arik. Aduk lagi sampai rata. Angkat.

Untuk 4 orang

789. NASI GORENG PAPRIKA

Bahan:

3 sdm minyak
1 butir bawang bombay, cincang
1 fillet dada ayam, rebus, potong dadu
1 sdt cabai bubuk
1 sdt garam
1 sdt kaldu ayam instan
450 gram nasi
50 gram jagung manis
50 gram kacang polong
1 buah paprika merah, potong dadu
1 buah paprika kuning, potong dadu
1 buah paprika hijau, potong dadu
100 gram keju parut

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai harum.
- ❖ Masukkan daging ayam, tambahkan cabai bubuk, garam, dan kaldu ayam. Masukkan nasi, aduk rata. Tambahkan jagung manis, kacang polong, dan paprika. Aduk sampai paprika agak layu. Beri taburan keju parut, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 orang

790. NASI GORENG SPESIAL

Bahan:

2 pasang hati dan ampela ayam
1 mata asam jawa

½ sdt garam
2 sdm minyak, untuk menumis
4 bawang merah, iris tipis
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah, iris bulat
2 buah cabai hijau, iris bulat
1 tongkol jagung manis, pipil bijinya
2 butir telur, kocok lepas
450 gram nasi
Garam secukupnya
¼ bubuk merica
½ sdt kaldu ayam instan
3 sdm kecap manis
3 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ Rebus hati dan ampela ayam bersama asam jawa sampai matang dan empuk. Angkat, lalu potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, dan jagung manis sampai harum. Tambahkan hati ampela dan telur kocok sambil terus diaduk sampai telur matang.
- ❖ Masukkan nasi sambil diaduk-aduk. Beri garam, bubuk merica, kaldu ayam, dan kecap manis. Aduk rata, lalu angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 porsi

791. NASI GULUNG TELUR

Bahan:

4 butir telur ayam
¼ sdt garam
¼ sdt merica
2 sdm minyak, untuk menumis
100 gram ekor udang kupas, potong-potong
100 gram dada ayam tanpa tulang, potong dadu kecil
4 helai kucai, iris halus
1 sdm saus tomat
1 sdt garam

½ sdt merica bubuk
400 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur dengan garam dan merica, buat dadar tipis. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan udang dan daging ayam, aduk rata. Masak sampai ayam dan udang berubah warna.
- ❖ Tambahkan kucai, saus tomat, garam dan merica. Masukkan nasi, aduk sampai rata. Angkat.
- ❖ Letakkan selembar telur dadar, isi dengan nasi. Gulung dan padatkan.

Untuk 4 porsi

792. NASI GURIH ALA VIETNAM

Bahan:

350 gram beras
250 ml santan dari ¼ butir kelapa
700 ml kaldu ayam
2 sdm kecap ikan
Garam secukupnya
½ sdt merica bubuk
75 gram kacang polong

Pelengkap:

Acar mentimun secukupnya
2 buah sosis sapi, potong serong agak tipis
2 lembar daging asap, potong memanjang
2 butir telur, buat dadar, iris memanjang

Cara Membuat:

- ❖ Masak beras bersama, santan dan kaldu ayam. Tambahkan kecap ikan, garam, dan merica. Masak sampai mendidih dan aduk sampai airnya berkurang. Tutup, lalu kecilkan api.
- ❖ Masak sampai setengah matang, lalu tambahkan kacang polong. Masak sampai matang.

- ❖ Panaskan margarin, tumis sosis dan daging asap. Sisihkan. Sajikan nasi dengan sosis, daging asap, acar mentimun, dan irisan telur dadar.

Untuk 4 porsi

793. NASI JAGUNG GURIH

Bahan:

*250 gram jagung meniran
150 gram beras
1½ sdt garam
750 ml air
600 ml santan, hangatkan*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam jagung meniran, beras, garam dengan air. Rebus campuran beras dan jagung sampai air meresap habis. Angkat.
- ❖ Masukkan nasi jagung ke dalam panci kukus yang sudah di panaskan. Siram dengan santan hangat. Kukus nasi jagung sampai matang. Angkat.
- ❖ Sajikan nasi jagung gurih panas-panas dengan ayam goreng, sambal, dan lalapan.

Untuk 4-6 porsi

794. NASI KARI

Bahan:

*450 gram daging sapi
2 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun jeruk
1½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Penyedap secukupnya, jika suka
50 gram buncis muda, potong 1cm, rebus sebentar, tiriskan
50 gram wortel, potong dadu kecil
50 gram kentang, potong dadu kecil
400 ml santan
400 gram nasi putih panas, cetak dengan mangkuk kecil*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
3 buah cabai merah besar
1 batang serai
1 ibu jari kunyit*

Cara Membuat:

- ❖ Potong daging sapi ukuran dadu kecil, rebus sebentar tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum. Masukkan daging, lalu masak sampai daging berubah warna. Tambahkan daun jeruk, garam, merica, dan penyedap. Aduk rata.
- ❖ Masukkan buncis, wortel dan kentang, aduk rata. Tuang santan, masak sampai santan menyusut. Angkat. Tuangkan kari di atas nasi putih yang telah dicetak. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

795. NASI KEJU PANGGANG**Bahan:**

*450 gram beras, cuci, tiriskan
350 gram keju, parut
500 gram udang, rebus, tiriskan
500 gram jamur hioko, rebus, tiriskan, iris memanjang
1 sdm saus tiram
150 gram keju krim
1 sdm saus tomat
½ sdm minyak zaitun
½ buah tomat
½ sdt garam
Seledri secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Liwet beras dengan garam. Masukkan krim keju dan parutan keju ke dalam nasi, aduk sampai rata. Masukkan udang, jamur hioko, saus tiram, saus tomat dan minyak zaitun, aduk sampai rata.

- ❖ Siapkan pinggan tahan panas. Masukkan adonan nasi ke dalamnya. Panggang dalam oven sampai berwarna kuning. Angkat.

Untuk 4 porsi

796. NASI KETAN TIM SUKIYAKI

Bahan:

200 gram beras, cuci bersih
 50 gram beras ketan, cuci bersih
 1 sdm margarin
 200 gram daging sukiyaki, potong persegi
 1 batang serai, memarkan
 2 lembar daun salam
 4 lembar daun jeruk
 500 ml santan, dari ½ butir kelapa
 2 sdt kaldu sapi instan
 1 sdt garam
 ½ butir bawang bombay, iris tipis
 1 buah wortel, potong dadu kecil
 50 gram kacang polong
 1 helai daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai harum, masukkan daging sukiyaki, aduk sebentar, angkat.
- ❖ Didihkan santan, tambahkan daun salam, serai, daun jeruk, kaldu instan, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Masukkan beras dan beras ketan ke dalam santan, aduk sebentar. Tambahkan wortel, dan tumisan daging sukiyaki. Masak sampai menjadi nasi aron. Tambahkan kacang polong dan daun bawang. Aduk sebentar angkat. Kukus nasi aron sampai matang, angkat.

Untuk 4 orang

797. NASI KUNING SPESIAL

Bahan:

500 gram beras, cuci beras sampai bersih, tiriskan
 3 sdm minyak sayur

3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, cincang halus
2 batang daun bawang, iris kasar
1 buah paprika merah, potong dadu
2 potong dada ayam, potong dadu
250 gram udang kupas
1 sdt merica bubuk
2 sdt garam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
800 ml kaldu ayam
1 sdt kunyit bubuk, larutkan kunyit dengan 50 ml air
Dadar telur, gulung, iris-iris
Bawang goreng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan daun bawang dan paprika merah, aduk sampai layu. Masukkan daging ayam, dan udang. Aduk sampai kaku.
- ❖ Masukkan beras aduk sampai rata, beri garam, merica, dan air jeruk nipis. Aduk rata. Tuang kaldu ayam dan larutan kunyit, masak sampai mendidih dan air kaldu habis.
- ❖ Kukus beras selama 30 menit sampai matang, angkat. Beri irisan dadar telur dan taburan bawang merah goreng. Sajikan hangat bersama sambal kacang atau sambal kemiri, dan emping goreng.

Untuk 4 -5 orang

798. NASI LEMAK

Bahan:

2 potong dada ayam tanpa tulang, potong dadu kecil
75 gram mentega/minyak samin
100 gram wortel, potong dadu
200 gram kacang polong
500 gram beras, cuci, tiriskan
1 butir bawang bombay, iris tipis
4 siung bawang putih, haluskan
4 buah cabai merah, haluskan
1 sdm pala bubuk
1 sdm kecap ikan

Garam secukupnya

4 butir telur, kocok lepas, buat dadar

2 sdm bawang merah goreng

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, masukkan wortel dan daging ayam. Masak sampai ayam berubah warna.
- ❖ Masukkan beras, tambahkan kecap ikan, pala dan garam sambil diaduk. Setelah beras setengah matang, masukkan air. Masak sampai air habis. Masukkan kacang polong, aduk-aduk. Kukus selama 1 jam. Angkat dan hidangkan dengan telur dadar yang telah diiris halus dan bawang merah goreng.

Untuk 4 porsi

799. NASI MEGONO

Nasi Liwet:

400 gram beras, cuci bersih

1 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

½ sdt garam

900 ml air

Urap Nangka:

250 gram nangka mudah, iris kecil, rebus

100 gram kacang panjang, potong 2 cm, rebus

½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang

2 lembar daun jeruk

2 lembar daun salam

Haluskan:

3 siung bawang putih

2 butir bawang merah

2 cm kencur

8 buah cabai merah kering

½ sdt terasi, bakar

1 sdm gula merah

½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ **Nasi liwet:** masukkan semua bahan nasi liwet kedalam panci, lalu tutup. Masak sampai semua air habis dan nasi matang. Angkat.
- ❖ **Urapan:** campur bumbu urap yang sudah dihaluskan dengan kelapa parut, daun jeruk, dan daun salam. Aduk rata. Kukus selama 25 menit, angkat. Campurkan dengan nangka dan kacang panjang, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Sajikan nasi liwet lengkap dengan tambahkan urapan nangka diatasnya.

***Tip:** nasi menggono lebih nikmat dimakan dengan garang asem iga sapi, tahu dan tempe goreng, atau opor ayam.*

800. NASI PAELLA

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
2 potong dada ayam, potong dadu
2 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis melintang
2 buah tomat, potong-potong
500 gram beras, bersih, tiriskan
½ sdt oregano
½ sdt kunyit bubuk, rendam dengan 1 sdm air panas
500 ml kaldu ayam
350 gram udang kupas
200 gram kerang dengan kulitnya, cuci sampai bersih
100 gram cumi sotong, potong melintang
1 sdt garam
½ sdt merica
1 buah paprika merah, potong dadu
100 gram kacang polong*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis ayam dengan minyak sampai kecokelatan. Masukkan bawang putih dan bawang bombay, tumis sampai layu.
- ❖ Masukkan tomat, beras, dan oregano, aduk-aduk. Tuang air kaldu dan larutan kunyit. Masak sampai air mendidih.

- ❖ Masukkan udang, kerang, dan cumi sotong. Tambahkan garam, dan merica. Tutup panci dan masak sampai cangkang kerang terbuka. Masukkan paprika merah dan kacang polong. Aduk sampai matang. Sajikan panas.

Untuk 4-5 porsi

801. NASI PANGGGANG DAGING ASAP

Bahan:

*2 porsi nasi putih
1 sdm minyak goreng
1 sdm margarin, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 sdm bawang bombay, cincang
1 sdm saus tomat
1 sdm saus inggris
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis
½ sdt merica bubuk
½ sdt garam halus
50 gram wortel, potong dadu kecil
75 gram buncis, potong kecil
1 batang daun bawang, potong kecil
100 ml kaldu
2 lembar daging asap, iris kecil*

Lapisan:

*½ sdm margarin
1 sdt tepung terigu
150 ml susu cair
50 gram keju parut*

Cara Membuat:

- ❖ **Isi:** Panaskan Minyak dan margarin. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan bumbu dan sausnya, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan daun bawang, aduk rata. Tuang air kaldu lalu masak sampai bumbu meresap. Angkat dan sisihkan.
- ❖ **Lapisan:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu. Aduk-aduk sambil dituangi susu. Masak sampai kental. Tambahkan keju parut, lalu aduk rata. Angkat.

- ❖ Siapkan pinggan tahan panas. Olesi margarin tipis-tipis. Letakkan nasi, kemudian beri bahan isi. Tambahkan irisan daging asap, lalu beri adonan lapisan. Panggang selama 20 menit. Hidangkan panas dengan saus sambal.

Untuk 4 orang

802. NASI PEPES JAMUR

Bahan:

250 gram beras, cuci bersih
100 gram fillet dada ayam, iris panjang
4 lembar daun salam
2 batang serai ambil putihnya, memarkan
50 gram jamur kancing, iris
50 gram jamur kuping, iris
500 ml santan dari ½ butir kelapa
1 sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menumis
Daun pisang secukupnya

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
4 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus, daun salam, dan serai, sampai harum. Masukkan irisan ayam. Aduk sampai ayam berubah warna. Tambahkan jamur kancing dan jamur kuping. Aduk rata.
- ❖ Tuang santan, garam, dan merica. Masak sambil sesekali diaduk sampai santan mendidih. Masukkan beras, lalu masak nasi sampai santan meresap. Angkat.
- ❖ Bungkus nasi dengan daun pisang. Semat dengan lidi. Kukus nasi ± 25 menit sampai matang.

Untuk 4 bungkus

803. NASI SOSIS

Bahan:

2 sdm margarin
350 gram daging has, potong-potong
3 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, cincang
400 gram beras, cuci bersih, tiriskan
1 lembar daun salam
Garam secukupnya
1 sdt merica bubuk
350 ml air
100 gram sosis, potong melintang 1 cm
2 sdm peterseli, cincang

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, tumis daging khas dan sosis sambil diaduk sampai daging berubah warna. Masukkan bawang putih dan bawang bombay sampai harum, tambahkan beras, daun salam, garam, merica bubuk dan air.
- ❖ Masak sampai air terserap oleh beras. Kukus nasi sampai matang.

Untuk 4 orang

804. NASI TELUR KEJU SPESIAL

Bahan:

500 gram nasi
6 sdm margarin
½ sdt garam
½ sdt merica
3 butir telur ayam
1 potong dada ayam, goreng, suwir-suwir
2 buah sosis sapi, potong 2, kerat bagian atasnya bentuk bunga, goreng
1 buah paprika, potong dadu
75 gram keju cheddar parut

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan margarin, masukkan nasi, garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tambahkan telur. Aduk sampai telur matang dan menggumpal.

- ❖ Masukkan ayam suwir, sosis, paprika dan keju, Aduk rata. Masak sampai matang. Angkat. Sajikan hangat dengan kerupuk udang.

Untuk 4 porsi

805. NASI TIM ALA SINGAPORE

Bahan:

*4 porsi nasi putih
3 sdm minyak, untuk menumis
4 butir bawang merah, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
2 potong daging dada ayam, potong-potong
3 sdm minyak ayam/lemak ayam
1 sdt kecap ikan
1 sdt cuka beras
1 sdt kecap inggris
1 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Penyedap secukupnya, jika suka
1 batang daun bawang, iris halus
4 helai daun ketumbar, cincang kasar*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan daging ayam, minyak ayam, kecap ikan, kecap inggris, dan arak beras. Aduk rata. Tambahkan kecap manis, merica, garam dan penyedap. Masak sampai ayam matang. Angkat.
- ❖ Tuang ayam ke dalam mangkuk. Masukkan nasi ke dalamnya, tekan-tekan sampai padat. Balik mangkuk dan pindahkan ke piring. Taburi dengan irisan daun bawang dan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

806. NASI TIM BEBEK

Bahan:

*½ ekor bebek, buang tulangnya
1 sdt garam*

1½ liter air, untuk merebus
1 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
3 siung bawang putih, cincang
½ butir bawang bombay cincang
1 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin
½ sdt merica
½ sdt penyedap, jika suka
1 batang daun bawang, iris tipis

Nasi:

2 sdm minyak sayur
½ sdm minyak wijen
300 gram beras, cuci bersih
1 sdt garam
1 sdm kecap asin
100 ml kaldu bebek

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong daging bebek. Rebus dengan air dan garam selama 30 menit. Angkat, lalu saring kaldunya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan bebek, kecap manis, kecap asin, merica bubuk, dan penyedap. Masak sampai bebek matang dan tumisan mengering. Angkat dan sisihkan.
- ❖ **Nasi:** Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Masukkan beras, lalu aduk. Beri garam dan kecap asin. Aduk sampai beras agak kuning. Beri air kaldu dan masak sampai kaldu terserap habis. Angkat.
- ❖ Isikan nasi ke dalam mangkuk yang sudah diolesi minyak, sampai seperempat tinggi mangkuk. Tambahkan 2 sendok makan tumisan bebek. Tutup lagi dengan beras sampai setengah mangkuk. Padatkan lalu siram dengan kaldu bebek sampai hampir penuh. Kukus selama 1 jam sampai matang. Angkat.
- ❖ Balikkan mangkuk, lalu sajikan hangat dengan sisa kaldu bebek. Taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk 4 orang

807. NASI TOMAT

Bahan:

500 gram daging kambing
1½ liter air, didihkan
1 ibu jari jahe, haluskan
8 siung bawang merah, iris-iris
4 siung bawang putih, haluskan
1 butir bawang bombay, potong dadu kecil
3 cm kayu manis
¼ sdt pala bubuk
¼ sdt cengkih, haluskan
¼ kelabet, haluskan
¼ sdt adas
¼ merica bubuk
2 butir kapulaga
2 bunga pekak/bunga lawang
Garam secukupnya
1½ liter beras (gunakan beras yang agak pulen, mis: beras jepang)
4 buah tomat merah matang, cincang halus
200 ml susu/santan sedang

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan daging ke dalam air yang telah dididihkan, masak sampai daging empuk. Buang buih rebusan daging. Sisihkan.
- ❖ Tumis jahe sampai harum, lalu masukan bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay tumis sampai layu. Tambahkan kayu manis, pala bubuk, kelabet, adas, dan bunga pekak. Aduk-aduk, lalu masukkan ke dalam rebusan daging.
- ❖ Kukus beras sampai setengah matang, siram dengan sedikit air panas. Aduk, dan kukus kembali sampai matang. Angkat, lalu masukkan ke dalam wajan. Aduk bersama air rebusan daging gunakan api kecil. Masukkan tomat dan susu/santan, aduk rata. Kukus kembali sampai matang. Angkat, sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

808. NASI TUTUG ONCOM

Bahan:

*4 piring nasi putih hangat
200 gram oncom bandung, tumbuk kasar
1 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*4 siung bawang putih goreng
4 butir bawang merah
10 buah cabai rawit merah
7 cm kencur
1 sdt terasi udang
Garam secukupnya
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan oncom. Tambahkan penyedap jika suka. Masak sambil diaduk sampai kecokelatan. Angkat.
- ❖ Campur tumisan oncom dengan nasi hangat, aduk rata. Sajikan hangat dengan pelengkapnyanya, seperti emping, gepuk sapi, peda goreng, sambal bajak atau sambal kacang dan lalapan.

Untuk 4 porsi

809. NASI TUMIS SARDEN

Bahan:

*2 sdm minyak untuk menumis
½ butir bawang bombay, cincang halus
2 buah jagung manis, sisir
100 gram ikan sarden kalengan siap pakai
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm saus tomat
1 sdm saus sambal
500 gram nasi
2 sdm kecap manis
50 gram kacang polong
5 buah rawit merah
1 buah tomat, potong-potong*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar, buang bijinya
½ sdt terasi bakar
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan dan bawang bombay sampai harum. Masukkan jagung dan masak sampai jagung matang.
- ❖ Masukkan sarden dan daun bawang, aduk rata. Tambahkan saus tomat dan saus sambal, aduk rata. Masukkan nasi, lalu aduk rata .
- ❖ Tambahkan kecap manis, aduk. Masukkan kacang polong, rawit merah dan tomat. Aduk rata, angkat. Sajikan nasi tumis sarden panas dengan kerupuk udang

Untuk 4 porsi

810. NASI UDUK

Bahan:

*500 gram beras
700 ml santan dari ½ butir kelapa
½ sdt ketumbar, sangrai
1 batang serai, memarkan
1 lembar daun salam
1 lembar daun salam, ikat simpul
Garam secukupnya*

Pelengkap:

*100 gram ikan teri jengki/medan goreng
50 gram kacang goreng
Dadar telur, iris tipis memanjang
1 ikat kemangi, ambil daunnya
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan*

Sambal kemiri:

*3 buah cabai merah keriting, rebus sebentar
6 buah cabai rawit merah
25 gram kacang tanah, goreng*

5 butir kemiri, goreng
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
500 ml air panas

Cara Membuat:

- ❖ Kuskus beras setengah matang, angkat. Sisihkan. Didihkan santan bersama ketumbar, serai, daun salam, dan daun pandan. Tambahkan garam, masak sambil diaduk. Masukkan beras yang sudah dikukus, aduk sampai santan habis terserap nasi. Kukus lagi sampai matang. Angkat.

Sambal kemiri:

- ❖ Haluskan cabai merah, cabai rawit, kacang goreng, kemiri, garam dan, gula pasir. Tambahkan air panas, aduk rata.
- ❖ Sajikan nasi uduk bersama pelengkapnyanya dan sambal kemiri.

Untuk 4-5 orang

811. NASI ULAM

BUKUNE

Bahan:

500 gram beras
300 ml santan dari ¼ butir kelapa
5 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
1 ruas ibu jari jahe, memarkan
½ sdt merica, tumbuk kasar
1 sdt ketumbar sangrai, tumbuk kasar
1 sdt garam

Pelengkap:

Telur dadar iris, bawang merah goreng

Cara Membuat:

- ❖ Cuci beras, lalu rendam selama 2 jam. Tiriskan. Kukus beras sampai setengah matang, atau sampai butir-butir beras lengket satu sama lain. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan bersama daun salam, serai, jahe, merica, ketumbar, dan garam. Masukkan beras kukus, aduk rata. Setelah mendidih lagi, matikan apinya, biarkan santan terserap habis oleh beras.

- ❖ Kukus beras aron sampai matang kurang lebih 30 menit. Angkat, sisihkan. Hidangkan bersama pelengkapya.

Untuk 5 porsi

Tip: pilih beras yang agak pera, untuk menghasilkan nasi uduk yang tidak menggumpal.

812. PAIS HATI AMPELA GURIH

Bahan:

*400 gram beras, cuci bersih
8 buah hati ayam, potong dadu
8 buah ampela ayam, potong dadu
2 butir telur ayam
3 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
½ sdm gula pasir
1 sdt garam
¼ sdt kaldu ayam instan
Daun pisang batu, untuk membungkus*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah besar
1 cm kunyit, bakar
2 sdm minyak goreng
¼ sdt garam
Penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Masak beras sampai menjadi nasi, sisihkan.
Lumuri potongan hati ampela dengan air jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit. Sisihkan
- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan sampai harum, tambahkan daun salam serai, gula pasir, garam, dan kaldu ayam instan. Masukkan hati dan ampela, lalu masak setengah matang. Masukkan nasi, aduk rata. Angkat.

- ❖ Bungkus campuran nasi dengan daun pisang seperti membungkus lontong, sematkan dengan lidi. Kukus selama 30 menit sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

813. PEPES NASI

Bahan:

500 gram beras kukus setengah matang
 2 sdm minyak goreng
 450 ml santan dari ½ butir kelapa
 ½ potong dada ayam rebus, potong kecil-kecil
 2 pasang hati ampela, rebus potong-potong
 2 batang daun bawang, iris halus
 3 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus
 1 sdt garam
 ½ sdt gula pasir
 4 lembar daun salam
 4 lengkuas, iris tipis
 2 batang serai, iris tipis serong
 Daun pisang untuk membungkus

Haluskan:

4 butir bawang merah
 4 siung bawang putih
 3 butir kemiri, sangrai
 ½ sdm merica butir
 ½ sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging ayam, hati ampela, daun bawang, cabai iris, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang santan kemudian masak sampai mendidih. Masukkan beras, aduk dan masak sampai santan terserap habis. Angkat.
- ❖ Siapkan daun pisang, alasi dengan daun salam, serai, dan lengkuas. Beri 2 sendok sayur adonan beras kukus, lalu gulung menyerupai lontong, dan semat kedua ujungnya dengan tusuk gigi. Kukus selama 1 jam atau sampai matang. Angkat. Bakar sebentar saat akan dihidangkan.

Untuk 4 orang

Tip: pepes nasi bisa disiapkan sehari sebelumnya. Simpan dalam lemari pendingin, lalu bakar keesokan paginya.

814. PEPES NASI BAKAR

Bahan:

*500 gram beras
750 ml santan, dari ½ butir kelapa
2 buah serai, memarkan
50 gram teri nasi, cuci
Daun pisang untuk membungkus*

Haluskan:

*6 butir bawang merah
2 siung bawang putih
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur beras, santan, serai, teri, dan bumbu yang dihaluskan. Masak sampai santan meresap. Kukus beras sampai matang. Angkat.
- ❖ Bungkus nasi dengan daun pisang, kemudian bakar sesaat di atas bara sampai harum. Angkat.
- ❖ Sajikan nasi bakar bersama sambal bajak, lalapan, dan lauk sesuai selera.

Untuk 8 bungkus

BUKUNE



815. ACAR MI

Bahan

350 gram mi basah, seduh air panas, tiriskan
50 gram kol, buang tulang daunnya, iris halus
30 gram tauge, seduh air panas, tiriskan
2 potong tempe goreng, potong dadu
4 potong tahu goreng, potong dadu
4 sdm kacang goreng
2 tangkai daun seledri, iris halus
2 sdm bawang merah goreng

Acar :

2 buah mentimun
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
Cuka secukupnya
1 sdm gula pasir

Kuah:

2 siung bawang putih, haluskan
50 gram gula jawa
250 ml air
5 sdm kecap manis
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
Cuka secukupnya

Pelengkap: sambal cabai rawit

Cara Membuat:

- ❖ **Acar:** belah mentimun menjadi dua, lalu buang bijinya. Potong-potong sebesar dadu. Beri garam, cuka, dan gula. Simpan dalam wadah tertutup selama 30 menit. Sisihkan.
- ❖ **Kuah:** campur bawang putih, gula jawa, air, kecap manis, garam, dan cuka. Masak sampai mendidih. Angkat dan saring. Sisihkan.
- ❖ Tata mi, kol iris, tauge, tempe, tahu, acar, dan kacang goreng dalam sebuah mangkuk.
- ❖ Taburi dengan bawang merah goreng dan seledri.
- ❖ Siram kuah. Sajikan bersama sambal cabai rawit.

Untuk 4 orang

816. BAKMI GORENG PEDAS

Bahan:

*3 sdm minyak untuk menumis
2 butir telur, kocok lepas
150 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
10 buah bakso sapi, potong bulat
100 ml air
100 gram wortel, iris serong
150 gram kol, potong kasar
200 gram mi basah, seduh air panas, tiriskan
1 batang daun bawang, iris serong
1 sdm minyak wijen
1 sdt kecap ikan
3 sdm kecap manis
Bawang goreng secukupnya untuk taburan*

Haluskan:

*6 buah cabai merah keriting
4 buah cabai rawit merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan telur kocok, lalu buat orak arik. Tambahkan daging ayam dan bakso sapi, aduk sampai berubah warna. Tambahkan air, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan wortel dan kol, masak setengah matang. Tambahkan mi dan daun bawang. Beri minyak wijen, kecap ikan, dan kecap manis. Aduk rata, lalu masak sampai semua bahan matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

817. BAKWAN MI

Bahan:

*2 bungkus mi goreng instan
3 butir telur ayam*

1 batang wortel, serut kasar
50 gram taoge, remas dengan sedikit garam
1 tangkai daun bawang, iris halus
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Rendam mi goreng instan dalam air mendidih sampai mengembang. Tiriskan dan sisihkan sejenak.
- ❖ Kocok telur dengan bumbu mi instan (kecuali minyak, kecap dan sausnya), aduk rata. Masukkan wortel, taoge, mi instan, dan daun bawang. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak yang agak banyak kemudian goreng adonan bakwan sesendok demi sendok sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Hasil 15 buah

818. BIHUN GORENG SAMBAL KECAP

Bahan:

350 gram bihun kering
2 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, iris tipis
1 ibu jari jahe, memarkan
2 sdm kecap asin
3 butir telur, kocok lepas
150 gram daging ayam, potong dadu 2 cm
8 ekor udang, kupas, belah punggungnya
6 buah bakso sapi, iris tipis
1 batang daun bawang, potong kasar
3 batang sawi hijau, potong-potong
250 ml air kaldu ayam
3 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu ayam instan

Sambal kecap:

5 buah cabai rawit hijau atau merah, iris tipis
½ buah tomat, potong dadu kecil

1 butir bawang merah, cincang
2 sdm kecap asin
3 sdm kecap manis
½ butir jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Rendam bihun dalam air hangat sampai lunak. Angkat dan tiriskan. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan telur kocok, ayam, udang, bakso, daun bawang, dan sawi hijau. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Beri air kaldu, kecap manis, merica, garam dan kaldu instan. Masukkan bihun, lalu masak sambil diaduk sampai matang. Angkat, sajikan hangat dengan sambal kecap.
- ❖ Sambal kecap: campur rawit merah, tomat, bawang merah, kecap asin, kecap manis, dan air jeruk. Aduk rata

Untuk 4-5 orang

819. BIHUN GORENG KAKAP

Bahan:

200 gram fillet kakap, potong memanjang
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Minyak untuk menggoreng
200 gram bihun instan, seduh sebentar, tiriskan
4 siung bawang putih, cincang halus
1 buah cabai merah besar, iris halus
1 buah wortel besar, iris memanjang halus
75 gram taugé
75 gram mentimun, iris memanjang halus
20 gram jamur kuping, iris memanjang
2½ sdm kecap ikan
1 sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
½ sdt kaldu instan, jika suka

1 batang daun bawang, iris halus
1 tangkai seledri, iris halus
2 sdm minyak untuk menumis

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kakap dengan air jeruk, garam, dan merica bubuk. Diamkan selama 20 menit.
Panaskan minyak, goreng kakap sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum, lalu tambahkan cabai merah, wortel, tauge, dan mentimun. Tuang air, masak sampai air meresap habis.
- ❖ Masukkan bihun dan kakap goreng. Aduk, beri kecap ikan, garam, merica, gula, dan kaldu instan. Masak sampai matang, angkat. Sajikan panas dengan taburan daun bawang dan seledri.

Untuk 4 orang

820. BIHUN GORENG RENYAH

Bahan:

BUKUNE

250 gram bihun kering
Minyak untuk menggoreng
50 gram udang rebon, rendam air panas sebentar, tiriskan
3 sdm minyak untuk menumis
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
1 mata asam jawa, larutkan dengan sedikit air
2 sdm gula pasir
½ sdt garam
¼ sdt kaldu instan

Haluskan:

15 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih

Cara Membuat:

- ❖ Goreng bihun sampai mekar dan renyah, dengan panas sedang. Angkat, sisihkan. Lalu goreng udang rebon sampai kering, angkat. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan air asam jawa, gula, garam, dan kaldu instan. Aduk sampai gula larut. Masukkan bihun dan rebon goreng, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 orang

821. BIHUN GORENG SPESIAL

Bahan:

200 gram bihun kering, seduh air panas sebentar, tiriskan
 4 sdm minyak, untuk menumis
 4 siung bawang putih, cincang halus
 2 butir telur, kocok lepas
 150 gram daging ayam, potong dadu kecil
 150 gram udang, buang kulitnya, belah bagian punggungnya
 5 butir bakso sapi, iris bulat
 100 ml air
 1 sdt merica bubuk
 2 sdm kecap asin
 1 sdm minyak wijen
 4 sdm kecap manis
 ½ sdt garam
 ½ sdt kaldu instan
 100 gram wortel, belah dua, iris serong
 150 gram kol, iris kasar
 6 buah cabai rawit merah utuh, buang tangkainya
 1 batang daun bawang, potong serong
 2 sdm bawang goreng

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak. Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan telur, buat orak-arik sampai matang. Tambahkan daging ayam, udang, dan bakso. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tambahkan air, merica bubuk, kecap asin, minyak wijen, kecap manis, garam, dan kaldu ayam instan. Biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan wortel, kol, rawit merah dan bihun. Aduk bumbu sampai tercampur rata. Tambahkan daun bawang, masak sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

822. BIHUN KUAH UDANG

Bahan:

*150 gram bihun kering
200 gram udang, kupas, biarkan ekornya
600 ml air
25 gram jamur kuping kering, rendam air panas sampai mengembang,
iris memanjang
1 buah tomat, belah delapan
1 batang daun bawang, potong kasar
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan
1 sdm seledri, iris halus
3 sdm minyak, untuk menumis*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt merica butir
3 butir kemiri, sangrai
1 sdm garam
½ sdt kaldu ayam instan*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rendam bihun dalam air hangat sampai lunak. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Tuangkan air, biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan jamur kuping, tomat, dan daun bawang. Masak sampai semua bahan matang. Angkat.
- ❖ Tata bihun yang sudah diseduh dalam mangkuk. Siram dengan kuah udang, lalu taburi bawang goreng dan irisan seledri. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

823. BOLA-BOLA MI SAUS SALSA

Bahan:

*150 gram mi telur, rebus, potong-potong pendek
100 gram daging sapi giling
1 helai daun bawang, iris halus*

3 siung bawang putih, cincang halus
75 gram keju cheddar, parut
¼ sdt merica bubuk
½ sdt gula pasir
½ sdt garam
½ sdt kaldu ayam instan
Minyak untuk menggoreng

Saus Salsa:

3 sdm saus sambal
3 sdm saus tomat
½ sdt lada hitam, tumbuk kasar
1 buah tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
¼ butir bawang bombay, cincang halus
¼ sdt daun pitterseli cincang

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, daging giling, bawang putih, daun bawang, keju parut, merica, gula pasir, garam, dan kaldu instant. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak, bulat bulatkan adonan dengan bantuan sendok. Goreng adonan dengan api sedang sampai matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan hangat bersama saus salsa.

Saus salasa:

- ❖ Campur saus sambal, saus tomat, lada hitam, tomat, bawang bombay, dan pitterselli. Aduk rata.

Untuk 4 -5 orang

824. CWI MI MALANG

Bahan:

400 gram mi telur
8 lembar kulit pangsit, goreng
1 ikat daun salada, iris kasar
1 batang daun bawang, iris halus
1 tangkai daun seledri, iris halus
Saus sambal

Taburan:

*3 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, cincang halus
150 gram daging ayam cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap asin*

Kuah:

*2 sdm minyak goreng
3 siung bawang putih
3 cm jahe memarkan
1¼ liter air kaldu ayam
1 sdt merica bubuk
3 sdm kecap asin
8 buah bakso sapi, sayat menyilang bagian atasnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus mi telur kering sampai matang. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan daging ayam cincang, aduk sampai berair. Tambahkan garam, merica bubuk, dan kecap asin. Aduk dan masak sampai matang. Angkat.
- ❖ Kuah: panaskan minyak lalu tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tuang kaldu ayam, lalu beri merica bubuk dan kecap asin. Didihkan. Masukkan bakso sapi, kemudian masak sampai bakso matang dan merekah. Angkat.
- ❖ Letakkan mi ke dalam mangkuk. Beri irisan pangsit goreng, bakso, irisan daun selada, irisan seledri dan daun bawang. Siram dengan kuah panas.

Untuk 4 orang

825. FETTUCCHINE SAPI MASAK LADA HITAM

Bahan:

200 gram fettuccine instan.
2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis memanjang
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
100 gram daging sapi has dalam, iris tipis memanjang
50 gram paprika merah, potong kasar
50 gram paprika hijau, potong kasar
4 sdm saus tiram
1 sdt garam
2 ½ sdt lada hitam butir, sangrai, tumbuk kasar
½ sdt gula pasir
450 ml air
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 sdt minyak wijen
2 sdm minyak, untuk menumis
1 tangkai seledri, cincang halus

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, lalu masukkan fettuccine instan. Rebus sebentar bersama sedikit garam dan minyak sampai matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang bombay sampai harum, masukkan irisan daging has sapi. Aduk sampai daging berubah warna. Masukkan paprika merah dan hijau, beri saus tiram, garam, merica, dan gula pasir. Aduk rata.
- ❖ Tuang air, aduk sampai mendidih. Tambahkan larutan maizena, masak sampai mengental. Beri seledri dan minyak wijen, aduk rata. Angkat.
- ❖ Taruh fettuccine diatas piring, lalu siram dengan tumisan sapi lada hitam. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

826. GADON BIHUN

Bahan:

200 gram bihun kering seduh dengan air panas, tiriskan
1 sdm minyak goreng untuk menumis
200 gram daging sapi giling
4 butir telur, kocok sebentar
200 ml santan kental dari 1/3 butir kelapa
20 gram jamur kuping, rendam air panas sampai mengembang, cincang kasar
1½ sdt garam
8 lembar daun salam
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Haluskan:

4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1/3 sdt lengkuas, cincang

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis daging giling sampai berubah warna. Angkat dan sisihkan. Campur telur dengan santan, jamur kuping, daging tumis, bumbu halus, bihun, telur kocok, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Bagi adonan bihun menjadi 8 bagian. Bungkus masing-masing dengan daun pisang yang dialasi 1 lembar daun salam. Bentuk tum, lalu semat dengan lidi. Kukus sampai matang selama 45 menit. Siap dihidangkan.

Untuk 8 bungkus

827. IFUMI SAUS TIRAM

Bahan:

4 buah mi khusus untuk ifumi
Minyak goreng untuk menggoreng
200 gram lemak ayam
2 sdm minyak wijen
300 gram daging ayam, potong dadu kecil
6 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, cincang

2 buah wortel, iris serong tipis
 1,5 liter kaldu ayam
 8 butir bakso ikan, iris bulat
 200 gram jamur kaleng, iris tipis
 8 lembar sawi hijau, potong-potong
 8 lembar sawi putih, potong-potong
 6 sdm saus tiram
 4 sdm saus hoisin
 2 sdt garam
 1 sdt penyedap jika suka
 2 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Goreng mi khusus untuk ifumi sampai matang. Angkat dan sisihkan
- ❖ Panaskan lemak ayam dan minyak wijen sampai mencair. Tumis daging ayam sampai berair. Masukkan bawang putih, bawang bombay dan wortel. Teruskan menumis sampai harum dan wortel mulai matang.
- ❖ Beri kaldu ayam, bakso ikan, jamur, sawi hijau, dan sawi putih. Masak sampai mendidih. Tambahkan saus tiram dan saus hoisin, garam, dan penyedap jika suka. Kentalkan kaldu dengan larutan tepung maizena. Angkat.
- ❖ Penyajian: letakkan sebuah ifumi di atas piring. Siramkan dengan sebagian tumisan.

Untuk 4 orang

***Tip:** mi khusus untuk ifumi bisa dibeli di pasar tradisional maupun swalayan. Terbuat dari mi kering yang bentuknya menyerupai mangkuk. Mi tinggal digoreng begitu saja dalam minyak panas. Bisa juga dengan menggunakan mi basah, yang dicetak dengan saringan kawat, lalu digoreng sampai kekuningan.*

**Makanan ini bisa disiapkan dan dimatangkan malam sebelumnya, saat hendak disantap, bisa dikukus lagi sebentar.*

828. I FU MI KOMPLIT

Bahan:

400 gram mi kering, rebus dengan sedikit minyak
minyak untuk menggoreng dan menumis
5 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
100 gram udang, kupas
100 gram cumi, potong bulat
10 buah bakso sapi, potong bulat
1 sdm minyak wijen
1 sdt kecap ikan
2 sdm saus sambal
3 sdm saus tomat
1 sdt merica bubuk
½ sdt garam
½ sdt kaldu bubuk, jika suka
500 ml air kaldu udang*
100 gram wortel, potong serong
50 gram kapri, potong serong
150 gram kembang kol, potong per kuntum
25 gram jamur hioko atau shitake kering, rendam sampai mekar,
potong-potong
100 gram caisim, potong 3 cm
1 batang daun bawang, iris halus
1 sdm tepung maizena atau tepung kanji, larutkan dalam air

Cara Membuat:

- ❖ Goreng mi sampai kering. Angkat, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak dan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang, cumi, dan bakso, aduk sampai berubah warna. Tambahkan minyak wijen, kecap ikan, saus sambal, saus tomat, merica bubuk, garam dan kaldu bubuk. Tuangkan air kaldu udang, biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan wortel dan kapri, masak setengah matang. Tambahkan kembang kol dan jamur hioko, masak sampai matang. Masukkan caisim dan daun bawang. Masak sampai semua bahan matang.

- ❖ Tuangkan larutan maizena sambil terus diaduk. Masak sampai mendidih, angkat. Tata mi goreng kering di atas piring saji. Siram dengan tumisan seafood sayur. Segera sajikan.

Untuk 4 orang

** Membuat kaldu udang: cuci kulit udang sampai bersih, lalu rebus dengan 600 ml air sampai mendidih. Angkat, saring. Takar sesuai dengan kebutuhan.*

829. KERING MI EBI RENYAH

Bahan:

*100 gram soun potong, potong
minyak untuk menggoreng dan menumis
50 gram teri medan, goreng, tiriskan
75 gram gula pasir
1 sdm gula pasir
1 sdm kecap ikan
125 ml air
1 sdt air larutan asam jawa
100 gram kacang tanah, sangrai, cincang kasar
25 gram ebi, cincang halus, sangrai
4 lembar daun jeruk, buang tulangnya, iris halus*

Haluskan:

*8 buah cabai merah keriting
3 siung bawang putih
1 batang serai, ambil putihnya, iris tipis*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng soun sampai mengembang, angkat. Tiriskan.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Beri gula pasir dan kecap ikan, aduk sampai bumbu matang. Tuang air dan larutan asam jawa, aduk sampai berserabut.
- ❖ Masukkan soun dan teri medan, aduk rata. Tambahkan kacang goreng, bubuk ebi, dan irisan daun jeruk. Aduk rata, angkat. Setelah dingin simpan dalam stoples.

Untuk 4 porsi

830. KROKET SOUN ISI AYAM SAYURAN

Kulit:

*4 sdm margarin
6 sdm tepung terigu
300 ml air
1½ sdt garam
1½ sdt merica bubuk
250 gram soun, seduh air panas, tiriskan, potong-potong
3 sdm minyak, untuk menumis
1 lembar daun salam
½ batang serai, memarkan
250 gram daging ayam, potong dadu kecil
100 ml santan
100 gram wortel, potong dadu kecil
100 gram kentang, potong dadu kecil
1 sdt garam
1 sdm pasir
½ sdt kaldu bubuk, jika suka
2 putih telur, kocok sebentar
100 gram tepung panir
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica
2 butir kemiri*

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** panaskan margarin. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai berbutir. Masukkan air, garam, dan merica. Aduk sampai mengental. Masukkan soun, aduk rata. Angkat.
- ❖ **Isi:** tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam dan serai sampai harum. Masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan santan, biarkan mendidih. Masukkan wortel, kentang, garam, gula pasir, dan kaldu bubuk. Masak sampai santan habis. Angkat, sisihkan.
- ❖ Ambil adonan soun, pipihkan. Beri adonan isi secukupnya, bentuk oval. Gulingkan ke tepung panir, lalu celupkan ke dalam putih telur.

Gulingkan kembali ke tepung panir. Goreng dalam minyak yang banyak dan panas sampai kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan cabai rawit atau sambal botol.

Untuk 4 orang

831. KWETIAUW GORENG ISTIMEWA

Bahan:

*150 gram kweitiau basah,
2 butir telur
200 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
150 gram udang, kupas
250 gram cumi, bersihkan, belah dua, sayat-sayat, potong 3 cm
50 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis*

Bumbu:

*4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
1 sdt merica bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdm kecap ikan
4 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt kaldu bubuk*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan telur, buat orak-arik. Tambahkan daging ayam, udang, dan cumi. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Masukkan bumbu-bumbu dan air, biarkan sampai mengental. Masukkan kweitiau, masak sampai bumbu meresap dan kuah habis. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

832. KWETIAU KUAH JAMUR

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
200 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
100 gram udang, kupas, sisakan ekornya
600 ml air
15 gram jamur kuping kering, rendam air pasan sampai mekar, potong-potong
1 batang daun bawang, iris serong
150 gram kweitiau basah

Haluskan

4 siung bawang putih
1 sdt merica
1½ sdt garam
½ sdt kaldu instan

Pelengkap:

Kecap manis
Saus sambal

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan daging ayam dan udang, aduk sampai berubah warna. Tambahkan air, biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan jamur kuping dan daun bawang, masak sampai matang. Taruh kweitiau rebus di dalam mangkuk, siram dengan kuah jamur. Sajikan panas dengan bumbu pelengkap.

Untuk 4 porsi

833. KWETIAUW SIRAM SAUS KARI

Bahan:

100 gram kweitiauw basah, seduh air panas, tiriskan
100 gram daging sapi, potong dadu

Saus kari:

2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus

1 buah tomat ukuran besar, buang bijinya, cincang halus
1 sdt kecap asin
1 sdt garam
¼ merica bubuk
500 ml santan dari ½ butir kelapa

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah keriting
1 cm lengkuas
3 cm kunyit
¼ sdt kelabet

Cara Membuat:

Saus:

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan irisan cabai dan tomat, tumis sampai layu.
Tuang santan, kecap asin, garam, dan merica. Aduk sesekali sampai mendidih. Masukkan potongan daging. Kecilkan api, lalu masak sampai bumbu meresap dan mengental. Angkat.
- ❖ Letakkan kwetiauw rebus kedalam piring atau mangkuk. Siram kwetiauw dengan saus kari. Taburi dengan bawang goreng, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

834. KWETIAU SIRAM SEAFOOD

Bahan:

400 gram kweitiauw basah, seduh air panas, tiriskan
4 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, iris tipis
150 gram udang, kupas
150 gram cumi, potong bulat
200 ml air
1 sdm saus tiram
1 sdm minyak wijen

2 sdm kecap manis
1 sdt garam
¼ sdt kaldu bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dalam air
150 gram caisim, potong 3 cm, rebus

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kwetiau basah dengan sedikit garam dan minyak sampai kenyal. Angkat, tiriskan. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang dan cumi, aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tambahkan air dan bumbu lainnya, masak sampai udang dan cumi matang. Masukkan larutan maizena sedikit demi sedikit sambil terus diaduk, angkat. Tata kwetiau dan caisim rebus di atas piring, lalu siram dengan saus seafood. Sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

835. LO MI DAGING SAPI

BUKUNE

Bahan:

500 gram mi hokien basah, siram air hangat, tiriskan
100 gram brokoli, lepaskan dari kuntumnya, rebus sebentar

Kuah:

2 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt jahe, cincang halus
100 gram daging sapi, iris tipis
2 sdm kecap asin
750 ml air
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
75 gram sawi putih, iris kasar
2 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air
1 sdt minyak wijen

Cara Membuat:

Kuah: Tumis bawang putih dan jahe sampai kuning dan harum. Masukkan daging sapi, aduk sampai berubah warna.

- ❖ Tambahkan kecap, air, dan garam. Didihkan kembali.
- ❖ Masukkan sawi dan mi, didihkan kembali. Kentalkan dengan larutan tepung tepung kanji, aduk sampai kental. Perciki dengan minyak wijen. Angkat.
Sajikan panas dengan taburan brokoli rebus.

Untuk 4 orang.

836. MARTABAK MI

Bahan:

*2 buah mi rebus instan
4 butir telur ayam
2 sdm kornet sapi
1 tangkai daun bawang, iris halus
4 sdm minyak goreng*

Pelengkap: saus sambal dan saus tomat

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Rebus mi instan sampai matang. Angkat lalu tiriskan. Sisihkan sejenak. Campur bumbu dan minyak mi instant dengan telur ayam. Kocok dengan garpu sampai tercampur rata. Masukkan kornet sapi. Hancurkan dengan bantuan garpu.
- ❖ Masukkan irisan daun bawang dan mi instan rebus. Aduk sampai mi dan telur kocok tercampur rata.
- ❖ Panaskan minyak goreng di wajan datar. Tuang adonan mi dan telur ke dalamnya. Ratakan. Masak dalam keadaan tertutup dengan api sedang.
- ❖ Setelah harum, tusuki mi dengan garpu, kemudian kecilkan api. Tutup kembali dan masak sampai padat. Balikkan martabak mi dengan bantuan dua spatula. Goreng sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- ❖ Sajikan martabak mi dengan saus tomat dan saus sambal.

Untuk 4 porsi

Tip: tusuk-tusuk martabak dengan garpu selagi digoreng supaya matang di bagian dalamnya.

837. MI AYAM CAMPUR

Bahan:

- 1 liter air, untuk merebus mi*
- 2 sdm minyak goreng, untuk merebus mi*
- 350 gram mi telur kering*
- 2 ikat sawi hijau*

Kuah mi:

- 500 ml kaldu ayam*
- 1 sdm minyak wijen*
- 1 sdm minyak ayam bawang, siap pakai*
- 2 siung bawang putih, haluskan*
- 1 sdt garam*
- ½ sdt merica*
- ½ sdt kaldu ayam instan*

Topping :

- 2 sdm minyak untuk menumis*
- 1 sdm minyak wijen*
- 350 gram daging ayam, potong dadu kecil*
- 6 siung bawang putih, haluskan*
- 4 butir bawang merah, haluskan*
- 3 buah cabai merah, haluskan*
- 150 ml air*
- 1 sdt air jahe*
- 2 sdm saus tiram*
- 1 sdm kecap asin*
- 1 sdm kecap manis*
- 1 sdm kecap ikan*
- ½ sdt gula pasir*
- 1 sdt garam*
- ½ sdt merica bubuk*
- 1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air*
- 100 gram jamur merang, iris memanjang*

Pelengkap :

- 2 batang daun bawang, iris halus*
- 1 tangkai seledri, iris halus*
- 5 lembar kulit pangsit siap pakai, goreng*

8 buah bakso sapi, sayat menyilang, rebus dalam kuah mi sampai matang

Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat :

- ❖ Didihkan air perebus mi dengan sedikit minyak goreng. Masukkan mi telur, lalu tutup. Diamkan selama 10 menit sampai agak matang tetapi tidak lembek. Tiriskan dan sisihkan.
Rebus sawi hijau, dengan air sisa rebusan mi. Angkat dan sisihkan.
- ❖ **Kuah:** didihkan kaldu ayam. Masukkan minyak wijen, minyak ayam bawang, bawang putih, garam, merica, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Topping:** panaskan minyak sayur dan minyak wijen. Tumis bawang putih, bawang merah, dan cabai sampai harum. Masukkan dada ayam cincang, masak sampai berubah warna. Tambahkan air, air jahe, saus tiram, kecap asin, kecap manis, kecap ikan, gula, garam, dan merica. Masukkan jamur, larutan maizena, dan irisan jamur merang. Aduk rata, masak sampai matang, dan kuah mengental. Angkat dan sisihkan.
- ❖ **Penyajian:** tata mi dan sawi kedalam mangkuk. Sajikan selagi panas bersama kuah, taburi dengan daun bawang, seledri, pangsit goreng, bakso sapi, dan bawang goreng.

Untuk 4 orang

838. MI CELOR

Bahan:

250 gram mi kering

200 gram udang, kupas, sisakan ekornya

150 gram tauge, buang akarnya, seduh dengan air panas, sisihkan

Kuah:

1 liter air

Kulit udang secukupnya

100 ml santan kental

1 sdt merica bubuk

1 sdm garam

½ sdt gula pasir

¼ sdt kaldu instan
2 butir telur ayam, kocok lepas
1 buah jeruk limau, ambil airnya
1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air

Pelengkap:

2 butir telur ayam, rebus, belah dua
5 helai kucai, iris halus
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Rebus mi kering sebentar, angkat. Tiriskan, sisihkan..
- ❖ **Kuah:** Kupas udang, sisihkan kulitnya untuk kaldu dan biarkan ekornya utuh. Sisihkan. Didihkan air, lalu masukkan kulit udang. Aduk sebentar, angkat dan saring. Didihkan kembali air kaldunya. Tuang santan, lalu tambahkan merica, garam, gula, kaldu instan, dan udang kupas. Masak sampai matang.
- ❖ Masukkan telur kocok sambil diaduk sampai menggumpal. Tambahkan air jeruk limau, aduk rata. Masukkan larutan maizena sedikit-sedikit sambil diaduk. Masak sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Tata mi rebus dan tauge di dalam mangkuk. Beri potongan telur rebus, siram dengan kuah panas. Taburi dengan kucai dan bawang goreng, sajikan.

Untuk 4 porsi.

839. MI GORENG ACEH

Bahan:

500 gram mi basah
3 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris halus
150 gram udang rebus
150 daging sapi rebus, iris-iris
100 gram kol, iris halus
100 gram taoge, buang akarnya
1 buah tomat, potong dadu
2 tangkai daun bawang, iris-iris

1 tangkai seledri
50 ml air
2 sdm kecap manis
3 sdm kecap asin
½ sdt penyedap, jika suka

Haluskan:

7 buah cabai merah
1 cm jahe
3 siung bawang putih
3 butir kemiri

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi basah dengan air panas. Diamkan sebentar, lalu tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak lalu tumis bawang merah iris sampai harum. Masukkan bumbu yang dihaluskan. Tumis sampai bumbu matang.
- ❖ Tambahkan udang rebus, daging sapi, kol, taoge, tomat, daun bawang dan daun seledri. Beri air, kecap manis, kecap asin, dan penyedap. Aduk rata. Biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan mi basah. Masak sambil diaduk sampai mi dan bahan lainnya tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

840. MI GORENG JAWA

Bahan:

250 gram mi basah
3 sdm minyak, goreng untuk menumis
75 gram udang kupas
75 gram daging ayam
1 butir telur, kocok lepas
1 batang daun bawang, potong 1 cm
1 buah wortel, potong serong tipis
2 lembar daun kol, iris kasar
3 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin

1 sdt garam

Bawang merah goreng secukupnya, untuk taburan

Haluskan:

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

2 butir kemiri

½ sdt merica butir

¼ sdt garam

Penyedap secukupnya, jika suka

Cara Memasak:

- ❖ Seduh mi telur dengan air mendidih sampai mengembang. Angkat dan tiriskan. Sisihkan sejenak.
- ❖ Panaskan minyak, lalu tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan udang dan daging ayam. Masak sampai berubah warna, tambahkan telur kocok. Aduk sampai matang, beri wortel dan irisan daun kol. Aduk rata.
- ❖ Masukkan mi, tambahkan kecap manis, kecap asin, dan garam. Aduk rata, angkat. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

841. MI GORENG LADA HITAM

Bahan :

350 gram mi basah, seduh air panas, tiriskan

3 sdm minyak, untuk menumis

½ butir bawang bombay, potong dadu kecil

3 siung bawang putih, cincang halus

1 buah paprika merah, potong persegi

1 buah paprika hijau, potong persegi

50 gram jamur merang, iris agak tipis

100 gram daging ayam, iris memanjang

8 buah bakso sapi, iris bulat

1 buah tomat, potong 8

3 sdm kecap manis

2 sdm kecap asin

2 sdm saus sambal
1 sdm lada hitam butir, tumbuk kasar
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi basah dengan air panas sebentar, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak lalu tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
- ❖ Tambahkan paprika merah dan hijau, jamur, daging ayam, bakso, dan tomat. Aduk rata.
- ❖ Masukkan mi, beri kecap manis, kecap asin, saus sambal, lada hitam, garam, dan penyedap jika suka. Aduk sampai matang, angkat.

Untuk 4 orang

842. MI GORENG VEGETARIAN

Bahan:

200 gram mi basah, seduh air panas, tiriskan
3 sdm minyak, untuk menumis
1 buah wortel, iris memanjang seperti batang korek api
100 ml air
50 gram buncis, potong 1 cm
150 gram tauge
2 batang daun bawang, iris serong
1 sdm minyak wijen
1 sdm kecap asin

Haluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt merica
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka

Pelengkap:

Bawang goreng secukupnya, untuk taburan
Emping goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan wortel, lalu tuang air. Aduk sampai wortel setengah matang.
- ❖ Tambahkan buncis, tauge, dan daun bawang. Beri minyak wijen dan kecap asin. Aduk rata, lalu masukkan mi kuning. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng, emping, dan acar mentimun.

Untuk 4 orang

843. MI KANGKUNG CAMPUR SEAFOOD

Bahan:

*150 gram mi telur instan
150 gram fillet ikan kakap, potong kotak
100 gram udang, belah punggungnya
50 gram cumi, iris bulat
2 liter air
1 ibu jari lengkuas, memarkan
1 buah tomat, potong-potong
8 butir bawang merah, sangrai
2 sdt garam
1 sdm gula pasir
3 buah cabai merah, iris bulat
6 buah cabai rawit merah, utuh
2 batang daun bawang, iris tipis
100 gram tauge, seduh air panas, tiriskan
2 ikat kangkung, siangi, rebus, tiriskan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Bawang goreng secukupnya untuk taburan
Krupuk sagu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi telur instan dengan panas sampai mengembang (jangan sampai lembek). Angkat, tiriskan dan sisihkan.
- ❖ Lumuri ikan kakap dengan garam dan jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit, cuci bersih. Tiriskan. Sisihkan.

- ❖ Masukkan ikan kakap, lengkuas, tomat, bawang merah, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Setelah ikan setengah matang masukkan cabai merah, rawit merah, daun bawang, dan air jeruk nipis sampai matang.
- ❖ Tata mi, kakap, udang, cumi, tauge, kangkung, dan daun bawang. Siram dengan kuahnya sesaat akan di sajikan. Sajikan dengan pelengkapanya.

Untuk 4 orang

844. MI KOCOK CAMPUR SARI

Bahan:

250 gram udang ukuran sedang
 350 ml air
 3 sdm minyak, untuk menumis
 3 siung bawang putih, haluskan
 6 butir bawang merah, haluskan
 250 gram daging ayam, rebus, potong dadu
 50 gram jamur kancing, iris agak tipis
 250 ml kaldu ayam
 ½ sdt pala bubuk
 3 butir cengkih
 1 sdt merica bubuk
 ½ sdt jahe bubuk
 2 sdt garam
 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air
 250 gram mi telur kering, seduh air panas, tiriskan
 4 buah telur rebus, potong 4
 100 gram tauge, buang akarnya, seduh dengan air panas, tiriskan

Sambal:

6 buah cabai merah keriting, rebus
 10 buah cabai rawit, rebus
 ½ buah tomat, rebus
 ½ sdt garam
 ¼ sdt gula pasir
 50 ml air matang

Pelengkap:

2 batang daun bawang, iris kasar
2 tangkai seledri, iris halus
Bawang goreng, secukupnya
Krupuk gendar atau emping goreng secukupnya
2 butir jeruk nipis, iris-iris

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, sisihkan kulit dan kepalanya untuk membuat kaldu kuah. Cuci bersih dan sisihkan.
- ❖ **Kuah:** sangrai kulit dan kepala udang sampai berubah warna, lalu tuangkan air. Masak di atas api kecil selama $\pm$ 30 menit, angkat kulit dan kepala udang lalu saring. Sisihkan.
Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah yang dihaluskan sampai harum. Masukkan daging ayam dan udang. Aduk sampai kaku dan berubah warna.
- ❖ Tambahkan jamur kancing, aduk. Tuang kaldu ayam dan kaldu udang. Beri pala bubuk, cengkih, merica bubuk, garam, gula, dan jahe bubuk. Aduk rata. Masak sampai mendidih, lalu kentalkan dengan larutan maizena. Angkat.
- ❖ **Sambal:** haluskan cabai merah, rawit, dan tomat. Tambahkan garam dan gula pasir, lalu tuang air matang. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Tata mi, tauge, tahu, daging ayam, dan telur rebus ke dalam mangkuk saji. Tuang kuah di atasnya, lalu taburi dengan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Sajikan dengan kerupuk gendar atau emping goreng, irisan jeruk nipis, dan sambal.

Untuk 4 orang

845. MI KOCOK EBI

Bahan:

250 gram mi basah, seduh air panas, tiriskan
1 liter air kaldu ayam
4 butir cengkih
½ butir biji pala, memarkan

3 sdm minyak, untuk menumis
 2 cm jahe, memarkan
 250 gram udang, kupas
 1 ½ sdt garam
 ½ sdt kaldu ayam instan, jika suka
 1 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air
 100 gram taoge, buang akarnya
 4 butir telur, rebus, kupas, belah empat
 200 gram dada ayam tanpa tulang, rebus, suwir-suwir
 2 sdm ebi, seduh air panas, tiriskan, sangrai, haluskan
 1 batang daun bawang, iris halus
 1 tangkai seledri, iris halus
 Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Haluskan:

3 siung bawang putih
 6 butir bawang merah
 ½ sdt merica
 ½ sdt garam

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Seduh mi basah sebentar dengan air panas sampai agak mengembang. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Didihkan air kaldu ayam bersama dengan cengkih dan pala. Sementara itu, tumis bumbu yang dihaluskan bersama jahe sampai harum. Tambahkan udang, aduk sampai dan berubah warna. Angkat.
- ❖ Masukkan tumisan udang ke dalam air kaldu yang sedang mendidih, aduk rata. Tambahkan garam dan kaldu instan. Tuang larutan maizena sedikit-sedikit sambil aduk rata. Masak sampai kuah mendidih. Angkat.
- ❖ Tata mi dan taoge kedalam mangkuk saji. Beri potongan telur dan daging ayam, lalu taburi dengan ebi sangrai, daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Siram dengan kuah panas, sajikan dengan kerupuk udang dan sambal petis.

Untuk 4 orang

846.MI KOCOK MEDAN

Bahan:

1 potong dada ayam, tanpa tulang
250 gram mi basah, rendam air panas, tiriskan
3 sdm minyak untuk menumis
3 cm jahe, iris tipis
200 gram udang basah, kupas
1 liter kaldu udang
4 butir cengkih
½ butir biji pala
1 sdt merica bubuk
3 siung bawang putih, goreng, haluskan
5 butir bawang merah, goreng, haluskan
2 sdm maizena, larutkan dengan sedikit air
200 gram taoge, buang akarnya seduh air panas
1 tahu cina, potong dadu kecil, goreng setengah matang
4 buah telur rebus, potong masing-masing
2 batang daun bawang, iris halus
2 tangkai seledri, iris kasar
3 sdm ebi, sangrai, haluskan

Pelengkap:

Bawang goreng secukupnya
Kerupuk sagu secukupnya
Sambal cabai rawit

Cara Membuat:

- ❖ Rebus dada ayam sampai matang, tiriskan. Potong-potong dagingnya seukuran dadu. Sisihkan
- ❖ Panaskan minyak, tumis jahe sampai harum. Masukkan udang, lalu tumis sampai berubah warna. Angkat. Masukkan tumisan ke dalam kaldu udang. Tambahkan cengkih, pala, merica bubuk, bawang putih dan bawang merah yang sudah di haluskan. Tuang larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.
- ❖ Atur mi, taoge, daging ayam, tahu goreng, dan telur rebus dalam mangkuk. Tuang dengan kuah udang. Taburi dengan ebi sangrai, irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Beri kerupuk sagu di atasnya. Sajikan dengan sambal cabai rawit.

Untuk 4 orang

847. MI KUAH BUMBU KARI

Kuah:

*200 gram mi telur instan,
2 sdm minyak sayur
2 siung bawang putih, cincang halus
5 butir bawang merah, iris halus
1 lembar daun salam
100 gram daging ayam, potong memanjang
100 gram wortel, potong persegi memanjang
2 bongkol jagung, rebus, pipil
150 gram brokoli, potong perkuntum, rebus sebentar
750 ml santan sedang
10 buah cabai rawit, utuh
4 buah belimbing sayur, belah dua
1 buah tomat potong-potong*

Haluskan:

*4 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
½ sdt merica
½ sdt adas
¼ sdt kelabet
5 buah asam sunti
2 cm kunyit
3 cm jahe
6 buah cabai merah besar
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi telur instan sebentar sampai agak mengembang. Tiriskan, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Tambahkan daun salam dan bumbu halus, aduk sampai bumbu matang. Masukkan daging ayam, aduk sampai kaku dan berubah warna. Tambahkan wortel, jagung, dan brokoli.

- ❖ Tuang santan, beri cabai rawit, belimbing sayur, dan tomat. Masak sampai matang, angkat.
- ❖ Tata mi dalam mangkuk, siram dengan kuah kari dan sayurnya. Sajikan panas dengan acar dan kerupuk sagu.

Untuk 4 orang

848. MI KUAH TOM YAM

Bahan:

350 gram mi basah seduh air panas, tiriskan
 2 sdm minyak, untuk menumis
 2 sdm bumbu tom yam instan
 1 ruas ibu jari jahe muda, iris tipis
 2 batang serai, ambil bagian putihnya saja, iris tipis serong
 4 siung bawang putih, iris tipis
 4 lembar daun jeruk
 5 buah cabai rawit hijau, potong-potong
 200 gram udang kupas
 500 ml air
 1 sdm saus tomat
 5 buah jamur kancing, iris tipis
 1 sdt gula pasir
 Garam secukupnya
 2 sdm air jeruk nipis
 1 ikat kecil daun ketumbar, ambil daunnya.

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu tom yam bersama jahe, serai, bawang putih, daun jeruk, dan cabai rawit sampai harum. Masukkan udang kupas, lalu aduk sampai berubah warna. Tuang air dan didihkan.
- ❖ Tambahkan saus tomat, jamur kancing, gula pasir, garam, dan air jeruk nipis. Aduk dan masak sebentar. Angkat.
- ❖ Siapkan mi basah dalam mangkuk. Siram dengan kuah udang. Sajikan dengan daun ketumbar.

Untuk 4 orang

849. MI LONTONG SAMBAL KECAP

Bahan:

*250 gram mi basah
6 buah lontong
8 buah tahu goreng, potong-potong
150 gram taoge, seduh air panas, tiriskan
2 buah mentimun, potong dadu kecil
3 sdm ebi, sangrai, haluskan
1 tangkai seledri, cincang halus*

Sambal kecap:

*6 buah cabai merah, iris halus
4 buah cabai rawit, iris halus
4 butir bawang merah, iris halus
4 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
250 ml air matang*

Pelengkap:

*Bawang goreng, untuk taburan
Emping goreng*

Cara Membuat:

- ❖ Siram mi basah dengan air panas sebentar. Angkat, tiriskan. Potong-potong lontong bulat, sisihkan.
- ❖ **Sambal:** campur cabai merah, rawit, bawang merah, kecap manis, dan air jeruk. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Tata lontong dan mi dalam mangkuk. Tambahkan tahu goreng, taoge, dan mentimun. Siram dengan sambal kecap, lalu taburi dengan ebi, seledri, dan bawang goreng. Beri emping goreng.

Untuk 4 orang

850. MI MASAK CAH KANGKUNG

Bahan:

*350 gram mi basah, seduh air panas
150 gram taoge, seduh air panas*

1 ikat kangkung, siangi, rebus
2 sdm minyak untuk menumis
1 sdt minyak wijen
3 siung bawang putih, memarkan
200 gram daging ayam, potong dadu
1 sdt garam
350 ml air kaldu ayam
1 batang serai, memarkan
2 sdm saus tiram
1 sdt merica bubuk
1 sdm tauco
2 sdm kecap manis
4 buah telur ayam rebus, kupas, belah 4

Pelengkap:

Bawang goreng secukupnya, untuk taburan
Kerupuk udang secukupnya
Sambal cabai rawit

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan daging ayam, masak sampai ayam kaku dan berubah warna. Beri garam dan air kaldu.
- ❖ Tambahkan serai, saus tiram, merica, tauco, dan kecap manis. Masak sampai kuah mendidih. Angkat.
- ❖ Atur mi basah, taoge, telur rebus, dan kangkung dalam mangkuk. Siram dengan kaldu panas, beri taburan bawang goreng. Sajikan hangat dengan kerupuk udang dan sambal rawit.

Untuk 4 orang

851. MI ONGKLOK (WONOSOBO)

Bahan:

300 gram mi basah
3 sdm minyak, untuk menumis
100 gram daging sapi rebus, potong-potong
5 lembar daun kol, iris kasar

1 ikat kucai, iris 2 cm
1 liter kaldu daging
3 sdm kecap manis
1 sdm tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

Haluskan:

4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt merica butir
1 sdt garam
Penyedap, jika suka

Pelengkap:

Emping goreng
Sambal ulek

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi basah dengan air panas. Tiriskan dan sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan potongan daging rebus.
- ❖ Tambahkan kol, kucai, dan air kaldu daging. Masak sampai mendidih. Beri kecap manis dan masukkan mi basah, aduk. Tuang larutan tepung kanji, masak sebentar sampai kuah mengental. Angkat, sajikan panas bersama dengan emping dan sambal ulek.

Untuk 4 orang

852. MI SIRAM BUMBU PETIS

Bahan:

250 gram mi telur instan
3 sdm minyak, untuk menumis
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
100 gram tetelan
1,25 liter kaldu sapi
1 sdt garam

1 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air
3 sdm petis udang
1 ikat kangkung, rebus
2 buah tahu cina, goreng ¾ matang
2 siung bawang putih, goreng, haluskan

Haluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
3 buah kemiri
4 cm jahe
3 cm kunyit
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka

Pelengkap:

Bawang goreng
Emping goreng
Sambal rawit

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Seduh mi instan dengan air panas sebentar sampai agak mengembang. Angkat, tiriskan.
Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas sampai harum. Masukkan daging tetelan, aduk- aduk sampai daging setengah matang.
- ❖ Tuang air, lalu kecilkan api. Masak sampai daging tetelan matang, lalu tambahkan garam. Masukkan larutan tepung beras, masak sampai kuah mengental. Angkat.
- ❖ Letakkan petis di atas piring, ratakan. Tata kangkung, mi, tahu, dan daging tetelan kedalam piring. Siram dengan kuahnya, lalu sajikan panas dengan bawang goreng, emping goreng, dan sambal rawit.

Untuk 4 orang

853. MI TEK TEK (1)

Bahan:

*350 gram mi kering
3 sdm minyak, untuk menumis
3 butir telur, kocok lepas
5 lembar kol, iris halus
1 ikan caisim, potong-potong
¼ potong dada ayam rebus, suwir dagingnya
400 ml air kaldu ayam
3 sdm kecap manis*

Haluskan:

*4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt merica butir
2 butir kemiri
3 buah cabai keriting
1½ sdt garam
½ penyedap, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus mi kering sampai matang. Tiriskan dan sisihkan. Panaskan minyak, masukkan telur. Masak sambil diaduk sampai telur matang. Masukkan bumbu halus, tumis sampai harum dan matang.
- ❖ Tambahkan irisan kol dan caisim. Beri daging ayam suwir, air kaldu, dan kecap manis. Didihkan.
- ❖ Masukkan mi, lalu masak sebentar sampai kuah mendidih. Angkat. Sajikan dengan acar mentimun dan kerupuk sagu.

Untuk 4 orang

854. MI TEK TEK (2)

Bahan:

*3 sdm minyak, untuk menumis
150 gram daging ayam, potong dadu
100 ml air
150 gram kol, iris kasar*

100 gram caisim, potong kasar
2 butir telur, buat orak-arik
150 gram mi kering, rebus sampai matang
1 sdm minyak wijen
3 sdm kecap manis
½ sdt kaldu bubuk

Haluskan:

5 siung bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdt merica
3 butir kemiri
1 sdt garam

Acar Mentah: (aduk rata)

1 buah wortel, potong dadu kecil
1 buah mentimun, potong dadu kecil
4 butir bawang merah, potong dadu kecil
15 buah cabai rawit
1½ sdm cuka
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
200 ml air panas

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warna. Tambahkan air, masak sampai air tinggal sedikit.
- ❖ Masukkan kol, caisim, telur orak-arik, dan mi, aduk rata. Tambahkan bumbu lainnya. Masak sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan acar mentah dan kerupuk.
- ❖ **Acar mentah:** campur semua bahan, lalu simpan dalam wadah tertutup.

Untuk 4 orang

**Simpan acar mentah kedalam lemari es, supaya acar tidak cepat basi dan bisa digunakan kembali.*

855. NUGGET BIHUN PEDAS

Bahan:

150 gram bihun kering, seduh air panas, tiriskan
200 gram daging ikan tenggiri, cincang kasar
2 butir telur, kocok lepas
50 gram tepung terigu
100 gram wortel, serut kasar
3 helai daun bawang, iris halus
4 siung bawang putih, parut
1 sdt cabai bubuk
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
1½ sdt garam
½ sdt kaldu bubuk

Bahan Pelapis:

2 butir telur, kocok lepas
150 gram tepung terigu
½ sdt garam
100 gram tepung roti kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan, aduk rata. Tuang ke dalam loyang ukuran 18 x 18 cm yang sudah diolesi margarin. Kukus selama 30 menit. Angkat, dinginkan. Potong dengan ukuran sesuai selera.
- ❖ Celupkan ke dalam telur, lalu gulingkan ke dalam tepung terigu yang sudah diayak dengan garam. Celupkan lagi ke dalam telur, lalu gulingkan ke dalam tepung roti.
- ❖ Goreng di dalam minyak yang panas sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 orang

856. OMELET MI KEJU

Bahan:

2 bungkus mi goreng instan
2 butir telur, kocok lepas

2 bungkus bumbu mi goreng instan
2 sdm margarin
100 gram kornet sapi
2 buah sosis sapi, iris bulat
50 gram keju, parut

Cara Membuat:

- ❖ Rebus mi goreng instan sampai kenyal. Angkat, tiriskan. Campur telur dan bumbu mi goreng instan, kocok lepas. Tambahkan mi yang sudah direbus, aduk rata.
- ❖ Olesi semua permukaan wajan anti lengket dengan margarin. Tuang adonan mi ke dalamnya, ratakan. Beri kornet dan sosis sapi, ratakan. Masak dengan api kecil sampai matang, angkat. Taburi dengan keju parut. Sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 orang

857. OSENG MI BUMBUN IRIS

Bahan:

BUKUNE

250 gram mi basah, siram air panas, tiriskan
Minyak goreng secukupnya, untuk menumis
2 butir telur, kocok lepas
5 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
1 lembar daun salam
1 cm lengkuas, memarkan
3 buah cabai merah besar, iris serong
6 buah cabai hijau besar, iris serong
100 gram udang basah, kupas
1 ikat kecil sawi hijau, potong-potong
100 gram taoge
4 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, lalu masukkan telur. Aduk- aduk telur sampai matang, angkat dan sisihkan.

- ❖ Tumis bawang merah dan bawang putih, sampai harum. Tambahkan daun salam, lengkuas, cabai merah, dan cabai hijau. Aduk- aduk, lalu masukkan udang. Masak sampai udang berubah warna.
- ❖ Masukkan, sawi hijau, taoge, petai kecap manis, garam, dan kaldu instan. Tuang air, lalu masukkan mi. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

858. OSENG MI CAMPUR CABAI HIJAU

Bahan:

250 gram mi basah
 3 sdm minyak, untuk menumis
 4 siung bawang putih, cincang halus
 1 butir bawang bombay, iris tipis
 150 gram daging ayam, potong dadu
 4 buah bakso sapi, iris bulat
 6 buah cabai hijau besar, iris serong
 4 lembar daun kol, iris kasar
 1 batang daun bawang, iris serong
 150 ml air
 1 sdt merica bubuk
 1 sdm minyak wijen
 1 sdm kecap asin
 1 sdt garam
 ¼ sdt kaldu ayam instan

Pelengkap:

Bawang goreng
 Acar mentah
 Kerupuk sagu

Cara Membuat:

- ❖ Siram mi basah dengan air panas, diamkan sebentar. Tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging ayam dan bakso, aduk sampai kaku. Tambahkan cabai hijau, kol, dan daun bawang. Aduk rata.

- ❖ Tuang air, beri merica, minyak wijen, kecap asin, garam, dan kaldu instan. Masak sampai air tinggal setengahnya. Masukkan mi basah, masak sampai bumbu meresap dan semua bahan matang. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng, acar mentah, dan kerupuk sagu.

Untuk 4 orang

859. RUJAK MI

Bahan:

*200 gram mi basah, bilas dengan air panas
25 gram soun kering, rendam air panas, tiriskan, potong-potong
100 gram mentimun, iris dadu kecil
30 gram taoge, buang akarnya
50 gram ebi, rendam air panas, haluskan, sangrai*

Saus:

*5 siung bawang putih, jangan dikupas
10 buah cabai rawit merah
5 buah cabai merah keriting
1 sdt ebi
1½ sdt garam
250 gram gula merah, iris tipis
2 sdm cuka masak
400 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ **Saus:** Haluskan bawang putih, cabai rawit, cabai merah, ebi, dan garam. Campur dengan air dan gula merah. Masak mendidih. Angkat, saring, dinginkan. Tambahkan cuka masak, aduk rata
- ❖ Atur mi, soun, mentimun, dan taoge di dalam mangkuk. Siram dengan bumbu. Taburi dengan ebi sangrai.

Untuk 4 orang

860. SOUN ISI TELUR PUYUH

Bahan:

- ❖ 100 gram soun, seduh air panas, tiriskan, potong pendek
250 gram udang, kupas, cincang halus

3 batang daun bawang, iris halus
3 butir telur
2 siung bawang putih, parut
1 sdt merica bubuk
1½ sdt garam
½ sdt kaldu bubuk
15 butir telur puyuh, rebus, kupas
2 putih telur, kocok lepas
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur soun, udang cincang, daun bawang, dan telur. Tambahkan bawang putih, merica, garam, dan kaldu bubuk. Aduk rata.
- ❖ Siapkan cetakan kue mangkuk yang sudah diolesi dengan margarin. Isikan satu sendok makan adonan ke dalam cetakan.
- ❖ Beri satu butir telur puyuh di tengahnya. Tutup lagi dengan adonan soun. Lakukan sampai semua bahan habis. Kukus selama 20 menit, angkat.
- ❖ Keluarkan dari cetakan, lalu celupkan ke dalam putih telur. Goreng sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4 orang

861. SOUN LAPIS DAGING KEJU

Bahan:

500 gram soun, seduh dengan air panas, tiriskan
2 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, cincang halus
250 gram daging sapi, cincang halus atau giling
1 sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
1½ sdt garam
1 sdt kaldu sapi instan
1 butir telur, kocok lepas (untuk campuran daging)

5 butir telur, kocok lepas (untuk campuran soun)

1 sdm bawang putih bubuk

1 sdt merica bubuk

1½ sdt garam

½ sdt kaldu bubuk

75 gram keju cheddar, parut

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan daging cincang, aduk sampai berubah warna. Tambahkan merica, pala, garam, dan kaldu bubuk. Masak sampai daging matang, angkat.
- ❖ Campur tumisan daging tadi dengan telur, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Campur soun, telur, bawang putih bubuk, merica bubuk, garam dan kaldu bubuk. Aduk rata, bagi menjadi dua bagian.
- ❖ Siapkan loyang berukuran 18 x 18 cm, yang dioles margarin. Tuang satu bagian adonan soun ke dalam loyang, ratakan. Tambahkan adonan daging di atasnya, ratakan. Tuang kembali sisa adonan soun, ratakan. Taburi permukaannya dengan keju parut.
- ❖ Kukus selama 40 menit, angkat. Keluarkan dari loyang. Potong-potong sesuai selera, lalu sajikan.

Untuk 4 orang

862. SOUN MASAK CABAI HIJAU

Bahan:

250 gram soun

150 gram ikan asin jambal roti

minyak untuk menumis dan menggoreng

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt merica

3 butir kemiri

100 ml air

100 gram cabai hijau besar

4 sdm kecap manis

2 sdt garam

1 sdt kaldu bubuk

2 sdm bawang goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Seduh soun dalam air hangat. Angkat dan tiriskan. Sisihkan. Iris-iris cabai hijau. Sisihkan. Rendam akan asin jambal roti dengan air hangat. Potong-potong lalu goreng. Sisihkan.
- ❖ Haluskan bawang merah, bawang putih, merica, dan kemiri. Tumis sampai harum. Tambahkan air, biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan cabai hijau dan bumbu lainnya. Masak sampai cabai matang. Masukkan soun dan jambal goreng, aduk rata. Masak sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan bawang goreng.

Untuk 4 orang

863. SOUN SIRAM SEAFOOD

Bahan:

*100 gram soun kering
Minyak untuk menggoreng dan menumis
3 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 cm jahe, iris tipis
150 gram udang ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
150 gram cumi, bersihkan, belah dua, sayat-sayat permukaannya,
potong 3 cm
100 ml air
100 gram paprika merah, potong dadu
½ sdt merica bubuk
2 sdm saus tiram
1 sdt kecap ikan
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt tepung maizena, larutkan dalam air*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng soun di dalam minyak yang panas sampai mengembang dan renyah. Angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe hingga harum. Masukkan udang dan cumi, aduk hingga berubah warna.

- ❖ Tambahkan air, biarkan hingga mendidih. Masukkan paprika dan bumbu lainnya. Masak hingga semua bahan matang.
- ❖ Tuang larutan maizena sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk. Masak sebentar, angkat. Tata soun goreng di dalam piring saji. Siram dengan saus seafood, sajikan.

Untuk 4 orang

864. SUP SOUN BUMBU NGOHIONG

Bahan:

2 liter kaldu ayam
 4 siung bawang putih, goreng, memarkan.
 1 tangkai seledri, ikat simpul
 200 gram kembang kol, potong berdasarkan kuntumnya
 1 buah wortel, potong dadu kecil
 20 gram jamur kuping, potong memanjang
 15 gram bunga sedap malam, seduh air panas
 ½ sdt kaldu ayam instan
 ½ sdt bumbu ngohiong bubuk (five spice powder)
 2 sdt garam
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdt gula pasir
 1 potong dada ayam, rebus, suwir-suwir
 100 gram kacang polong
 200 gram soun
 2 batang daun bawang, iris serong
 Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kaldu ayam bersama bawang putih dan seledri sampai mendidih. Masukkan kembang kol dan wortel. Masak sampai wortel setengah matang, tambahkan jamur kuping, dan sedap malam.
- ❖ Beri kaldu instan, bubuk ngohiong, garam, merica, dan gula pasir, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam suwir, kacang polong, dan soun. Tambahkan daun bawang, lalu masak sebentar sampai matang. Angkat. Sajikan panas bersama taburan bawang goreng.

Untuk 4 -5 porsi



Hidangan

BUKUNE

Asia

865. AYAM BAKAR THAILAND

Bahan:

1 ekor ayam, bersihkan
Perendam (aduk-rata):
1 ibu jari lengkuas, parut halus.
1 sdm jahe parut
4 siung bawang putih, haluskan.
6 helai daun ketumbar, cincang halus
1 sdt merica bubuk
½ sdt kunyit bubuk
1 sdt bumbu kari bubuk
1 sdm garam
2 sdm gula pasir
1 sdm kecap ikan
1 sdm air jeruk lemon
75 ml minyak goreng
250 ml santan

Sambal:

2 sdm minyak, untuk menumis
6 buah cabai merah besar, haluskan
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
1 sdt cuka
100 ml air matang
½ sdm air jeruk lemon

Cara Membuat:

- ❖ Belah dada ayam, jangan sampai putus punggungnya tekan kuat-kuat ayam dengan tangan sampai dada ayam terbuka lebar.
- ❖ Rendam ayam dalam bumbu perendam selama 1 jam sampai bumbu meresap. Bakar ayam diatas bara api atau dalam oven sambil sesekali diolesi bumbu perendam sampai ayam matang dan kering.
- ❖ **Sambal:** tumis cabai halus, tambahkan garam, gula, cuka dan air. Aduk sampai mengental dan matang, lalu beri air jeruk. Aduk sebentar, angkat.

Untuk 4 porsi

866. AYAM GORENG TOMAT (VIETNAM)

Bahan:

1 ekor ayam, potong empat bagian
4 butir bawang merah, iris halus
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk mengungkep
4 siung bawang putih, cincang halus
100 gram tomat merah, cincang
1 sdm saus tomat
1 sdm kecap ikan
¼ sdt gula pasir
minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri potongan daging ayam dengan irisan bawang merah, merica bubuk dan garam agar bumbu meresap. Simpan dalam lemari pendingin selama satu jam.
- ❖ Panaskan minyak. Masukkan ayam, lalu tutup rapat wajannya. Kecilkan api, ungkep ayam sampai matang. Balik ayam sesekali, tambahkan bawang putih halus, aduk sampai layu. Tambahkan tomat, aduk rata. Kecilkan api, beri kecap ikan dan gula. Aduk rata, angkat. Goreng ayam sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4-5 porsi

867. AYAM KANTON (CHINA)

Bahan:

500 gram dada ayam tanpa tulang, potong-potong
5 buah jamur hioko atau shitake, rendam air panas, tirisakan, iris tipis.
100 gram kapri, potong serong
Minyak untuk menumis
2 sdt kecap asin
2 sdt anggur putih (sherry)
50 ml air
1 sdm tepung maizena

Saus:

2 sdm saus tiram
50 ml air
1 sdm anggur putih/sherry
½ sdt gula pasir
1 sdt minyak wijen
1 sdt tepung maizena

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis daging ayam sampai berubah warna. Angkat, sisihkan sebentar.
- ❖ Campur kecap asin, anggur putih (*sherry*), tambahkan daging ayam masukkan daging ayam kembali. Masukkan air dan tepung maizena, masak sampai matang dan mengental.
- ❖ **Saus:** masak semua bahan saus sampai mengental, angkat. Sajikan panas ayam kanton bersama sausnya dan nasi panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

868. AYAM LAPIS

Bahan:

2 potong dada ayam tanpa tulang
2 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
75 gram tepung terigu
1 butir telur ayam, kocok lepas
100 gram tepung panir
minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri dada ayam dengan garam, merica, dan bawang putih. Lapis dada ayam dengan tepung terigu, lalu celupkan dada ayam ke dalam telur, angkat. Gulingkan dada ayam kedalam tepung panir, lalu goreng dada ayam sampai matang.
- ❖ Potong-potong dada ayam, sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4 porsi

869. AYAM PANGGANG SAUS KACANG (THAILAND)

Bahan:

- 1 ekor ayam negri, bersihkan*
- 2 sdm minyak, untuk menumis*
- 1 batang serai, ambil bagian putihnya, iris tipis*
- 250 ml santan kental*
- 2 sdm kecap ikan*

Haluskan:

- 1 butir bawang bombay, cincang halus*
- 3 siung bawang putih, cincang halus*
- 100 gram kacang tanah, sangrai sampai matang*
- 1 sdt terasi, bakar*
- 4 buah cabai merah besar*
- 1 sdt merica butir*
- 1 sdm gula pasir*

Pelengkap:

- 4 buah cabai merah, buang bijinya, iris memanjang*
- 1 ikat kecil daun ketumbar, ambil daunnya*

Cara Membuat:

- ❖ Belah dada ayam, tetapi tidak putus, lalu tekan kuat-kuat sampai terbuka (bekakak). Taruh ayam dalam pinggan tahan panas. Panggang dalam oven panas 180° C sampai matang.
Sajikan panas ayam kanton bersama sausnya dan nasi panas.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai sampai harum. Masukkan santan, aduk sampai mendidih. Beri kecap ikan, lalu masukkan ayam panggang sambil olesi dengan tumisan bumbu. Masak sampai bumbu meresap.
- ❖ Panggang sampai matang. Angkat. Sajikan dengan irisan cabai merah dan daun ketumbar.

Untuk 4 orang

870. AYAM SAUS TERIYAKI (JEPANG)

Bahan:

- 450 gram daging ayam, potong dadu*
- 18 buah kentang kecil (kentang rendang/padang), goreng sebentar*
- 250 ml air*

Perendam:

1 sdm saus teriyaki, siap pakai
1 sdt soda kue
1 sdm tepung kanji
½ sdt minyak wijen
1 sdt garam
½ sdt merica halus

Saus teriyaki:

4 siung bawang putih, haluskan
½ butir bawang bombay, cincang kasar
75 gram paprika hijau, potong dadu
75 gram paprika merah, potong dadu
1 sdm saus teriyaki
Air secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur saus perendam jadi satu. Rendam daging ayam di dalamnya selama 1 jam. Goreng daging ayam berbumbu sampai kecoklatan. Angkat, dan sisihkan.
- ❖ **Saus teriyaki:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan paprika hijau dan paprika merah, lalu masukkan daging berserta bumbu perendamnya. Tambahkan saus teriyaki, aduk rata.
Tuang air, lalu beri garam dan merica. Aduk sampai daging ayam matang sambil. Angkat, sajikan segera bersama kentang goreng atau nasi panas.

Untuk 4 porsi

871. BAKMI PANJANG UMUR (CINA)

Bahan :

300 gram mi telur kering
1 sdt garam
1 sdt minyak goreng
Air untuk merebus
2 sdm minyak, untuk menumis
3 cm jahe, memarkan
100 gram rebung, iris sebesar korek api

125 gram taoge, buang ekornya
100 gram wortel, iris sebesar korek api
2 batang daun bawang, potong-potong
3 sdm kecap asin
1 sdm minyak wijen
100 ml air
1 sdt kaldu ayam instan

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air garam dengan sedikit minyak goreng. Masukkan mi kering. Aduk sebentar, lalu tutup. Matikan Api. Diamkan selama 10 menit. Tiriskan dan sisihkan
- ❖ Panaskan 2 sdm minyak, tumis jahe sampai harum. Masukkan rebung, taoge, wortel iris, dan daun bawang. Masak sampai sayuran mulai layu
- ❖ Beri kecap asin, minyak wijen, air, dan kaldu ayam. Didihkan. Masukkan mi ke dalamnya. Aduk rata. Masak sampai bumbu terserap habis. Angkat

Untuk 4 orang

Tip : wortel bisa juga di gantikan dengan irisan daun kol atau sayuran lainnya

872. BAK MOAY (CINA)

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, iris
1 potong dada ayam, iris dadu kecil
1 buah tahu cina, iris dadu kecil
4 sdm kecap manis
3 sdm kecap asin
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu ayam bubuk, jika suka
Bawang goreng untuk taburan

Kuah:

800 ml kaldu ayam
2 siung bawang putih, memarkan
3 batang seledri, biarkan utuh
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih sampai harum dan kekuningan. Masukkan daging ayam dan tahu. Aduk sebentar, lalu masak sampai berair. Beri kecap manis, asin, gula pasir, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
- ❖ Masak sampai ayam dan tahu kecoklatan dan air surut. Angkat dan taburi dengan bawang goreng, sisihkan

Campur semua bahan kuah. Masak sampai mendidih. Angkat

Untuk 4 orang

Tip : bak Moay biasanya di sajikan dengan nasi hangat dan disiram kuah.

873. BAKPAU AYAM (CINA)

Bahan:

500 gram terigu serba guna
1 bungkus ragi instan (8 gram)
1 sdt gula pasir
3 sdm minyak goreng
250 ml air hangat
2 sdm minyak, untuk menumis
300 gram daging dan kulit ayam cincang
1 sdt cuka beras
2 sdt minyak wijen
2 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur terigu, ragi, gula pasir, dan minyak goreng. Beri air lalu remas dan uli sampai kalis. Masukkan dalam baskom, tutup dengan kain lembab. Letakkan di tempat yang hangat selama 30 menit dan biarkan adonan mengembang dua kali ukuran semula. Remas adonan dan uli kembali. Diamkan selama 15 menit. Bagi menjadi 12 bagian. Sisihkan
- ❖ Panaskan minyak, tumis daging dan kulit ayam. Beri cuka beras, minyak wijen, saus tiram, kecap manis, garam, dan gula. Aduk rata. Masak sampai ayam matang. Angkat. Bagi menjadi 12 bagian

- ❖ Pipihkan satu bagian adonan beri satu bagian isi. Lipat sisi adonan ke atas dan rapatkan. Alasi dengan sepotong kertas roti, lalu kukus selama 15-20 menit. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip : bakpau ayam cocok bila di sajikan dengan saus sambal.

874. BAKSO LOA HOA (CINA)

Bahan:

75 gram ebi, rendam air panas sampai lunak, haluskan
450 gram daging ayam, cincang halus
2 sdm tepung maizena
2 butir telur
2 sdt garam
1sdt merica
1 sdt kaldu ayam bubuk
2 sdm bawang merah goreng
2 buah wortel, potong dadu kecil
75 gram jamur kuping, rendam air dan iris halus
100 gram soun, rendam air panas, tiriskan, potong-potong

Kuah:

1 sdm margarin
3 siung bawang putih, memarkan
1½ liter kaldu ayam
1 ibu jari jahe, memarkan
2 sdt garam
1 sdt merica

Pelengkap:

*Irisan seledri
Tongcai
Irisan daun bawang
Saus sambal*

Cara Membuat:

- ❖ Campur ebi yang telah dihaluskan dengan ayam cincang. Aduk rata.
- ❖ Tambahkan tepung maizena, garam, merica, kaldu ayam instan, dan bawang goreng, wortel, jamur, dan soun. Aduk rata. Uleni adonan sampai bisa dibentuk.

Bulatkan adonan, lalu kukus sampai matang. Angkat.

- ❖ **Kuah:** Panaskan margarin, tumis bawang putih sampai harum, masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan jahe, garam, dan merica bubuk, didihkan. Sajikan bakso dengan irisan seledri, daun bawang dan tongcai, beserta saus sambal.

Untuk 4 porsi

875. BEBEK ISI KETAN RAMPAI (CINA)

Bahan:

*1 ekor bebek, buang kepala dan kakinya
2 sdm minyak, untuk menumis
6 siung bawang putih, cincang halus, bagi menjadi dua bagian
2 sdm jahe parut, bagi menjadi dua bagian
100 gram jamur hioko, seduh air panas, iris agak tipis
4 buah sosis sapi, iris melintang
450 gram beras ketan, rendam selamal jam, kukus sampai matang
1 sdm garam*

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Sayat bebek dari bagian dada atas sampai perut. Kuliti sampai seluruh tulang dan daging bebek terlepas. Potong persendian paha dan sayap, lalu ambil dagingnya (biarkan tulangnya utuh). Cincang kasar daging bebek. Sisihkan
- ❖ Tumis bawang putih dan sebagian jahe sampai harum, masukkan jamur dan sosis. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Lumuri kulit bebek dengan garam dan sebagian jahe parut. Diankan sejenak.
- ❖ Campur tumisan dengan ketan matang dan daging bebek cincang. Masukkan ke dalam kulit bebek sampai padat. Jahit rapi sayatan bagian tengah badan bebek sampai tertutup rapat. Taruh bebek kedalam pinggan tahan panas, tutup permukaannya dengan aluminium foil.
- ❖ Gunting atau tusuk-tusuk permukaan aluminium foil. Supaya uapnya keluar. Letakkan pinggan diatas loyang berisi air $\pm \frac{1}{4}$ dari tinggi loyang. Beri mangkuk untuk menganjal pinggan, masak dalam oven panas selama ± 2 jam sampai bebek matang kecoklatan. Angkat, hidangkan dalam keadaan panas.

Untuk 4 orang

876. BEEF TERIYAKI (JEPANG)

Bahan

450 gram daging sapi, diiris tipis
6 sdm saus teriyaki, siap pakai
2 sdm kecap manis
2 sdm gula pasir
3 sdm minyak, untuk menumis daging
1/2 sdt merica hitam
6 siung bawang putih, iris tipis
1 butir bawang bombay, iris tipis
1 buah paprika merah
3 cm jahe parut, peras, ambil airnya
1 sdt garam
150 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Rendam daging di dalam campuran saus teriyaki, kecap manis, dan gula pasir selama 1 jam. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan daging, aduk-aduk hingga kaku, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis bawang bombay, masukkan tumisan daging, tambahkan paprika, bumbu lain dan air. Masak hingga daging empuk dan bumbu meresap.

Tip: teriyaki merupakan saus perendam masakan jepang yang terbuat dari kecap, jahe, bawang putih, dan mirin. Berwarna cokelat cair. Dijual dalam kemasan botol.

Untuk 4 orang

877. BEEF YAKINIKU

Bahan:

250 gram daging sapi, iris tipis
100 ml kaldu ayam
1 butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
1 buah paprika merah, potong segitiga
1 sdm biji wijen, sangrai
5 sdm minyak goreng untuk menumis
1 sdm minyak wijen

Bahan Saus:

2 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, iris tipis memanjang
50 ml kecap kikkoman
1 batang daun bawang, iris 2 cm
1 sdm kecap manis
1 sdm gula pasir
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan saus, masak hingga mendidih, angkat, dinginkan, dan saring. Sisihkan.
- ❖ Panaskan 3 sdm minyak goreng, lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan paprika, aduk-aduk sebentar. Angkat, sisihkan.
- ❖ Panaskan 2 sdm minyak goreng dan minyak wijen, masukkan irisan daging sapi, aduk-aduk hingga berubah warna. Tambahkan campuran saus dan kaldu ayam, aduk rata.
- ❖ Masak kembali hingga daging matang dan kuah tinggal sedikit. Masukkan tumisan paprika, aduk rata, angkat. Sajikan beef yakiniku dengan ditaburi biji wijen yang sudah disangrai.

Untuk 4 porsi

878. BOKCOY CA SUKIYAKI

Bahan:

2 sdm minyak goreng, untuk menumis
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang halus
250 gram daging sapi bagian has untuk sukiyaki
250 gram baby bokcoy, belah dua
2 sdm saus tiram
1½ sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
150 ml air
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air dingin

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih sampai harum.
- ❖ Masukkan daging sukiyaki, masak sampai daging berubah warna. Tambahkan baby bokcoy, aduk sampai agak layu. Masukkan saus tiram, kecap asin, merica, garam dan air, masak sampai mendidih.
- ❖ Tuang larutan kanji, aduk sampai mengental. Angkat. Sajikan panas dengan nasi panas.

Untuk 4 porsi

879. BUBUR PELANGI (CINA)

Bahan:

*3 buah jamur hioko
1 buah wortel
1 buah bengkuang
100 gram kacang polong
200 gram beras, cuci
2 liter air
Garam secukupnya
½ sdt kaldu ayam instan
3 butir bawang merah, cincang
3 sdm kecap tawar
2 batang sosis sapi, iris bulat, tumis dengan sedikit minyak.*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam jamur hioko dengan air mendidih sampai mengembang. Angkat.
- ❖ Potong-potong jamur hioko, wortel, dan bengkuang sebesar dadu. Sisihkan.
- ❖ Masak beras dengan air, garam, kaldu instan dan bawang merah. Setelah bubur mulai matang, masukkan jamur, wortel, bengkuang, dan kacang polong. Beri kecap tawar dan irisan sosis. Aduk rata. Angkat

Untuk 4 orang

Tip : bubur ini sebenarnya memakai sosis cina yang dikenal dengan nama lap cheong. Namun bila tidak ada, bisa di ganti dengan sosis lain.

880. BULGOGI (KOREA)

Bahan:

750 gram daging sapi sirloin, iris tipis
100 gram jamur shitake/hioko, iris tipis
1 butir bawang bombay, iris tipis

Perendam (aduk rata):

2 batang daun bawang, iris halus
¼ butir bawang bombay, cincang halus
1 sdm kecap manis
3 cm jahe, parut halus
2 sdt minyak wijen
2 sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
1½ sdm arak beras (rice vinegar)
1 sdt wijen, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging, jamur dan bawang bombay dalam mangkuk, sisihkan. Rendam daging dengan bumbu perendam sampai meresap
- ❖ Panaskan wajan anti lengket. Panggang daging berbumbu sampai matang. Angkat. Taburi dengan wijen, sajikan bulgogi segera dengan nasi putih panas.

Untuk 4 porsi

881. CAH TAHU UDANG (CHINA)

Bahan:

1 lembar kembang tahu
3 sdm minyak, untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, iris tipis
2 cm jahe, iris tipis
250 gram udang, kupas
50 gram tahu cina, potong dadu, goreng setengah matang
1½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap asin

2 sdm kecap manis
250 ml kaldu ikan
75 gram kacang polong

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kembang tahu, lalu potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe sampai harum. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Tambahkan kembang tahu dan tahu cina, kecap asin, kecap manis, garam, dan merica. Aduk rata.
- ❖ Tuang kaldu, lalu masak sampai mendidih. Masukkan kacang polong, aduk dan masak sampai matang. Angkat.

Untuk 4 porsi

882. CHAWAN MUSHI (JEPANG)

Bahan:

5 butir telur, kocok lepas, saring
250 gram daging ayam rebus, potong dadu
150 gram udang ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
3 buah jamur shiitake kering, rendam di dalam air panas, potong 6 bagian
75 gram kacang kedelai, rendam dalam air panas, tiriskan
500 ml air kaldu ayam

Bumbu:

2 sdm kecap kikkoman
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan telur, bumbu, dan air kaldu ayam, aduk rata, sisihkan. Siapkan beberapa mangkuk kecil tahan panas. Tata sebagian daging ayam, udang, jamur shiitake, dan kacang kedelai di dalamnya.
- ❖ Tuangkan campuran telur ke dalam mangkuk tadi, lalu kukus di dalam panci pengukus yang airnya sudah mendidih. Masak hingga semua bahan matang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

883. CHIKEN TERIYAKI

Bahan:

*500 gram daging dada ayam tanpa tulang, lebarkan
2 batang daun bawang, iris halus
2 sdm minyak*

Bahan salad wortel:

*1 buah wortel, iris ukuran korek api
½ buah lobek, iris ukuran korek api
4 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
1 sdm gula pasir
20 ml air matang*

Bumbu:

*100 ml kecap kikoman
4 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt merica
3 cm jahe, parut, peras, ambil airnya
1 sdt garam
1 sdt gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam dengan bumbu, aduk rata, biarkan selama 1 jam.
- ❖ Panaskan minyak, tumis ayam beserta bumbunya, aduk-aduk sampai daging ayam matang dan air habis. Masukkan daun bawang, aduk sampai layu, angkat, sajikan dengan salad wortel.
- ❖ **Salad wortel:** campur wortel, lobak, dan sedikit garam, lalu remas-remas, cuci, tiriskan. Campur air jeruk nipis, garam, gula, dan air, aduk sampai semua bahan larut. Masukkan wortel dan lobak, aduk rata. Biarkan selama 2 jam.

Untuk 4 porsi

884. CHICKEN KATSU

Bahan:

*1 potong dada ayam
¼ sdt merica bubuk*

1 sdt garam
1/4 sdt penyedap rasa
1 sdm air jeruk lemon
1 butir telur
2 sdm susu cair
5 sdm tepung terigu
100 gram tepung roti kasar.

Cara Membuat:

- ❖ Pukul-pukul daging ayam menggunakan palu steak hingga pipih. Lumuri daging ayam dengan bumbu, aduk rata. Biarkan selama 30 menit agar bumbu meresap.
- ❖ Campur telur dan susu cair, aduk rata. Sisihkan. Lumuri daging ayam berbumbu dengan tepung terigu, lalu celupkan ke dalam campuran telur susu, dan gulingkan ke dalam tepung roti kasar.
- ❖ Diamkan di dalam kulkas selama 30 menit agar tepung rotinya lebih menempel. Panaskan minyak, goreng chicken katsu hingga kuning kecokelatan, angkat, tiriskan, dan hidangkan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

885. COW PHAT GUNG SAI KAI (THAILAND)

Bahan nasi telur:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 butir telur, kocok lepas
2 batang daun bawang, iris halus
300 gram nasi putih pulen
3 batang daun ketumbar, iris halus

Bumbu tumis udang:

4 sdm minyak untuk menumis
1 batang daun bawang, iris halus
5 buah cabai merah keriting, iris halus
500 gram udang besar, kupas, sisakan ekornya
200 ml santan kental
½ butir jeruk nipis, ambil airnya
5 tangkai basil atau kemangi, ambil daunnya
2 sdm kecap ikan
1 buah paprika merah, buang biji, iris memanjang

Cara Membuat:

- ❖ **Nasi telur:** panaskan sedikit minyak, masukkan telur kocok. Aduk hingga menjadi orak-arik. Angkat, sisihkan. Tumis daun bawang hingga layu. Tambahkan nasi, lalu masak selama 1-2 menit. Masukkan orak-arik telur dan daun ketumbar. Aduk-aduk hingga nasi panas. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Tumis udang:** panaskan minyak, lalu masukkan daun bawang dan cabai. Tumis hingga layu. Masukkan udang dan santan, aduk hingga udang berubah warna. Tambahkan air jeruk nipis, daun basil atau kemangi, dan kecap ikan. Masak hingga matang dan kuah mengental. Angkat. Sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis paprika hingga layu. Angkat, lalu masukkan ke dalam satu piring. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

886. CUMI GORENG (SU CA MOK IH ZEN)

Bahan:

6 ekor cumi segar, ukuran besar
4 siung bawang putih, haluskan
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 butir telur, kocok lepas
100 gram tepung terigu

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan cumi dan iris bulat, lalu lumuri dengan, bawang putih, garam dan merica. Diamkan sampai bumbu meresap.
- ❖ Celup cumi ke dalam kocokan telur, gulingkan ke dalam tepung terigu. Goreng sampai matang. Angkat dan sajikan.

Untuk 4 orang

887. CUMI ISI DAGING CINCANG (VIETNAM)

Bahan:

450 gram cumi, sisihkan kepalanya dan kupas kulit arinya
250 gram daging sapi cincang

6 buah jamur hioko kering, rendam sampai lunak, cincang halus
15 sedap malam, rendam air hangat, cincang
50 gram soun, rendam air panas, tiriskan
1 siung bawang putih, cincang halus
4 butir bawang merah, iris halus
¼ sdt garam
1 sdm kecap ikan
¼ sdt lada hitam
3 sdm minyak goreng

Saus nuoc mam:

6 buah cabai rawit merah
2 siung bawang putih, haluskan
2 sdt gula pasir
2 sdm cuka
2 sdm air
8 sdm kecap ikan
1 butir jeruk nipis, ambil daging buahnya, cincang

Pelengkap:

6 lembar daun selada
8 helai daun ketumbar
Potongan jeruk nipis

Cara Membuat:

- ❖ Cincang kepala cumi, lalu campur dengan daging sapi cincang, jamur, sedap malam, soun, bawang putih, bawang merah, garam, kecap ikan dan lada hitam bubuk. Aduk sampai rata.
- ❖ Isi badan cumi dengan bahan isi sampai penuh, lalu semat dengan tusuk gigi dan tusuk cumi di beberapa tempat.
- ❖ Panaskan minyak, lalu masukkan cumi isi. Aduk rata dan masak sampai berair dan cumi matang. Angkat dan dinginkan
- ❖ **Saus nuoc mam:** tambahkan bumbu yang telah dihaluskan dengan cuka dan air, lalu masukkan kecap ikan. Aduk rata, sisihkan. Lepaskan sematan pada cumi dan potong bundar setebal 1 cm
Alasi piring dengan daun selada dan daun ketumbar, lalu letakan cumi diatasnya. Sajikan bersama dengan saus nuoc mam.

Untuk 4 porsi.

888. DADAR GULUNG UDANG (LA TIENG)

Bahan:

3 butir telur ayam, kocok lepas
½ sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis dan menggoreng dadar
250 gram udang, kupas, cincang
2 siung bawang putih, cincang halus
2 tangkai daun seledri, iris halus
6 helai daun ketumbar, iris halus
2 helai daun bawang, iris tipis
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis memanjang
½ sdt merica hitam bubuk
½ sdt merica putih bubuk

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** Kocok telur dan garam secukupnya. Buat dadar tipis menjadi beberapa lembar, sisihkan.
- ❖ **Isi:** panaskan sedikit minyak. Tumis udang cincang, bawang putih, daun seledri, daun ketumbar, daun bawang dan cabai merah sampai harum. Beri merica hitam, dan putih. Aduk-aduk sampai matang, angkat.
- ❖ Letakan 1 lembar telur dadar, lalu beri adonan isi sebanyak 1 sendok makan. Gulung sambil padatkan seperti membuat risol, lakukan yang sama sampai bahan habis. Potong-potong dadar gulung udang sesuai selera.

Untuk 4 porsi

889. DAGING GULUNG (MORCON-FILIPINA)

Bahan:

750 gram daging sapi tanpa lemak, iris melebar
3 sdm minyak, untuk menumis
450 ml kaldu sapi
1 butir bawang bombay, iris melintang tipis
2 sdm kecap asin
1 buah mentimun, kupas, belah dua, buang isinya, iris melintang 1 cm
2 sdm air jeruk nipis

1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 batang daun bawang, iris halus
1 buah tomat, rendam air mendidih, kupas, potong dadu
2 sdm daun ketumbar, cincang halus
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk

Haluskan:

2 siung bawang putih
2 buah cabai merah besar, buang bijinya
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Keringkan daging dengan kain bersih.
- ❖ Olesi salah satu permukaan daging dengan bumbu yang dihaluskan. Gulung daging, lalu ikat dengan benang katun.
- ❖ Tumis daging gulung sampai kecokelatan, lalu tuang kaldu. Didihkan. Masukkan bawang bombay dan kecap asin. Tutup wajan rapat, masak dengan api kecil sampai daging empuk. Angkat daging, masukkan mentimun dan air jeruk, masak sampai mendidih. Beri larutan maizena, aduk sampai kental. Tambahkan garam dan merica, angkat. Lepaskan benang ikatan, iris daging melintang. Letakan daging diatas piring, siram dengan kuahnya. Taburi dengan irisan daun bawang, tomat, dan daun ketumbar. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

**890. DAGING MASAK JAMUR
(COGI BUSUT BOKUM-KOREA)**

Bahan:

500 gram daging has sapi
2 sdm minyak, untuk menumis
200 gram jamur kancing, iris tipis
200 ml air kaldu sapi
1 sdm tepung maizena
1 sdt seledri cincang
2 buah tomat merah, celup air mendidih, kupas, iris tipis

Perendam (campur):

1 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt jahe parut
2 sdm kecap asin
1 sdt kecap asin
1 sdt minyak wijen
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Tiriskan daging dengan kain bersih. Potong daging agak tipis melintang serat, lalu iris kecil memanjang.
Rendam irisan daging kedalam bahan perendam, aduk sampai rata.
Diamkan selama 15 menit
- ❖ Panaskan minyak, tumis daging berbumbu. Aduk sampai berubah warna.
Tambahkan jamur, aduk sampai layu. Tuang kaldu dan larutan maizena, masak sampai mengental. Tambahkan seledri dan tomat. Aduk sebentar, angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

891. DAGING RENDAM BUMBU MENTIMUN (NUA OB-VIETNAM)

Bahan:

750 gram daging sapi has, potong melintang serat 3 cm
1 sdm minyak, untuk menumis
200 ml air
2 buah mentimun ukuran sedang, iris tipis melintang
1 cm jahe, cincang halus
5 helai daun ketumbar, iris halus

Perendam:

4 sdm kecap asin
2 sdm minyak goreng
4 batang akar ketumbar, haluskan
1 sdm merica hitam bubuk
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Olesi potongan daging dengan bumbu perendam, diamkan selama 15 menit.
- ❖ Tumis daging berbumbu sampai setengah matang, beri air. Masak sampai daging matang. Angkat daging, lalu iris tipis dagingnya. Sisihkan.
- ❖ Letakan irisan mentimun diatas piring, lalu beri irisan daging diatasnya.
- ❖ Didihkan saus daging, tambahkan jahe, tambahkan. Sisa bumbu perendam.
Siram saus ke atas daging, taburi daun ketumbar. Sajikan.

Untuk 4 porsi.

892. DONBURI (JEPANG)

Bahan:

*150 gram daging has sapi
1 sdm minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
½ butir bawang bombay, cincang kasar
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
2 sdm sambal botol
1 sdt gula pasir
150 gram sawi hijau, potong 3 cm
50 ml air
300 gram nasi putih*

Cara Membuat:

- ❖ Iris daging sapi tipis-tipis sisihkan. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan irisan daging selebar demi selebar sambil diaduk hingga kaku dan berubah warna.
- ❖ Tambahkan bumbu lainnya, aduk rata. Masukkan sawi hijau dan air, aduk hingga layu, angkat. Masukkan nasi ke dalam mangkuk saji. Tambahkan tumisan daging ke atasnya. Sajikan.

Untuk 4 orang

893. EKKADO (JEPANG)

Bahan:

200 gram udang, kupas, buang kotorannya
¼ sdt soda kue
100 gram daging ayam, cincang
15 telur puyuh, rebus, kupas
15 lembar kulit pangsit ukuran 10 x 10 cm
3 sdm tepung tapioka
Benang kasur secukupnya untuk mengikat

Bumbu:

¼ sdt merica bubuk
½ sdt minyak wijen
2 sdm kecap asin
3 sdm putih telur
½ sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt penyedap rasa

Bahan Sambal:

3 sdm sambal botol
5 sdm saus tomat
3 sdm mayones
2 sdm air jeruk nipis
2 sdm gula pasir
½ sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang dengan soda kue, aduk rata, biarkan selama 10 menit. Cincang dan campur dengan bumbu, aduk rata. Tambahkan daging ayam, tepung tapioka, dan putih telur. Aduk rata.
- ❖ Ambil satu lembar kulit pangsit, isi dengan dua sendok makan adonan, dan beri satu butir telur puyuh rebus. Rapiakan kulit tahu, lalu ikat bagian atasnya dengan benang kasur. Kukus selama 20 menit, angkat.
- ❖ Goreng ekkado yang sudah dikukus hingga kekuningan, angkat tiriskan. Lepaskan ikatan benang kasurnya, lalu sajikan dengan sambalnya.
- ❖ **Sambal:** campur semua bahan sambal, lalu aduk hingga tercampur rata.

Untuk 4 porsi

894. GAI OBB BAI TAY (THAILAND)

Bahan:

500 gram daging ayam, potong dadu 3 cm
Daun pandan, pilih yang agak lebar
Minyak goreng secukupnya

Perendam (Haluskan):

8 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak wijen
2 sdm kecap asin
1 sdm gula pasir
100 ml susu segar

Saus:

2 sdm saus inggris
2 sdm kecap asin
4 cm jahe, iris halus
1 sdm wijen, sangrai
3 sdm air
½ sdt air jeruk nipis

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bumbu perendam, aduk rata. Masukkan daging ayam, aduk rata. Biarkan selama 1 jam agar bumbu meresap. Bungkus setiap potongan ayam dengan daun pandan. Goreng dalam minyak yang panas hingga matang. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan sausnya.
- ❖ **Saus:** campur semua bahan saus, masak sebentar. Angkat, sisihkan.

Untuk 4 porsi

895. GAI PHAD METMAMUANG (THAILAND)

Bahan:

500 gram daging ayam tanpa kulit, potong dadu besar
7 cm jahe, kupas, cincang halus
3 sdm minyak wijen
3 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
1 butir bawang bombay, iris tipis

3 jamur shiitake kering, rendam hingga mengembang, iris-iris
 150 gram sawi putih, potong-potong
 4 sdm kecap
 1 sdt kecap ikan
 1 sdt gula merah
 ½ sdt garam
 75 gram kacang mede, goreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur ayam, jahe, dan minyak wijen. Aduk rata, lalu biarkan selama 3 jam. Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
- ❖ Tambahkan jamur shiitake, sawi putih, dan daun bawang. Tumis hingga layu. Tambahkan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang. Tambahkan kacang mede goreng, aduk rata. Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

896. GANG KAIW WAN GAI (THAILAND)

Bahan

3 sdm minyak, untuk menumis
 1 batang daun bawang, potong 1 cm
 4 siung bawang putih, cincang
 6 buah cabai rawit, cincang
 ½ sdt ketumbar, sangrai
 ¼ sdt jintan
 ½ sdt merica hitam
 1 batang serai, cincang
 3 lembar daun jeruk purut, buang tulang daunnya, cincang
 500 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu 3 cm
 800 ml santan dari 1 butir kelapa
 4 batang daun ketumbar segar, cincang
 1 butir jeruk nipis, parut kulitnya
 1 sdt garam
 ¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis daun bawang hingga layu. Tambahkan bumbunya dan santan. Masak hingga mendidih sambil sekali diaduk. Masukkan daging ayam dan daun ketumbar. Masak dengan api kecil hingga daging matang. Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

897. GANG MAKUA (THAILAND)

Bahan:

*350 gram terung ungu, potong persegi, goreng
250 gram mentimun jepang, iris bulat
2 buah paprika merah, buang biji, potong kotak 2 cm
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng*

Haluskan:

*½ sdt ketumbar, sangrai
¼ sdt jintan, sangrai
8 buah cabai merah yang dikeringkan, cincang
2 butir bawang merah, cincang
4 siung bawang putih, cincang
1 cm jahe, kupas, cincang
1 batang serai, cincang
2 lembar daun jeruk purut, cincang
4 tangkai daun ketumbar segar, cincang
2 sdt garam
¼ sdt merica*

Bumbu Lainnya:

*1 batang daun bawang, cincang
2 siung bawang putih, cincang halus
6 batang daun ketumbar, cincang, sisihkan sebagian untuk taburan*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis daun bawang putih hingga harum. Masukkan paprika dan mentimun, masak selama 2-3 menit. Beri santan dan bumbu halus. Masak hingga mendidih dan kental.
- ❖ Masukkan daun ketumbar dan terung goreng. Aduk rata, angkat. Sajikan segera dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

898. GANG TALAY (THAILAND)

Bahan:

3 batang daun bawang, potong 2 cm
150 gram wortel, iris bentuk korek api
75 gram buncis, iris serong
700 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
250 gram daging ikan kakap putih (tanpa kulit), potong kotak 2 cm
250 gram cumi, buang kulitnya, potong bentuk cincin
150 gram udang besar, kupas
75 gram taoge
100 gram kwetiau basah
4 batang daun ketumbar segar, cincang kasar
4 batang basil atau kemangi, ambil daunnya untuk taburan
2 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

15 buah cabai merah keriting yang dikeringkan, cincang
3 butir bawang merah, cincang
6 siung bawang putih, cincang
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar, cincang
 $\frac{1}{4}$ sdt jintan, sangrai
 $\frac{1}{4}$ sdt merica hitam
1 cm jahe, kupas, cincang
1 batang serai, cincang
2 lembar daun jeruk purut, cincang
4 tangkai daun ketumbar segar, cincang
 $1\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdm kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis daun bawang, wortel, dan buncis dengan api sedang hingga layu. Masukkan bumbu yang dihaluskan dan santan, aduk rata. Didihkan.
- ❖ Masukkan ikan, cumi, udang, dan taoge. Masak hingga matang. Masukkan ketiau dan daun ketumbar. Masak hingga bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan taburan daun basil atau daun kemangi.

Untuk 4 orang

899. GOHYONG (CINA)

Bahan:

400 gram daging ayam giling
400 udang giling
100 gram bengkuang, iris bentuk dadu
2 sdt minyak wijen
1 sdt gula pasir
1 sdt merica bubuk
3 sdm kecap asin
1 sdt ang ciu, jika suka
100 gram kembang tahu, rendam sebentar sampai layu
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml air
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Satukan daging ayam dan udang giling. Campur dengan bengkuang, minyak wijen, gula pasir, merica bubuk, kecap asin, dan ang ciu. Aduk rata.
- ❖ Lebarkan kembang tahu di atas selimbar aluminium foil. Beri setengah bagian adonan isi. Gulung, lalu rekatkan dengan tepung maizena yang di cairkan dengan sedikit air. Kukus selama 45 menit. Angkat. Diamkan sampai dingin, lalu goreng sampai kulitnya kecoklatan. Angkat. Sajikan dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk 4 orang

Tip: pilih kembang tahu impor, karena lebih tebal dan liat sehingga tidak mudah sobek.

900. GUNG GRA BORG (THAILAND)

Bahan:

500 gram udang besar, kupas dan sisakan ekornya
3 sdm saus sambal
Kulit pangsit secukupnya
Minyak untuk menggoreng

Bahan Saus, (aduk rata):

1 ½ sdm minyak wijen
4 sdm kecap

3 cm jehe, kupas, cincang halus
1 batang daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang dengan saus sambal, aduk rata. Siapkan selembar kulit pangsit. Beri satu ekor udang, lalu bungkus dengan ekor udang mencuat keluar.
- ❖ Rekatkan kulit pangsit dengan sedikit air. Goreng udang balut pangsit hingga kuning kecokelatan. Angkat tiriskan. Sajikan dengan sausnya.

Tip: agar udang tidak melengkung ketika di masak, buat beberapa sayatan di bagian perutnya

Untuk 4 porsi:

901. HEE CIAN

Bahan:

200 gram kentang, kupas, potong bulat
Minyak untuk menggoreng dan menumis
2 siung bawang putih, iris halus
250 gram udang, bersihkan, sayat punggungnya
200 gram ayam, iris tipis melebar
8 butir bawang merah, kupas, biarkan utuh
75 ml air
1 sdm kecap manis
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt kaldu ayam instan

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, goreng kentang sampai matang. Angkat, tiriskan. Tumis bawang sampai harum, masukkan udang dan ayam, aduk sampai matang.
- ❖ Masukkan kentang goreng, bawang merah, air, kecap, air jeruk nipis dan kaldu ayam instan. Masak sampai airnya mengering. Angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

902. IKAN MASAK PEKAT (CINA)

Bahan:

750 gram ikan kakap merah, bersihkan
250 ml air
1 sdt gula pasir
4 buah cabai merah besar, buang bijiinya, iris memanjang
2 buah cabai hijau besar, buang bijiinya, iris memanjang
1 sdt minyak goreng

Haluskan:

2 ruas jari kunyit
1 sdm terasi
8 butir bawang merah
2 ½ sdm gula pasir
1 sdt garam

Perendam (campur):

6 sdm larutan asam jawa
1 sdt gula pasir
½ sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Rendam ikan dalam bahan perendam sampai meresap, tiriskan. Goreng ikan dalam minyak banyak dan panas sampai matang. Angkat, tiriskan
- ❖ Didihkan air bersama gula. Tambahkan bumbu yang dihaluskan.
- ❖ Masukkan ikan, cabai merah, dan cabai hijau. Masak sampai matang, tambahkan minyak goreng. Aduk rata, angkat
Sajikan ikan dalam keadaan panas.

Untuk 4 porsi

903. KAI TOM KAH (THAILAND)

Bahan:

500 gram daging ayam
200 ml santan dari ½ butir kelapa

Bumbu:

3 cm lengkuas, iris tipis
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk purut
5 sdm kecap ikan
4 sdm air jeruk nipis
20 buah cabai rawit
1½ sdt garam

Cara Membuat :

- ❖ Potong-potong daging ayam tipis melebar. Sisihkan.
- ❖ Rebus santan hingga mendidih sambil sesekali diaduk agar tidak pecah. Masukkan lengkuas, serai dan daun jeruk nipis. Didihkan sekali lagi sampai aromanya tercium.
- ❖ Masukkan ayam, kecap ikan, air jeruk nipis, cabai rawit dan garam. Masak hingga semua bahan matang. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat

Untuk 4 porsi

BUKUNE

904. KAIW PHOO (THAILAND)**Bahan:**

250 gram daging kepiting kalengan, tiriskan
30 lembar kulit pangsit
Minyak secukupnya, untuk menumis dan menggoreng

Bumbu:

3 cm jahe, kupas, cincang halus
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, cincang halus
4 tangkai daun ketumbar, cincang halus
1 sdt garam
¼ sdt kaldu instan, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Tumis jahe dan cabai hingga harum. Masukkan daun ketumbar, tumis hingga layu. Angkat, dinginkan.
- ❖ Campur daging kepiting, tumis bumbu, dan garam. Aduk rata. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan satu sendok makanan adonan. Basahi tepiannya dengan air, lalu lipat membentuk kerutan. Goreng dalam

minyak panas hingga matang. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus sambal.

Tip: daging kepiting kaleng bisa digantikan dengan daging kepiting segar.

Untuk 4-5 orang

905. KAKAP SAUS JAHE (THAILAND)

Bahan:

750 gram ikan kakap merah atau putih, siangi
Minyak untuk menggoreng
1 siung bawang putih, cincang halus
2 butir bawang merah, iris halus
1 sdm jahe cincang
1 sdm kecap ikan
1 ½ sdm gula pasir
1 sdm kunyit bubuk
250 ml kaldu ayam
1 sdm air asam jawa
½ sdt merica bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 sdm bawang bombay cincang
1 sdm irisan cabai merah
50 gram jamur kuping, iris memanjang

Pelengkap:

1 ikat kecil daun ketumbar, ambil daunnya
1 butir jeruk nipis, iris tipis melintang

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih kakap, tiriskan. Goreng ikan sampai matang dan kering. Angkat, tiriskan.
Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah dan jahe sampai harum.
- ❖ Tambahkan jahe, kecap ikan, gula pasir, kunyit, kaldu ayam, air asam, dan merica bubuk. Aduk rata dan masak sampai mendidih. Tuang larutan maizena, aduk sampai kental. Masukkan cabai merah, bawang bombay dan jamur. Aduk rata, angkat.
- ❖ Siramkan saus jahe ke atas kakap goreng. Sajikan bersama daun ketumbar dan irisan jeruk nipis.

Untuk 4-5 porsi

906. KAKIAGE

Bahan:

200 gram wortel, iris seperti batang korek api
2 buah jamur shiitake kering, rendam air panas, iris memanjang
200 gram bawang bombay, iris tipis panjang
3 batang daun bawang, iris tipis
250 gram udang berukuran sedang, kupas kulitnya
150 gram tepung tempura
200 ml air es
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt garam

Saus:

250 ml dashi (bisa menggunakan kaldu ikan)
2 sdm kecap asin
1 sdt gula pasir

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ **Saus:** campur semua bahan, lalu rebus hingga mendidih, angkat, sisihkan.
- ❖ Aduk tepung tempura dan telur hingga rata. Tuangkan air es sedikit demi sedikit sambil diaduk.
- ❖ Tambahkan bumbu, aduk rata. Masukkan wortel, jamur, bawang bombay, bawang daun, dan udang, aduk rata. Ambil satu sendok sayur adonan, lalu goreng di dalam minyak yang panas hingga kekuningan, angkat, tiriskan. Sajikan selagi hangat dengan saus.

Untuk 4 porsi

907. KEPITING ISI/PO CHA

Bahan:

4 ekor kepiting ukuran sedang
100 gram daging ayam cincang
100 gram udang, kupas, cincang

1 butir telur ayam, kocok lepas
100 ml santan kental
2 butir bawang merah, cincang halus
4 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, cincang halus
1 sdt merica hitam bubuk
½ sdt merica putih bubuk
1 sdm maizena
1 sdt garam
1 butir jeruk nipis, potong tipis
1 ikat kecil daun ketumbar, ambil daunnya, iris halus
Minyak goreng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kepiting, setelah matang ambil dagingnya, jangan sampai merusak cangkangnya. Sisihkan.
- ❖ Campur daging kepiting, daging ayam cincang, udang dan telur yang telah kocok. Aduk-aduk sambil tuang santan kental. Tambahkan bawang merah, bawang putih, jahe, merica hitam, merica putih maizena, dan garam. Uleni sampai tercampur rata.
- ❖ Ambil kulit kepiting, masukkan adonan isi ke dalamnya. Kukus kepiting isi sampai matang. Angkat, lalu goreng kepiting isi sampai berwarna kecokelatan. Sajikan dengan irisan jeruk nipis dan irisan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

908. KERANG KAMPAK BUMBU KEMANGI

Bahan:

500 gram daging kerang kampak (scallop),
3 sdm bumbu kari instan (siap pakai)
2 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang halus
4 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus
3 sdm saus ikan
1 sdm gula pasir
100 ml air
1 ikat kemangi, ambil daunnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kerang kampak dengan bumbu kari, biarkan selama 15 menit
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan kerang kampak (scallop) berbumbu dan cabai merah, aduk rata. Masukkan saus ikan, gula pasir dan air. Masak sampai daging kerang kampak empuk dan matang.
Sebelum diangkat, masukkan daun kemangi. Aduk rata. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

909. KHAO PAD (THAILAND)

Bahan:

*2 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
4 butir bawang merah, iris tipis
100 gram daging ayam, iris kotak tipis
100 gram udang ukuran sedang, kupas
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis
75 gram buncis muda, potong 2 cm
75 gram wortel, potong dadu kecil
300 gram nasi
2 butir telur, kocok lepas, buat orak arik
2 sdm kecap ikan
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
2 batang daun ketumbar, iris halus*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang merah hingga layu. Masukkan daging ayam dan udang. Tumis hingga berubah warna. Tambahkan cabai, buncis, dan wortel. Tumis hingga matang.
- ❖ Masukkan nasi, telur orak-arik, dan bumbu-bumbu. Aduk hingga bumbu tercampur rata dan meresap pada nasi. Tambahkan daun ketumbar, aduk rata. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

910. KHAO TOM KAI (THAILAND)

Bahan:

*1 liter air
500 gram daging ayam tanpa tulang, iris tipis lebar
1 sdt merica bubuk
4 sdt kecap ikan
6 siung bawang putih, sangrai, kupas, cincang halus
½ sdt garam
500 gram nasi
250 gram bayam, ambil daunnya
3 batang daun ketumbar
150 gram daging ayam tanpa tulang, iris kotak tipis*

Bahan Sambal (aduk rata):

*8 buah cabai rawit, iris halus
2 buah cabai merah, iris halus
4 sdm kecap ikan
2 sdm air jeruk nipis*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air hingga mendidih. Masukkan ayam dan bumbu, masak hingga ayam matang. Masukkan nasi, masak hingga mendidih. Tambahkan daun bayam, masak hingga layu. Angkat, lalu sajikan dengan sambal dan taburkan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

911. KUSHIKATSHU

Bahan:

*500 gram daging ayam tanpa tulang (fillet), potong dadu sedang
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Bahan Pencelup:

*150 gram tepung terigu
1 butir telur
¼ sdt baking powder
200 ml air*

Bahan Balutan:

150 gram tepung terigu
250 gram tepung roti kasar

Bahan Saus:

2 sdm kecap kikkoman
50 ml kecap inggris
2 sdm saus tomat
½ sdt gula pasir
3 sdm air

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam dengan air jeruk nipis dan garam, aduk rata, biarkan selama 15 menit. Tusukkan ke tusuk sate, sisihkan.
- ❖ Campur semua bahan pencelup, aduk sampai rata. Sisihkan. Gulingkan setiap tusuk daging ayam ke dalam tepung terigu hingga seluruh permukaannya terselimuti tepung. Celupkan ke dalam cairan pencelup, lalu gulingkan ke dalam tepung roti.
- ❖ Panaskan minyak, lalu goreng kushikatsu hingga berwarna kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- ❖ **Saus:** campur semua bahan saus, lalu rebus hingga mendidih, angkat. Sajikan kushikatsu dengan sausnya.

Tip: kecap inggris sama dengan saus inggris, terbuat dari kecap asin, cuka molases, dan cabai. Warnanya kuning kecokelatan.

Untuk 4 porsi

912. KIM CHI/KIM CHEE (KOREA)

Bahan:

250 gram sawi putih utuh dengan pangkalnya
2 sdm garam
200 gram lobak parut.
1 sdt bawang putih cincang
3 buah cabai merah, haluskan
1 sdt jahe parut
200 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Lepaskan tiap kelopak sawi cuci bersih. Potong sawi putih sepanjang 3 cm. Lumuri sawi putih dengan garam, remas-remas dengan tangan. Diamkan sampai sawi putih sampai agak layu, lalu cuci dengan air dingin sampai bersih.
- ❖ Campur sawi putih, lobak, bawang putih, cabai merah, jahe parut dan air. Aduk rata. Diamkan selama 2 hari dalam wadah tertutup sampai sawi putih cukup asam. Sajikan kim-chi/kim-chee dalam keadaan dingin.

Untuk 4 orang

*Tip: *saat mencampur sawi putih dan garam, meremasnya jangan terlalu kuat agar sawi putih tidak hancur.*

**simpan kim-chee dalam lemari pendingin maksimal 6 hari. Keluarkan beberapa saat sebelum disajikan.*

913. KUNG PAD (THAILAND)

Bahan:

400 gram tepung terigu
100 gram tepung beras
1 sdt merica bubuk
½ sdt kunyit bubuk
1½ sdt garam
700 ml air
2 tongkol jagung manis, sisir dengan pisau
1 butir bawang bombay
1 batang daun bawang, iris halus
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, merica bubuk, kunyit bubuk, dan garam. Aduk rata. Tuangkan air sedikit-sedikit sambil diaduk. Masukkan jagung manis, bawang bombay, dan daun bawang. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak. Ambil satu sendok sayur adonan. Beri dua ekor udang di atasnya. Goreng hingga matang. Angkat, tiriskan. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

914. LO HAN CAI/Tumis Aneka Jamur (CINA)

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, memarkan, cincang
1 ibu jari jahe, iris tipis
4 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdm ang ciu, jika suka
1 sdt merica bubuk
½ sdt penyedap, jika suka
125 gram rebung, iris bentuk korek api
125 jagung putren, belah dua memanjang
50 gram jamur hioko kering, rendam dengan air panas
125 gram jamur kancing, belah dua
1 buah wortel, iris tipis
100 gram sawi putih.
300 ml air kaldu ayam
1 sdm tepung maizena/kanji, cairkan dengan 50 ml air
Garam secukupnya

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan saus tiram, kecap manis, ang ciu, merica bubuk, dan penyedap.
- ❖ Tambahkan rebung, jagung putren, jamur hioko, jamur kancing, wortel, dan sawi putih. Tuang air kaldu, lalu didihkan. Masak sampai sayuran matang. Kentalkan kuah dengan cairan maizena. Angkat.

Untuk 4 orang

915. LUMPIA GORENG (CINA)

Bahan:

12 lembar kulit lumpia, siap beli
2 sdm minyak untuk menumis
300 gram rebung rebus, iris bentuk korek api
300 gram daging ayam dan kulit ayam, cincang
150 ml air

Haluskan:

*5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
½ sdt merica butir
Garam secukupnya
1 sdm ebi, seduh dengan air panas*

Saus bawang (Campur lalu didihkan)

*2 siung bawang putih
½ sdt garam
½ sdt gula pasir
75 ml air*

Saus manis: (campur, lalu didihkan)

*75 ml air
2 sdm gula merah, iris
2 sdm kecap manis
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan rebung dan daging ayam. Aduk sampai mulai matang. Tuang air. Masak sampai matang, dan air habis
- ❖ Bagi tumisan menjadi 12 bagian. Bungkus setiap bagian dengan satu lembar kulit lumpia. Rekatkan dengan sedikit air. Goreng sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

Tip :lumpia goreng biasanya di sajikan dengan saus bawang dan saus manis.

916. MEE GROB (THAILAND)

Bahan:

*200 gram bihun kering, remukkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
5 siung bawang putih, iris tipis
250 gram daging ayam, iris tipis panjang
150 gram udang sedang, kupas
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus*

½ butir jeruk purut, ambil kulitnya, iris halus
5 batang daun kucai, potong 2 cm
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdm kecap ikan
3 sdm saus tomat
2 sdm gula pasir
2 sdm saus sambal
2 butir telur, kocok lepas, buat dadar, iris tipis

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak yang banyak. Goreng bihun sedikit-sedikit sampai kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Lakukan hingga bihun habis.
- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam dan udang. Masak hingga matang. Tambahkan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap, angkat
Tata bihun goreng dalam piring saji. Siram dengan tumisan daging dan taburi dengan irisan telur dadar. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

917. MISO SOUP (JEPANG)

Bahan:

1 liter air
4 sdm miso merah (tauco jepang)
1 sdt dashi bubuk (kaldu instan bubuk)
200 gram tofu, potong dadu
5 buah jamur shiitake kering, rendam air panas 5 menit, tiriskan, iris tipis
2 lembar daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air, miso, dan dashi bubuk hingga mendidih. Masukkan tofu dan jamur, masak hingga jamur matang. Angkat. Sajikan miso soup dengan taburan irisan daun bawang.

Untuk 4 porsi

918. MUN TAHU (CINA)

Bahan:

400 gram tahu sutra
2 sdm minyak untuk menumis
1 butir bawang bombay, cincang halus
3 cm jahe, memarkan
200 gram daging ayam cincang
50 gram jamur hioko kering, rendam dengan air panas, iris tipis
2 sdm kecap ikan
4 sdm saus tiram
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong tahu sutra. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe sampai harum. Masukkan daging ayam cincang. Aduk sampai berubah warna
- ❖ Tambahkan jamur hioko, kecap ikan, saus tiram, bubuk merica, dan garam. Aduk rata dan masak sampai berair.
- ❖ Masukkan tahu sutra. Aduk dan masak sebentar sampai tahu matang. Angkat

Untuk 4 orang

919. NABEMONO

Bahan:

1½ liter air
50 gram biji wijen
2 sdm minyak wijen
1 sdm kecap ikan
1½ sdt garam
1 buah kaldu blok
250 gram udang berukuran besar, kupas cangkangnya
250 gram ikan salmon, potong 2 x 4 cm
100 gram wortel, kupas, iris serong
3 buah jamur shiitake kering, direndam air panas, iris 4 cm
100 gram sawi putih

1 bungkus tofu, potong persegi panjang
1 batang daun bawang, iris serong
75 gram taoge, buang ekornya

Cara Membuat:

- ❖ Campur air dan semua bumbu, lalu rebus hingga mendidih. Biarkan mendidih selama 5 menit. Masukkan udang, ikan, dan wortel, masak hingga wortel setengah matang.
- ❖ Tambahkan jamur shiitake dan sawi putih, aduk hingga layu. Masukkan tofu, daun bawang, dan taoge, masak hingga kuah mendidih kembali. Angkat. Sajikan dalam keadaan panas.

Untuk 4 porsi

920. NASI GORENG CANTON (CINA)

Bahan:

3 lembar daging asap
3 sdm margarin
4 siung bawang putih, cincang halus
2 cm jahe, cincang halus
1 batang daun bawang, potong kasar
150 gram udang ukuran sedang, kupas
6 buah bakso ikan, iris tipis
50 gram kacang polong
4 porsi nasi putih
2 sdm kecap asin
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 butir telur ayam, kocok lepas, buat dadar, iris tipis

Cara Membuat :

- ❖ Iris-iris daging asap memanjang tipis. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tambahkan daun bawang, aduk sampai layu. Masukkan udang dan bakso, aduk sampai udang berubah warna. Tambahkan kacang polong dan daging asap, aduk rata.
- ❖ Masukkan nasi, tambahkan kecap, garam, dan merica. Aduk sampai rata dan angkat. Beri irisan telur dadar. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

921. NASI GORENG ORIENTAL

Bahan:

2 potong dada ayam
2 sdm minyak goreng
1siung bawang putih
1 cm jahe, iris halus
1 buah wortel, potong tipis panjang
50 gram kacang polong
20 gram buncis muda, potong kecil-kecil
4 porsi nasi putih
1 sdt kecap inggris
1 sdm kecap ikan
1 sdt kaldu instan
1 sdm minyak wijen
2 butir telur, buat orak arik

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong ayam ukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. wortel, kacang polong, buncis dan ayam. Tumis sampai sayuran agak layu, lalu masukan nasi. Aduk rata. Tambahkan kecap inggris, kecap ikan, kaldu instan, minyak wijen, dan telur orak arik. Aduk rata, sajikan selagi panas.

Untuk 4 porsi

922. NASI GORENG SAYUR (CINA)

Bahan:

50 gram jamur shitake
50 gram kacang polong beku
3 sdm minyak, untuk menumis
1 butir bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, memarkan, cincang halus
2 cm jahe, iris tipis
75 gram wortel rebus, potong dadu kecil
50 gram jagung manis, sisir bulirnya
450 gram nasi
½ sdt penyedap rasa jika suka

Aduk menjadi satu:

- 1 sdm kecap manis*
- 2 sdm kecap asin*
- 1 sdt minyak wijen*
- 1 sdt cuka beras*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam jamur shitake dengan air panas sampai empuk, lalu iris memanjang. Sisihkan. Seduh kacang polong beku. Tiriskan dan sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan jamur, kacang polong, wortel dan jagung manis. Aduk sebentar.
- ❖ Tambahkan campuran kecap manis, kecap asin, minyak wijen, dan cuka beras. Masukkan nasi. Aduk-aduk sampai bumbu dan bahan tercampur rata. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

923. NASI TIM AYAM JAMUR (CINA)**Bahan:**

- 2 sdm minyak, untuk menumis*
- 2 sdt minyak wijen*
- 3 siung bawang putih, memarkan*
- ½ butir bawang bombay, iris tipis*
- 3 cm jahe, iris tipis*
- 300 gram beras*
- 750 ml air*
- 1 sdt garam*

Tumisan ayam:

- 3 sdm minyak, untuk menumis*
- 3 siung bawang putih, memarkan cincang halus*
- ½ butir bawang bombay, iris halus*
- 200 gram daging ayam cincang*
- 15 gram jamur merang, iris tipis*
- 1 sdt merica bubuk*
- 4 sdm kecap manis*

3 sdm kecap asin
1 buah bunga pekak
125 ml air

Kuah (campur jadi satu, lalu didihkan):

500 ml kaldu ayam
Garam secukupnya
¼ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ **Nasi tim:** panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum. Masukkan beras. Aduk rata. Tuang air dan beri garam. Masak sambil sesekali diaduk sampai air habis. Angkat dan sisihkan
- ❖ **Tumisan:** panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum dan layu. Masukkan daging ayam cincang dan jamur. Beri merica, kecap manis, kecap asin, bunga pekak, dan air. Aduk rata. Masak sampai matang dan kuah kental. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Olesi mangkuk aluminium/keramik dengan minyak goreng. Isikan beberapa sendok tumisan ke dalamnya. Beri nasi di atasnya, lalu padatkan. Kukus selama 1 jam. Angkat. Sajikan nasi tim bersama kuahnya.

Untuk 4 orang

924. NIKOMI UDON

Bahan:

250 gram udon (mi jepang)
250 gram fillet daging ayam, potong dadu
3 buah jamur shiitake kering, rendam air panas hingga mengembang, tiriskan
75 gram kapri, seduh air panas
2 buah wortel, iris serong tipis
1 batang daun bawang, potong serong
3 butir telur
2 sdm irisan daun bawang

Kaldu:

1 liter dashi

2 sdm ang ciu

5 sdm kecap kikkoman

Cara Membuat:

- ❖ Rebus udon hingga lunak, tiriskan, langsung siram dengan air dingin, sisihkan.
- ❖ Rebus air kaldu beserta bumbu hingga mendidih. Masukkan udon, daging ayam, jamur, dan daun bawang, tutup sebentar. Masukkan wortel dan kapri, aduk. Pecahkan telur di tengah-tengah, masak hingga matang, angkat. Sajikan dengan taburan daun bawang.

Tip: dashi merupakan salah satu bumbu khas dalam masakan jepang yang berupa kaldu (air bekas rebusan) yang dibuat dari konbu (ganggang laut), ikan, dan jamur shiitake, ditambah dengan miso dan shoyu (kecap asin dari kedelai).

925. NIKUJAGA

BUKUNE

Bahan:

500 gram kentang

250 gram daging sapi

100 gram wortel

400 ml air

Bumbu:

2 butir bawang bombay, belah delapan bagian

2 sdm kecap manis

1 sdm kecap asin

1 sdm katsuodasi (sari ikan)

Cara Membuat:

- ❖ Kupas kentang, cuci, potong kotak, lalu rendam di dalam air agar tidak mudah hitam. Iris tipis daging sapi, cuci, tiriskan. Kupas wortel, cuci, lalu potong melintang.
- ❖ Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan daging sapi, masak hingga empuk. Tambahkan kentang dan wortel, masak hingga setengah matang.

- ❖ Tambahkan bawang bombay dan bumbu lainnya, lalu tutup pancinya. Biarkan mendidih selama 5 menit, kemudian masak dengan api kecil hingga semua bahan matang, angkat. Sajikan nikujaga selagi hangat.

Untuk 4 porsi

926. ODEN

Bahan:

*5 potong sayap ayam
5 butir telur puyuh, rebus, kupas
6 buah bakso ikan
150 gram tahu putih, goreng
150 gram wortel, potong bulat
200 gram kentang, potong dadu
1 batang daun bawang, iris ½ cm
1½ liter air*

Bumbu:

*3 siung bawang putih, haluskan
1 sdt merica bubuk
4 sdm kecap kikkoman
1 sdt gula pasir
2 sdt garam
½ sdt kaldu ayam instan*

Cara Membuat:

- ❖ Campur air dan semua bumbu, rebus hingga mendidih. Masukkan sayap ayam, masak hingga setengah matang.
- ❖ Masukkan bahan lainnya (kecuali daun bawang), masak dengan api sedang hingga semua bahan matang. Tambahkan daun bawang, aduk hingga layu. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk 4 porsi

927. OSUIMONO

Bahan:

*150 gram fillet ikan kakap, potong persegi
200 gram udang berukuran sedang, kupas, sayat punggungnya*

3 buah jamur shiitake kering, rendam air panas, tiriskan, potong-potong
75 gram soun, siram air panas, tiriskan
1 batang daun bawang, iris tipis
60 gram katsuoboshi
4 sdm tepung maizena
1½ liter air

Bumbu:

2 cm jahe, cincang kasar
1½ sdt garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri daging ikan kakap dengan tepung maizena hingga rata, lalu rebus sebentar di dalam air mendidih, angkat, tiriskan. Rebus udang hingga matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Campur air dengan katsuoboshi, masak hingga mendidih, lalu angkat, dan saring. Masukkan semua bumbu ke dalam kaldu katsuoboshi, lalu masak dengan api kecil hingga mendidih kembali.
- ❖ Tata ikan rebus, udang rebus, soun, dan daun bawang di dalam mangkuk saji, lalu siram dengan kaldu katsuoboshi panas. Sajikan dalam keadaan panas.

Tip: katsuobushi adalah makanan awetan berbahan dasar ikan cakalang (ikan bonito). Katsuobushi biasanya dijual dalam bentuk yang sudah diserut tipis, berwarna cokelat muda hingga merah jambu dan sedikit bening. Biasanya dijual dalam kemasan plastik. Katsuobushi digunakan untuk membuat kaldu dalam masakan jepang.

Untuk 4 porsi

928. PAD THAI (THAILAND)

Bahan:

250 gram kwetiau kering
½ sdt garam
500 ml air
250 gram daging ayam tanpa tulang, iris kotak tipis
250 gram udang besar, kupas, sisikan ekornya

3 butir telur, kocok lepas
75 gram taoge besar
30 gram daun ketumbar, cincang
50 gram kacang tanah, sangrai, buang kulitnya, cincang kasar
3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

4 siung bawang putih, memarkan
3 buah cabai merah besar, iris bulat
2 batang daun bawang, potong 1 cm
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdm kecap ikan

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air dengan garam dan sedikit minyak. Masukkan kwetiau, rebus hingga matang. Angkat, tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah dan daun bawang, tumis hingga layu. Masukkan daging ayam, tumis hingga berubah warna. Tambahkan udang, air jeruk nipis, kecap ikan, dan telur. Aduk hingga udang dan telur matang.
- ❖ Masukkan taoge, daun ketumbar, kacang tanah, dan kwetiau. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dalam keadaan hangat.

Untuk 4 porsi

929. PAHA AYAM GORENG (SIEN CU CI THUEI)

Bahan:

4 potong paha ayam
4 siung bawang putih, cincang
½ sdt garam
½ sdt merica
100 gram tepung kanji
Minyak cukup banyak, untuk menggoreng

Cara Membuat :

- ❖ Lumuri paha ayam dengan bawang putih, garam, dan merica. Lumuri paha ayam dengan tepung kanji. Panaskan minyak. Goreng ayam sampai kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

930. PANGSIT GORENG ISI KEPITING (CINA)

Bahan:

350 gram daging kepiting
150 gram rebung, iris kecil-kecil
½ butir bawang bombay, cincang
2 sdm kecap tawar
½ sdt merica bubuk
2 cm jahe, cincang
1 sdm ang ciu, jika suka
Garam secukupnya
¼ sdt penyedap, jika suka
15 lembar kulit pangsit
1 putih telur
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging kepiting, rebung, bawang bombay, kecap tawar, merica, jahe, ang ciu, dan garam. Aduk rata. Isi satu sendok makan pada setiap lembar kulit pangsit. Gulung, lalu rekatkan dengan putih telur. Lakukan sampai adonan habis. Sisihkan.
- ❖ Goreng pangsit dalam minyak panas yang banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Sajikan pangsit goreng dengan saus sambal.

Untuk 4 orang

Tip: kuliner cina sering menyajikan pangsit goreng dengan saus mustard. Aduk 2 sdm saus mustard dengan 3 sdm air matang. Tambahkan 1 sdt minyak sayur.

931. PAT PUK RUAMIT (THAILAND)

Bahan:

4 buah jamur shiitake kering, rendam hingga mengembang, potong-potong
150 gram jamur merang, belah-belah
150 gram jamur kancing kalengan, tiriskan
100 gram bayam
50 gram taoge
5 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

- 1 batang daun bawang, iris serong*
- 2 siung bawang putih, haluskan*
- 2 cm jahe, cincang halus*
- 3 sdm kecap manis*
- 2 sdm kecap asin*
- 2 sdm saus sambal*

Cara Membuat:

- ❖ Tumis daun bawang hingga layu. Masukkan bawang putih dan jahe, tumis hingga harum. Masukkan semua jamur. Masak sambil diaduk-aduk hingga layu.
- ❖ Tambahkan kecap manis, kecap asin, bayam, dan taoge. Tumis hingga matang. Tambahkan saus sambal, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

932. PLA PHAD (IKAN GORENG THAILAND)

Bahan:

- 2 ekor ikan kakap sedang, bersihkan*
- Minyak untuk menggoreng*
- 2 sdm margarin, untuk menumis*
- 4 siung bawang putih, memarkan, cincang*
- 1 butir bawang bombay, iris tipis melintang*
- 6 buah cabai merah besar, haluskan*
- 1 sdt gula pasir*
- 1 sdm air jeruk nipis*
- 1 sdm kecap ikan*
- 3 sdm saus tomat*
- 1 sdt garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Goreng ikan dengan minyak yang banyak dan panas sampai kering, angkat. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin. Tumis bawang putih, bawang bombay, dan cabai merah. Masukkan gula, air jeruk nipis, saus ikan, dan saus tomat. Aduk sampai rata. Sajikan ikan goreng dengan tumisan bumbunya.

Untuk 4 porsi

933. PLAN JIAN (THAILAND)

Bahan:

500 gram ikan bawal, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis.

Saus:

*3 siung bawang putih, cincang
1 butir bawang bombay, iris tipis bulat
3 cm jahe, iris halus
5 siung bawang merah, iris kasar
1 sdm tauco, haluskan
1 sdt kunyit bubuk
2 sdm air asam
300 ml air
2 sdt kecap ikan
2 sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
4 bubuk cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis panjang
5 buah jamur kuping kering, rendam hingga mengembang
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 batang daun ketumbar, iris kasar
2 sdm minyak, untuk menumis*

Cara Membuat:

- ❖ Bakar ikan sampai matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombay, dan jahe sampai harum. Tambahkan bawang merah dan tauco, aduk rata. Beri kunyit bubuk, air asam, dan air. Masak hingga mendidih.
- ❖ Masukkan kecap ikan, gula, merica bubuk, cabai merah bubuk, dan jamur kuping. Masak hingga matang. Tuangkan larutan maizena, aduk rata. Masak hingga kuah mengental, angkat.
- ❖ Tata ikan bakar di dalam piring saji. Siram dengan saus, lalu taburi daun ketumbar. Sajikan selagi hangat.

Untuk 4 orang

934. PO PHIA THOT (THAILAND)

Bahan:

*20 lembar kulit lumpia
1 sdm tepung terigu, larutkan dalam 4 sdm air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 tangkai daun kemangi
3 buah mentimun, iris serong*

Isi:

*150 gram daging rajungan
1 butir telur, kocok lepas
2 buah wortel, iris seperti batang korek api
15 gram jamur kuping segar, iris-iris
100 taoge, buang akarnya
3 sdm minyak, untuk menumis*

Bumbu:

*4 siung bawang putih lanang, cincang halus
4 sdt kecap asin
Merica bubuk, garam, dan gula pasir secukupnya*

Pelengkap:

Saus sambal botol atau sambal thailand, siap beli

Cara Membuat:

- ❖ **Isi:** tumis bawang putih hingga harum. Masak rajungan dan telur, aduk rata. Tambahkan wortel, jamur kuping, taoge, dan bumbu lainnya. Masak hingga sayuran setengah matang. Masukkan taoge, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Siapkan selembar kulit lumpia. Beri satu sendok makan tumis. Lipat, lalu gulung dan rekatkan dengan larutan terigu. Goreng dalam minyak panas hingga kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan. Sajikan dengan saus sambal atau sambal thailand.

Untuk 4 porsi

935. POD HOI SHELL KAB NOR MAI FARANG/ Asparagus Tumis Scallop (THAILAND)

Bahan:

*400 gram kerang kampak (scallop) segar
3 sdm minyak, untuk menumis*

3 siung bawang putih, cincang halus
150 gram asparagus hijau, potong 4 cm
50 gram jamur shiitake segar ukuran sedang, belah 4
50 ml kaldu ayam
3 sdm kecap jamur
2 sdm saus tiram
1 sdt garam
1 sdt merica

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih sampai harum. Masukkan asparagus, dan kaldu ayam. Aduk cepat sampai kerang kampak (*scallop*) matang.
- ❖ Tambahkan kecap jamur, saus tiram, garam, dan merica. Aduk rata. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 -5 porsi

936. RETASUMAKI

Bahan:

1 piring nasi jepang dingin
6 lembar nori (rumput laut ukuran besar)
3 lembar daun selada bokor
2 buah mentimun jepang, belah menjadi empat bagian
6 buah kani stick (daging kepiting olahan)
3 butir telur
6 sdm mayones
1 sdt vinegar (cuka)
1 sdm air
1 sdm gula pasir
3 sdm minyak, untuk membuat dadar

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, lalu buat dadar menjadi 3 lembar dadar. Belah dua, sisihkan.
- ❖ Campur vinegar, air, dan gula pasir, lalu rebus hingga mendidih, angkat, dinginkan. Campurkan larutan ini dengan nasi, aduk rata.
- ❖ Letakkan nori di atas makisu (rajutan bambu) agar menggulungnya lebih mudah. Beri nasi di atas nori hingga seluruh permukaannya tertutup, tekan agar padat.

- ❖ Tata daun selada, mentimun jepang, kani stick dan irisan telur dadar, lalu tambahkan mayones. Gulung perlahan dengan sedikit ditekan. Iris retasumaki dengan ukuran sesuai selera sajian.

Untuk 4 orang

Tip kani stick merupakan olahan dari kepiting yang berbentuk persegi panjang, berwarna oranye dan putih. Bisa dibeli di supermarket bagian frozen food.

937. SAPO TAHU ALA SZECHUAN (CINA)

Bahan:

1 buah tahu sutra (egg tofu)
 Minyak untuk menggoreng dan menumis
 2 siung bawang putih, cincang
 2 buah cabai merah besar, buang bijinya, cincang
 1 butir paprika merah, potong dadu
 1 potong dada ayam ukuran sedang, potong-potong
 100 gram udang kupas
 1 sdm kecap asin
 1 sdm saus tiram
 ½ sdt merica bubuk
 1 sdt garam
 250 ml air
 125 gram brokoli, potong berdasarkan kuntumnya
 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Kukus tofu berikut selama 10 menit, potong melintang. Goreng sampai kering. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan cabai dan paprika, aduk sampai layu. Masukkan ayam dan udang, aduk rata. Beri kecap, saus tiram, merica, garam, dan air. Masak sampai mendidih. Masukkan brokoli dan tofu, aduk sampai brokoli setengah matang. Tuangi larutan tepung maizena, aduk sampai kental dan matang. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

938. SATAY GAI (THAILAND)

Bahan:

500 gram daging ayam tanpa tulang dan kulit, potong dadu
4 sdm kecap manis
2 sdt tepung maizena
5 siung bawang putih, cincang halus
3 cm jahe, kupas, memarkan, cincang halus
200 gram mentimun, potong dadu
Tusuk sate

Bumbu kacang:

2 sdm minyak, untuk menumis
½ butir bawang bombay, cincang halus
2 siung bawang putih, cincang halus
100 gram kacang tanah, goreng, haluskan
150 ml air
8 buah cabai rawit merah
1 sdt garam
75 gram gula merah, iris

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam, kecap manis, tepung maizena, bawang putih dan jahe. Biarkan selama 2 jam di dalam lemari es. Rendam tusuk sate dalam air dingin. Tusuk daging ayam dengan tusuk sate. Bakar di atas api hingga matang. Angkat, sajikan dengan bumbu kacang.
- ❖ **Saus:** panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai kuning dan harum. Tambahkan kacang tanah yang dihaluskan, air, dan cabai. Aduk sampai rata dan masak sampai kental. Sajikan segera bersama saus hangat dan mentimun.

Untuk 4 porsi

939. SAWI ASIN BUMBU ANGKAK (CINA)

Bahan:

2 sdm minyak untuk menumis
3 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 potong dada ayam, potong persegi (dengan kulitnya)

1 liter air

1 sdm angkak, siram dengan air mendidih sebanyak 100 ml, saring

2 sdm kecap asin

1 sdt gula pasir

1 sdt cuka beras

Garam secukupnya

15 gram sawi asin, potong-potong

1 buah tahu cina, potong persegi, goreng

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan daging ayam, lalu aduk sampai berubah warna
- ❖ Beri air angkak. Masak sampai daging ayam dan air rebusannya berwarna merah. Tambahkan kecap asin, gula pasir, dan cuka beras.
- ❖ Masukkan sawi asin dan tahu goreng, didihkan sekali lagi. Angkat

Untuk 4 orang

Tip : angkak adalah beras merah yang di fermentasikan, lalu di keringkan. Gunanya untuk memberi rasa dan memberi warna kemerahan pada masakan. Bisa di beli di pasar tradisional atau pasar swalayan pada gerai makanan kering.

940. SETUP DAGING (THIT BO KHO-VIETNAM)

Bahan:

750 gram daging sandung lamur, potong 2x2 cm

2 batang serai, memarkan

5 butir bawang merah, memarkan

2 sdm minyak

1sdt garam

1 sdt merica hitam bubuk

850 ml air

1 sdm kecap ikan

5 cm kayu manis

2 sdm pasta tomat

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, Tumis potongan daging bersama serai dan bawang merah dengan api besar. Tambahkan garam dan merica. Aduk rata.

Masukkan kayu manis, kecap, dan air. Masak dengan api besar sampai daging empuk, lalu kecilkan api. Beri pasta tomat, aduk rata. Angkat dan sajikan panas.

Untuk 4 porsi.

941. SHABU-SHABU

Bahan:

250 gram daging sapi untuk sukiyaki
3 lembar sawi putih, potong 2 cm
1 buah wortel, iris serong
½ ikat bayam jepang horenzo, petik daunnya
4 buah jamur shiitake segar, kerat-kerat
150 gram tahu putih, potong ukuran 2 x 3 x 1 cm
2 batang daun bawang, iris serong

Kuah:

1 liter air
1 blok kaldu sapi

BUKUNE

Perendam:

1 siung bawang putih, parut
1 sdm biji wijen, sangrai
2 sdm kacang tanah, sangrai, haluskan
1 sdm air jeruk lemon
1 sdm gula pasir
½ sdt penyedap rasa

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan bumbu perendam, aduk hingga larut, sisihkan. Siapkan mangkuk shabu-shabu atau panci tembikar tahan panas. Masukkan air dan kaldu sapi, rebus hingga mendidih.

Rebus secara terpisah irisan daging, sawi putih, wortel, bayam, jamur, tahu putih, dan daun bawang hingga matang atau layu, sisihkan. Celupkan masing-masing makanan ke dalam bumbu perendam dan langsung dinikmati selagi panas.

Untuk 4 porsi

Tip: daging sapi untuk sukiyaki biasanya dijual dalam keadaan siap pakai. Jika tidak ada, bisa diganti dengan daging has sapi yang diiris tipis.

Bayam jepang atau horenzo sangat berbeda dengan bayam lokal. Ukurannya lebih besar dan bentuknya seperti sawi hijau.

942. SIOMAY UDANG (CINA)

Bahan:

*400 gram daging udang giling
100 gram daging ayam giling
4 siung bawang putih, haluskan
4 sdm kecap asin
5 sdm tepung kanji
2 butir telur, kocok
½ sdt merica bubuk
2 sdt minyak wijen
1 sdt gula pasir 20 buah kulit pangsit
1 batang wortel, parut*

Saus kacang: (Haluskan)

*4 siung bawang putih
6 buah cabai merah
100 gram kacang tanah goreng
5 sdm saus sambal
1½ sdt gula merah
Garam secukupnya
4 sdm minyak goreng
3 butir jeruk limo, ambil airnya
250 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Campur bahan siomay menjadi satu. Aduk rata. Sisihkan. Olesi mangkuk kecil dengan minyak goreng, beri selembar kulit pangsit. Isikan adonan siomay ke dalamnya. Beri bagian atasnya dengan wortel parut. Kukus selama 30 menit sampai matang.
- ❖ **Saus kacang:** panaskan semua bahan yang di haluskan. Masak sambil diaduk-aduk sampai berminyak. Angkat

Untuk 4 orang

***Tip:** Siomay di sajikan dengan disiram saus kacang dan di beri kecap manis bila suka bisa di tambahkan perasan jeruk limo di atasnya.*

943. SOM TAM (THAILAND)

Bahan:

1 buah mangga mengkal, kupas, iris tipis
100 gram bengkuang, potong dadu
100 gram kacang panjang, iris halus
100 gram tomat kecil, belah dua
50 gram kacang tanah, goreng, tumbuk kasar
30 gram ebi, goreng

Saus:

3 siung bawang putih, cincang halus
10 buah cabai rawit merah, iris halus
60 gram gula merah, iris halus
4 sdm kecap ikan
4 sdm air jeruk nipis

Cara Membuat:

Campur semua bahan saus, aduk rata. Tambahkan mangga, bengkuang, kacang panjang, tomat, kacang tanah, dan ebi. Aduk rata, lalu sajikan.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

944. SONG I PHAB (NASI CAMPUR KOREA)

Bahan:

250 gram daging sapi has dalam
2 sdm minyak, untuk menumis
2 ½ sdm kecap asin (light soy sauce)
200 gram jamur merang, belah 2 bagian
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
1 sdm minyak wijen
2 batang daun bawang, iris tipis
350 gram beras, cuci, tiriskan
700 ml air
2 sdm wijen, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Cincang kasar daging has. Tumis daging sapi, kecap asin, jamur merang, merica, garam, minyak wijen, dan daun bawang, aduk sampai daging sapi setengah matang.

- ❖ Masukkan beras, aduk rata. Tuang air, sambil aduk sampai air meresap dan nasi setengah matang, angkat. Kukus nasi sampai matang. angkat. Taburi dengan wijen. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

945. SOUN GORENG DAGING CINCANG (CINA)

Bahan :

*Minyak untuk menumis
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe
10 buah cabai rawit merah, iris bulat
150 gram daging sapi cincang
150 ml air kaldu
1 sdm kecap tawar
1 sdt arak beras
1 sdt minyak wijen
200 gram soun kering, rendam dalam air dingin
2 batang daun bawang, iris halus*

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, dan cabai rawit merah. Masukkan daging cincang. Tumis daging cincang sampai berubah warna. Beri air kaldu, kecap tawar, arak beras, dan minyak wijen. Masak sampai air terserap habis.
- ❖ Masukkan soun, lalu aduk rata. Angkat dan taburi dengan irisan daun bawang

Untuk 4 orang

946. SUKIYAKI

Bahan:

*100 gram daging sapi, iris tipis-tipis
75 gram bayam
50 gram soun, rendam air panas, ditiriskan
100 gram tahu putih, goreng dengan sedikit minyak
25 gram jamur shiitake kering, rendam air hingga mengembang
1 batang daun bawang, diiris serong
3 sdm mentega*

Saus:

150 ml kecap kikkoman

250 ml air kaldu

1 sdm gula pasir

½ sdt penyedap rasa

Cara Membuat:

- ❖ Saus: campur semua bahan saus, aduk rata. Rebus hingga mendidih, tetapi jangan terlalu lama, langsung angkat, sisihkan
- ❖ Panaskan mentega, masukkan sayuran sedikit demi sedikit bergantian dengan daging sapi, lalu siram dengan sausnya (sedikit demi sedikit). Masak hingga daging matang, angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

947. SUP AYAM

Bahan:

1 liter air

2 potong dada ayam

4 potong sayap ayam

2 sdm margarin untuk menumis

½ butir bawang bombay, potong dadu kecil

1 buah wortel ukuran, potong korek api

1 tangkai seledri, potong kasar

2 batang daun bawang, potong serong agak tipis

1 sdt garam

1 sdt merica bubuk

Cara Membuat :

- ❖ Rebus dada dan sayap ayam sampai matang, angkat. Tiriskan ayam, lalu suwir-suwir. Masukkan ayam suwir kembali ke dalam air kaldu dari rebusan ayam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan wortel, sambil aduk. Didihkan air kaldu, lalu masukkan tumisan. Tambahkan daun bawang, seledri, garam, dan merica. Masak sampai matang, sajikan panas.

Untuk 4-5 porsi

948. SUP KEPALA IKAN ALA VIETNAM

Bahan:

- 2 kepala ikan kakap, bersihkan*
- 2 sdm minyak, untuk menumis*
- 2 siung bawang putih, cincang*
- ½ butir bawang bombay, cincang halus*
- 2 batang daun bawang, potong 1 cm*
- 1 liter air kaldu ikan*
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya*
- 2 mata asam jawa, larutkan dengan 50 ml air panas*
- 3 lembar daun jeruk purut, iris kasar*
- 1 batang serai, memarkan*
- 2 sdm cabai bubuk*
- ½ sdt kunyit bubuk*
- 4 sdm kecap ikan*
- 2 sdm bawang merah goreng*
- 1 ikat kecil daun selada air*
- 8 helai daun ketumbar, cincang halus*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri kepala kakap dengan air jeruk nipis lalu biarkan selama 15 menit. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai layu. Tambahkan daun bawang. Aduk rata. Tuang kaldu ikan, lalu dididihkan. Masukkan larutan air asam, daun jeruk, serai, cabai bubuk, kunyit bubuk, kecap ikan dan bawang merah goreng. Masak sampai mendidih kembali.
- ❖ Masukkan kepala ikan dan rebus sampai kepala ikan matang dan bumbu meresap. Tambahkan selada air, masak sampai matang. Sajikan sup panas, lalu taburi daun ketumbar cincang.

Untuk 4 porsi

949.SUP MISOA

Bahan:

- ¼ ekor ayam (bagian dada), potong menjadi 8 bagian*
- 50 gram misoa, rendam*
- 100 gram jamur merang, belah menjadi 6 bagian*

2 buah jamur kuping kering, rendam hingga mekar, potong-potong
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 sdm minyak, untuk menumis
750 ml air

Haluskan:

4 siung bawang merah
3 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting
1 cm jahe
1 sdm tauco
1 sdm garam
1 sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan air, biarkan hingga mendidih.
- ❖ Masukkan jamur merang, jamur kuping, dan daun bawang, aduk rata. Masukkan misoa, rebus hingga mendidih, angkat. Sajikan selagi panas.

Untuk 4 porsi

BUKUNE

950.SUP PANGSIT AYAM (CINA)

Bahan Kuah:

250 gram tulang ayam
2 liter air
3 cm jahe, iris tipis
2 batang daun bawang
2 sdm ang ciu

Isi:

150 gram daging ayam, cincang
½ sdm ang ciu
50 gram rebung
1 ibu jari jahe parut
½ sdt merica bubuk
1 kaleng jamur kancing, iris tipis, rebus sampai matang, tiriskan
Kulit pangsit, siap pakai secukupnya

Cara Membuat:**Kuah:**

- ❖ Masak tulang ayam, air, irisan jahe daun bawang, garam dan ang ciu, sampai mendidih. Ambil kaldunya sebanyak 1¼ liter, sisihkan.

isi:

- ❖ Campur daging ayam, daun bawang, rebung, jahe parut, ang ciu, garam, dan merica. Siapkan selembat kulit pangsit, letakkan satu lembar daun ketumbar, ½ sendok teh jahe parut, dan satu sendok makan adonan isi. Lipat miring membentuk segitiga dan rekatkan dengan air. Rebus pangsit dalam air mendidih sampai matang.
- ❖ Siapkan mangkuk kecil, masukkan pangsit dan jamur kancing. Siram dengan kuah kaldu. Taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk 4 porsi

951. SUP PASTA KACANG MERAH/ GOCHU JANG CHIGAE

Bahan:

300 gram daging has sapi
4 buah jamur shitake
1 sdm gula pasir
½ sdm kecap manis
1½ liter air, untuk merebus
2 sdt kaldu sapi instan
3 sdm gochujang (pasta kacang merah)
1 siung bawang putih, iris halus
1 buah kentang ukuran sedang, potong dadu
1 buah wortel ukuran sedang
2 buah cabai merah besar, potong serong, buang bijinya
4 helai kucai, iris 2 cm
1 bungkus tofu, potong dadu
1 sdt garam
1 sdt merica hitam butir, tumbuk kasar
2 batang daun bawang, iris tipis

Cara Membuat:

- ❖ Iris tipis daging has sapi, lalu aduk dengan gula pasir dan kecap manis selama 15 menit.

- ❖ Rendam jamur shitake dalam air sampai mengembang, lalu belah dua. Sisihkan.
Rebus daging sambil diaduk sampai matang, beri kaldu sapi instan dan gochujang. Tambahkan bawang putih, kentang, wortel. Setelah agak layu, masukkan cabai merah, tofu dan jamur. Beri garam dan merica hitam, masak sampai matang. Taburi dengan daun bawang.

Untuk 4 porsi

952. SUP SEGAR NANAS (VIETNAM)

Bahan:

450 gram daging has dalam sapi, iris tipis ukuran 1x 4 cm
 450 gram udang ukuran sedang, kupas, sisakan ekornya
 2 batang daun bawang, iris tipis
 2 sdm minyak, untuk menumis
 1 liter kaldu udang
 1 butir bawang bombay, iris tipis
 ½ sdt garam
 2 sdm kecap ikan
 1 sdt merica bubuk
 1 sdt cabai bubuk
 1 batang serai, ambil bagian putihnya, iris halus
 ¼ buah nanas setengah matang ukuran sedang, kupas, potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging, udang, dan daun bawang, aduk rata. Panaskan minyak, tumis campuran daging sampai berubah warna. Angkat, sisihkan.
- ❖ Didihkan kaldu, tambahkan bawang bombay, garam, saus ikan, merica bubuk, cabai dan serai. Aduk, lalu masukkan potongan nanas, dan tumisan daging. Aduk-aduk sampai mendidih kembali, angkat. Sajikan dalam keadaan panas

Untuk 4 porsi

953. SUP TAHU ALA PEKING (CINA)

Bahan:

100 gram daging ayam cincang
 100 gram udang cincang

1 ibu jari jahe, haluskan
 1 sdt kecap asin
 ½ sdt merica, secukupnya
 1 sdt garam, secukupnya
 2 liter kaldu udang
 2 potong dada ayam, iris tipis
 4 potong jamur hioko, rendam air panas sampai mengembang, iris 2 cm
 1 batang daun bawang, iris halus
 1 sdm ang ciu, jika suka
 ½ sdt gula pasir
 4 lembar sawi putih, potong-potong
 2 potong tahu cina, iris persegi
 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging ayam cincang, udang, jahe, kecap asin, merica, garam. Aduk rata. Bulatkan adonan membentuk bola kecil, sisihkan.
- ❖ Didihkan kaldu, lalu masukkan bulatan adonan ke dalamnya. Masak sampai terapung. Masukkan irisan daging ayam, jamur, daun bawang, ang ciu, gula, sawi, dan tahu cina. Masak sampai matang, tuang larutan maizena. Aduk sampai mengental. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

954. SUP UDANG

Bahan:

300 gram udang jerbung, kupas, sisakan ekor
 2 butir jeruk nipis, peras
 1 buah lobak belah 4, iris 1 cm
 2 buah wortel, iris seperti batang korek api
 ½ sdt garam
 1 sdt merica
 4 siung bawang putih, haluskan
 2 sdt kaldu ayam bubuk
 2 batang daun ketumbar, ikat
 1 liter air
 1 batang daun bawang, iris serong 1 cm
 2 sdm kecap ikan

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk. Diamkan 15 menit. Rebus udang bersama daun ketumbar dan daun bawang. Buang busanya. Sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan wortel, aduk-aduk, tambahkan 100 ml air rebusan udang. Masukkan tumisan dalam rebusan udang. Tambahkan kaldu, lobak, garam, dan merica. Didihkan. Angkat sajikan hangat

Untuk 4-5 porsi

955. SUP UDANG ALA BIRMA

Bahan:

*1 liter air
1 sdt garam
500 gram udang besar, kupas
1 blok kaldu ayam instan
2 sdm kecap ikan
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 butir bawang bombay, potong tipis
2 cm jahe, iris halus
3 buah cabai hijau, iris halus
4 butir bawang merah, iris halus
1 sdm daun ketumbar*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, lalu masukkan udang dan masak sampai udang berubah warna dan matang.
- ❖ Tambahkan kecap ikan, kaldu blok, air jeruk, bawang bombay, jahe, cabai hijau, bawang merah, dan daun ketumbar. Aduk rata, angkat. Sajikan panas.

Untuk 4 porsi

956. TEMPURA

Bahan:

*200 gram udang
200 gram daging ikan kakap putih*

½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 gram daging cumi-cumi
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
100 gram terung, potong-potong
100 gram ubi jalar, potong tipis-tipis
300 gram tepung terigu
2 butir telur, kocok lepas
400 ml air dingin
1 sdt kaldu instan
Minyak untuk menggoreng

Saus:

400 ml dashi (kaldu ikan)
100 ml kecap kikkoman
2 sdt gula pasir
½ sdt garam
5 cm jahe, parut
½ buah lobak, parut

Cara Membuat:

- ❖ Kupas udang, sisakan ekornya. Belah punggung udang, kemudian memarkan sampai melebar. Sisihkan.
- ❖ Potong-potong daging ikan kakap sebesar jari. Lumuri dengan garam dan merica. Sisihkan.
- ❖ Potong-potong cumi sebesar jari. Lumuri dengan air jeruk nipis. Sisihkan.
- ❖ Campur tepung terigu, telur kocok, air dingin, dan kaldu instan sampai menjadi adonan yang licin. Celupkan udang, ikan kakap, cumi-cumi, terung dan ubi secara bergantian. Goreng dalam minyak panas dan banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ **Saus:** Campur kaldu ikan, kecap kikkoman, gula pasir, dan garam. Sajikan tempura bersama sausnya.

Untuk 4 porsi

957. TEPPANYAKI

Bahan:

250 gram daging sapi has dalam, potong tipis melintang serat
100 gram udang berukuran sedang, kupas, sayat punggungnya
4 buah jamur shiitake kering, rendam dalam air panas, tiriskan
1 buah terung jepang (terung ungu), potong bulat dengan tebal ½ cm
1 butir bawang bombay, potong tipis bulat
5 sdm margarin

Saus Pencelup:

5 sdm kecap kikkoman
50 ml air kaldu
2 sdm air jeruk nipis
2 sdm biji wijen, sangrai
6 buah cabai merah, haluskan
10 cm lobak, diparut halus
½ sdt gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan satu sendok makan margarin, lalu masukkan daging sapi. Tumis hingga daging matang, angkat, sisihkan.
- ❖ Tumis setiap bahan di atas dengan cara yang sama secara terpisah. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Campur semua bahan saus pencelup, aduk rata hingga gula larut. Tata semua bahan yang sudah matang di atas piring saji, lalu hidangkan bersama saus pencelupnya.

Untuk 4 porsi

958. THAB GI PAD PRIKON (THAILAND)

Bahan:

10 buah hati ayam
5 buah jamur shiitake, rendam hingga mengembang, iris tipis
2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu:

4 siung bawang putih, cincang halus
2 butir bawang bombay, iris tipis
3 buah cabai merah besar, iris tipis

2 buah cabai hijau besar, iris tipis
3 sdm kecap ikan
1 sdt gula pasir
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
3 butir bawang merah, iris tipis

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan hati ayam. Potong masing-masing menjadi empat bagian. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan bawang bombay, cabai merah, dan cabai hijau. Tumis hingga layu. Masukkan hati ayam, tumis sampai kaku dan berubah warna.
- ❖ Masukkan bumbu-bumbu. Masak hingga semua bahan matang dan bumbu meresap. Angkat, sajikan dengan nasi hangat.

Untuk 4 porsi

959. THALE PRIAO WAN (THAILAND)

Bahan:

250 gram daging ikan kakap, potong-potong persegi
250 gram cumi, buang kulitnya, belah dua, sayat saling silang, potong-potong
200 gram nanas, potong-potong
75 gram paprika merah, potong kotak
75 gram paprika hijau, potong kotak
2 sdm margarin

Bumbu:

4 siung bawang putih, cincang halus
1 butir bawang bombay, Iris-iris
½ sdt merica bubuk
6 sdm saus tomat
3 sdm saus sambal
2 sdm kecap manis
300 ml air
½ sdt garam
½ sdt kaldu instan, jika suka
2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Tambahkan paprika merah dan paprika hijau, tumis hingga layu. Masukkan semua seafood, aduk hingga berubah warna.
- ❖ Tambahkan bumbu-bumbu dan air. Masak hingga semua bahan matang. Tuangkan larutan maizena sedikit- sedikit sambil diaduk. Biarkan matang dan meletup-letup. Masukkan nanas, aduk rata. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

960.TIM IKAN KAKAP (CINA)

Bahan:

2 ekor ikan kakap, ukuran sedang
2 sdm ang ciu, jika suka
2 sdm kecap tawar
1 ibu jari jahe, cincang halus
1 sdm minyak wijen
Garam secukupnya
2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong
3 batang daun bawang, iris serong
5 cm jahe muda, iris halus, seperti korek api
1 sdt merica hitam butir, tumbuk kasar

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan ikan kakap, gurat-gurat sisinya. Letakkan dalam pinggan tahan panas. Sisihkan.
- ❖ Campur angciu, kecap tawar, jahe, minyak wijen, dan garam. Aduk sampai garam larut. Siramkan ke atas ikan. Kukus ikan selama 15 menit atau sampai matang. Angkat. Pindahkan ke piring saji.
- ❖ Panaskan minyak, tumis cabai merah, daun bawang, jahe, dan merica hitam. Angkat dan siram ke atas ikan.

Untuk 4 orang

Tip : tim ikan kakap bisa di sajikan dengan kulit agak crispy. Setelah dikukus, letakkan di hot plate (piring khusus tahan panas). Taburkan cabai,

daun bawang, jahe, dan merica hitam pada ikan. Panaskan minyak sampai berasap, lalu siramkan ke atas ikan. Kulit ikan akan mengering dengan sendirinya.

961. TORIKUTSHIKATSU (JEPANG)

Bahan:

*2 potong dada ayam tanpa tulang, potong memanjang
3 batang daun bawang, potong 2 cm
1 sdt merica bubuk
1 sdt garam halus
50 gram tepung roti
Tusuk satai secukupnya
Minyak untuk menggoreng
Saus tomat secukupnya*

Pencelup (aduk rata):

*4 kuning telur
100 ml air es
200 gram tepung terigu*

Cara Membuat:

- ❖ Lumuri ayam dengan garam dan lada, ratakan. Diamkan 15 menit. Ambil tusuk satai, lalu tusuk ayam dengan daun bawang secara bergantian (selang seling). Masukkan kedalam adonan pencelup, lalu gulingkan kedalam tepung roti.
- ❖ Goreng satai ayam dan daun bawang dalam minyak banyak dan panas, sampai matang. Lepaskan ayam dan daun bawang dari tusuk satai, letakkan di atas piring dan sajikan bersama saus tomat.

Untuk 4 orang

962. TORI NO KARAAGE

Bahan:

*250 gram daging paha ayam beserta kulitnya, potong-potong sesuai selera
Minyak secukupnya, untuk menggoreng*

Bumbu Rendaman:

2 siung bawang putih, parut
1 cm jahe, parut, diperas, ambil airnya
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin
1 butir telur
1 sdt minyak wijen
1 sdt gula pasir
½ sdt garam

Adonan Pelapis:

75 gram tepung kentang
3 sdm tepung terigu
½ sdt merica bubuk
1 sdt bawang putih bubuk
1 sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan bumbu rendaman, aduk rata, sisihkan. Campur semua bahan adonan pelapis, aduk rata, sisihkan. Masukkan potongan daging ayam ke dalam bumbu rendaman, aduk rata, biarkan selama 2 jam agar bumbu meresap.
- ❖ Lapisi setiap potongan ayam dengan adonan pelapis, aduk hingga semua permukaannya tertutup. Goreng potongan ayam di dalam minyak yang banyak dan panas hingga kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Sajikan dengan kentang goreng dan sambal botol.

Untuk 4 porsi

963. TUMIS AYAM KECAP JEPANG

Bahan:

1 ekor ayam
2 sdm minyak, untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, cincang halus
200 ml kaldu ayam
2 sdm kecap jepang
50 gram kapri, potong serong
1 sdt garam secukupnya

½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, potong serong

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong ayam menjadi 5 bagian, sisihkan. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai layu. Masukkan ayam, aduk-aduk sampai berubah warna.
- ❖ Tuang kaldu ayam, lalu masukkan jamur, dan kapri. Tambahkan kecap jepang, garam, dan merica. Taburi dengan potongan daun bawang, angkat. Sajikan panas.

Untuk 4-5 porsi

964. TUMIS CUMI KEDELAI HITAM (CINA)

Bahan:

400 gram cumi
3 sdm minyak goreng
2 sdt minyak wijen
½ butir bawang bombay, potong dadu kecil
2 cm jahe, memarkan
5 buah cabai rawit, iris-iris
3 sdm saus kedelai hitam
1 sdm arak beras, jika suka
1 buah paprika merah, potong persegi
3 batang daun bawang, potong-potong
½ sdt garam
½ penyedap rasa, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Bersihkan cumi. Gurat-gurat punggungnya, lalu potong persegi. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang bombay, jahe, dan cabai rawit sampai layu. Beri saus kedelai hitam, dan arak beras.
- ❖ Masukkan cumi, paprika dan daun bawang. Tumis dengan api besar sampai cumi matang. Beri garam dan penyedap rasa, lalu angkat.

Untuk 4 orang

965. TUMIS MANIS DAGING KAMBING (CINA)

Bahan:

*450 gram daging kambing has dalam, bersihkan lemaknya
4 sdm minyak goreng, untuk menumis
2 siung bawang putih, cincang halus
½ sdt gula pasir*

Pencelup (campur):

*1 sdm kecap manis
1 putih telur, kocok sebentar
½ sdt maizena
½ sdt kecap asin
½ sdt anggur putih atau sherry*

Cara Membuat:

- ❖ Simpan kambing dalam lemari es sebentar sampai kaku. Iris tipis melintang serat. Campur irisan daging dengan bahan pencelup, aduk rata. Panaskan minyak, tumis irisan daging berbumbu. Aduk cepat sampai daging berubah warna. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Tumis bawang putih sampai harum. Tambahkan gula, kecap manis, kecap asin dan anggur putih. Masukkan tumisan daging, aduk rata. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 orang

966. TUMIS SEAFOOD CAMPUR MINT (THAILAND)

Bahan:

*4 sdm minyak, untuk menumis
150 gram fillet ikan kakap, potong dadu
250 gram kerang, rebus dengan 1 ibu jari jahe dan garam,
1 ekor kepiting ukuran besar, rebus, potong 4 bagian
100 gram cumi, potong bulat
2 sdm saus tiram
2 sdm kecap ikan
100 ml air
2 buah cabai merah besar, iris 1 cm
1 butir bawang bombay, iris tipis melintang
3 butir bawang merah, iris halus
1 ikat kecil daun mint segar, ambil daunnya*

Haluskan:

- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, cincang halus
- 1 sdm akar daun ketumbar

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan kakap, kerang, kepiting, dan cumi. Aduk rata.
- ❖ Tambahkan saus tiram, kecap ikan dan air. Tutup wajan dan masak sampai matang. Masukkan cabai merah, bawang bombay, bawang merah, dan daun mint. Aduk rata. Angkat dan sajikan dalam keadaan panas.

Untuk 4 porsi.

967. UDANG CAE (CINA)

Bahan:

- 200 gram udang, kupas, cincang halus
- 1 sdm maizena
- 1 putih telur, kocok sebentar
- Minyak samin secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
- 400 ml air
- ½ sdt kaldu ayam instan
- 2 batang daun bawang, iris halus

Haluskan:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai rawit
- 1 ibu jari kencur
- 1 ibu jari jahe
- ¼ sdt penyedap, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Campur udang cincang dengan maizena, putih telur, dan setengah bagian bumbu yang sudah dihaluskan. Bulatkan adonan udang sebesar kelereng, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak samin, goreng bulatan udang. Tiriskan. Tumis sisa bumbu halus sampai harum, beri air dan kaldu ayam instan,

didihkan. Masukkan bulatan udang berikut daun bawang. Angkat, sajikan.

Untuk 4 porsi

968. UDANG GORENG SAUS MENTEGA (CINA))

Bahan:

*450 gram udang windu/ udang ukuran agak besar
3 sdm margarin
4 sdm kecap asin
4 sdm kecap inggris
2 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk*

Cara Membuat :

- ❖ Buang kepala udang, kerat punggungnya. Goreng udang sampai matang, angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin. Masukkan kecap asin, kecap manis dan kecap inggris. Tambahkan merica bubuk, lalu masak sampai mendidih. Masukkan udang goreng. Aduk-aduk sebentar sampai bumbu meresap. Angkat, sajikan panas.

Untuk 4 porsi

969. YAKITORI

Bahan:

*300 gram paha ayam, ambil dagingnya, potong dadu
1 buah paprika hijau, potong bentuk persegi
1 buah paprika merah, potong bentuk persegi
5 batang daun bawang, ambil bagian putihnya, potong ukuran 2 cm
20 buah tusuk satai*

Saus:

*200 ml kecap kikkoman
100 ml air kaldu
2 siung bawang putih, haluskan
40 gram jahe, parut, ambil airnya
50 gram gula pasir*

Bahan Taburan:

1 sdt merica bubuk

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur semua bahan saus, aduk rata, rebus hingga mendidih, angkat, sisihkan. Rendam daging ayam, paprika, dan daun bawang di dalam saus, diamkan selama 60 menit.
- ❖ Tusukkan daging ayam, paprika hijau, paprika merah, dan daun bawang secara selang-seling dengan tusuk satai. Bakar yakitori di atas bara api hingga matang sambil sesekali diolesi saus, angkat. Taburkan merica bubuk dan air jeruk di atas yakitori, sajikan.

Untuk 4 porsi

970. YUM DOKRALAM MET MAMUANG (THAILAND)

Bahan:

1 buah kembang kol ukuran sedang, potong kuntumnya

1 buah brokoli ukuran sedang, potong kuntumnya

450 ml santan kental

100 gram kacang mede, sangrai

3 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan :

½ sdt ketumbar, sangrai

¼ sdt jintan, sangrai

6 buah cabai merah keriting yang dikeringkan, cincang

2 butir bawang merah, cincang

4 siung bawang putih, cincang

1 cm jahe, kupas, cincang

1 batang serai, cincang

2 lembar daun jeruk purut, cincang

4 tangkai daun ketumbar segar, cincang

1 sdt garam

¼ sdt merica hitam

Bumbu lainnya:

2 butir bawang bombay, iris kasar

2 sdt kecap ikan

2 sdt gula merah

1 sdt garam

3 batang daun ketumbar, cincang kasar

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang bombay hingga layu. Masukkan kembang kol dan brokoli. Aduk hingga sayuran layu. Masukkan bumbu yang di haluskan, santan, kecap ikan, gula dan garam.
- ❖ Masak sambil diaduk hingga santan mendidih dan agak kental. Tambahkan kacang mede sagrai, aduk rata. Angkat, sajikan, dengan taburan daun ketumbar.

Untuk 4 porsi

BUKUNE



Kue Tradisional

971. APEM POTONG

Bahan:

*350 ml air kelapa
150 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
400 gram tepung beras
200 ml santan
1 bungkus ragi instan
150 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt baking powder
2 sdt garam*

Saus:

*1 butir kelapa, ambil santannya 500 ml
300 gram gula merah, sisir
2 lembar daun pandan
¼ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Masak air kelapa, gula pasir, dan daun pandan sampai mendidih. Biarkan hangat-hangat kuku. Tuang larutan air kelapa sedikit-demi sedikit ke dalam tepung beras. Aduk dengan tangan selama 15 menit. Biarkan dingin.
- ❖ Tuang santan, tambahkan ragi, tepung terigu, baking powder, dan garam. Aduk rata biarkan selama 35 menit. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak. Kukus sampai matang.
- ❖ **Saus:** Masak santan, gula merah, daun pandan, dan gula, sampai mendidih dan kental. Saring.

Hasil 20 potong

***Tip:** gunakanlah api sedang pada saat mengukus supaya hasil permukaan kue tidak menggelembung.*

972. AWUG-AWUG

Bahan:

*350 gram tepung ketan
½ sdm vanili
200 ml air*

1 buah kelapa, parut memanjang
¼ sdt aram
1½ sdm gula pasir
Pewarna merah secukupnya
Pewarna hijau secukupnya
3 lembar daun pandan, potong-potong
Daun pisang untuk alas

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung ketan dan vanili, lalu percik-percik dengan air. Aduk rata. Masukkan kelapa parut, garam, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu bagian diwarnai merah aduk dan satu bagian lagi diwarnai hijau, aduk rata.
- ❖ Siapkan loyang, alasi dengan daun pisang. Taruh beberapa potongan daun pandan. Tuang adonan merah, ratakan. Tuang adonan hijau, ratakan dan padatkan.
- ❖ Kukus sampai matang. Angkat, dinginkan, dan potong-potong.

Hasil 18 potong

BUKUNE

973. BIKA AMBON MUNGIL

Bahan biang (babon):

200 gram tepung terigu
250 ml air
2 sdt (20 gram) ragi instan

Bahan:

1 butir kelapa, ambil santannya 500 ml
1 sdt kunyit bubuk
25 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris-iris
4 batang serai, memarkan
4 lembar daun pandan, sobek-sobek/simpul
600 gram gula
Garam secukupnya
450 gram tepung kanji
50 gram tepung ketan
14 butir telur
Kelapa parut secukupnya, sangrai, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Biang (babon): Campur tepung terigu, air, dan ragi instan, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
- ❖ Masak santan bersama kunyit, daun jeruk, serai, daun pandan, gula, dan garam. Aduk sampai mendidih. Angkat dan sisihkan
- ❖ Campur tepung kanji, tepung ketan, dan biang sampai rata. Tambahkan telur persatu sambil diaduk, sampai rata. Tuang campuran santan sedikit-sedikit sambil diaduk. Diamkan selama 2 jam.
- ❖ Panaskan cetakan kue lumpur. Tuang adonan ke dalam cetakan kue lumpur, taburi kelapa parut. Biarkan sampai berlubang-lubang. Tutup, masak bika ambon sampai matang.

Hasil 20 buah

*Tip: *panaskan cetakan lebih lama sambai benar-benar panas, supaya menghasilkan adonan berlubang-lubang.*

974. BINGKANG (ACEH)

Bahan:

5 butir telur bebek
225 gram gula pasir
500 ml santan kental
275 gram tepung terigu
3 sdm margarin, cairkan
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili
 $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bebek dengan gula pasir sampai mengembang. Matikan mikser, lalu tuang santan sambil terus di aduk.
- ❖ Beri tepung terigu sedikit demi sedikit. Masukkan margarin cair. Aduk rata.
- ❖ Tuang ke dalam loyang yang telah dioles dengan margarin. Panggang dalam oven sampai matang dan kue padat.

Hasil 15 potong

Tip: kue bingkang bisa juga dibuat dengan menggunakan telur ayam. Namun hasilnya tidak kuning dan keras seperti bila menggunakan telur bebek.

975. BOLU SAKURA KISMIS

Bahan:

*500 ml santan dari 1 butir kelapa
4 butir telur ayam
250 gram gula pasir
500 gram terigu
2 sdt baking powder
Vanili bubuk secukupnya
Garam halus secukupnya
100 gram kismis*

Karamel:

*250 gram gula pasir
300 ml air
4 sdm margarin*

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ Karamel: panaskan gula sampai meleleh, tambahkan air sedikit-sedikit sampai mencair. Tambahkan margarin aduk rata. Angkat, dinginkan. Campur karamel dengan santan, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan terigu yang sudah diayak dengan baking powder sedikit-sedikit. Sambil diaduk, lalu tuang campuran karamel. Aduk sampai adonan licin dan rata.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi margarin. Taburi permukaannya dengan kismis. Kukus sampai matang, angkat. Lepaskan kue dari cetakan.

Hasil 18 buah

976. BUGIS

Bahan:

*250 gram tepung ketan hitam
½ sdt garam*

250 ml santan kental
Daun pisang secukupnya

Isi:

½ butir kelapa setengah tua, parut
150 gram gula merah, sisir
¼ sdt vanili
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Isi: campur semua bahan isi. Masak sambil diaduk-aduk hingga semua gula hancur dan tercampur rata. Angkat, sisihkan.
- ❖ Campur tepung ketan hitam dengan garam, aduk rata. Tambahkan santan sedikit demi sedikit sambil diuli hingga adonan tidak lengket dan dapat dibentuk.
- ❖ Ambil satu sendok makan adonan, beri satu sendok teh adonan isi, bulatkan. Letakkan di atas selembar daun, bungkus. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus selama 30 menit sejak air mendidih. Angkat, sajikan.

Hasil 15 bungkus

BUKUNE

977. CARANG GESING/YOGYAKARTA

Bahan:

4 butir telur ayam
125 gram gula pasir
500 ml santan dari 1 kelapa
Garam secukupnya
3 lembar daun pandan, potong-potong
10 buah pisang raja, iris bulat
Daun pisang untuk membungkus

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur dan gula, lalu kocok sampai halus. Tambahkan santan dan garam. Aduk-aduk. Saring.
- ❖ Ambil lembaran daun pisang, lalu beri sepotong daun pandan. Masukkan irisan pisang dan tuang adonan santan. Bungkus bentuk tum, lalu kukus sampai matang. Angkat.

Hasil 16 buah

978. CECEWER

Bahan :

*130 gram gula pasir
170 gram tepung beras
50 gram tepung kanji
500 ml santan
15 lembar daun suji tumbuk, ambil airnya $\pm$ 25 ml
1 sdt air kapur sirih
 $\frac{1}{2}$ sdt garam*

Taburan:

*$\frac{1}{4}$ kelapa setengah tua, parut memanjang
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 lembar daun pandan*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras, tepung kanji, dan gula pasir. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai licin. Beri air daun suji, air kapur sirih, dan garam. Aduk rata.
- ❖ Tuang ke dalam loyang 11 cm yang telah diolesi minyak goreng. Kukus selama $\pm$ 30 menit. Angkat.
- ❖ Campur kelapa parut dengan garam. Kukus bersama daun pandan sampai matang. Angkat.
- ❖ Potong-potong kue cecewer dan sajikan taburan kelapa kukus di atasnya.

Untuk 6 orang

979. CENDOA KAPAU (PADANG)

Bahan:

*100 gram sagu aren
2 sdm air daun suji
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
600 ml air*

Pelengkap:

Lopis ketan (siap beli)

Tapai singkong

Bahan Saus:

250 gram gula merah

¼ sdt garam

2 lembar daun pandan

200 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Larutkan sagu aren dengan sebagian air, aduk, lalu saring. Rebus sisa air hingga mendidih. Masukkan air daun suji, garam, dan larutan sagu aren. Masak sambil diaduk-aduk hingga kental dan bening, angkat, sisihkan.
- ❖ Tuang adonan ke dalam cetakan cendol, tekan-tekan hingga cendol keluar. Rendam cendol yang keluar dari cetakan di dalam air dingin yang matang, angkat, tiriskan. Jika air sudah terasa panas harus diganti dengan yang dingin.
- ❖ Saus: campur semua bahan saus, masak hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Angkat, lalu saring, dan dinginkan.
Tata cendol, lopis, dan tapai singkong di dalam mangkuk saji, lalu siram dengan saus gula merah, sajikan.

Untuk 4-5 porsi

Tip: ekstrak daun suji dibuat dari daun suji (30 lembar) dan daun pandan (5 lembar) ditumbuk, lalu diremas-remas dengan 75 ml air hangat dan disaring. Air hasil saringannya disimpan di dalam lemari es dan bisa dipakai sewaktu-waktu.

980. CENIL TIGA WARNA

Bahan:

500 gram tepung kanji

½ sdt garam

200 ml air daun pandan

1 tetes pewarna merah

1 tetes pewarna kuning

1 tetes pewarna hijau
¼ sdt esens stroberi/sesuai selera
¼ sdt esens pandan/sesuai selera
¼ sdt esens durian/sesuai selera

Taburan kelapa:

½ butir kelapa muda, parut memanjang
¼ sdt garam
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung kanji, garam dan 100 ml air daun pandan, aduk-aduk. Masak sampai mendidih dan mengental. Angkat. Masukkan sisa tepung kanji sedikit demi sedikit, aduk-aduk sampai kalis. Diamkan sampai adonan dingin.
- ❖ Bagi-bagi adonan menjadi tiga bagian, beri pewarna masing-masing adonan merah, kuning dan hijau. Uleni sampai kalis, lalu bulat-bulatkan adonan.
- ❖ Masak 100 ml air daun pandan sampai mendidih. Masukkan bulatan adonan cenil, masak sampai mengapung. Angkat, tiriskan.
- ❖ Taburan kelapa: kukus kelapa parut. Angkat, campurkan dengan garam. Guling-gulingkan cenil ke dalam kelapa parut sampai merata. Sajikan bersama taburan gula pasir.

Untuk 4-5 orang

981. CIRENG BUMBU KACANG

Bahan:

160 ml air
50 gram tepung kanji
120 gram tepung kanji
2 tangkai seledri, iris halus
3 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu ayam bubuk
Garam secukupnya
Minyak untuk menggoreng
350 ml air

Sambal kacang: (haluskan)

4 buah cabai merah keriting, haluskan
1 siung bawang putih, haluskan
2 cm kencur, haluskan
½ sdt terasi matang
75 gram kacang tanah goreng
1½ sdt gula merah iris
2 lembar daun jeruk
2 sdm minyak goreng
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan 160 ml air, kemudian masukkan 50 gram tepung kanji. Aduk-aduk sampai menggumpal. Angkat. Tambahkan seledri, bawang putih, merica bubuk, kaldu ayam bubuk, dan garam. Uleni adonan dengan tangan sampai bahan tercampur rata.
- ❖ Tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit, sambil terus di uli sampai adonan bisa dibentuk dengan tangan. Ambil sejumput adonan, kemudian pipihkan. Goreng dalam minyak panas sampai mengembang dan matang. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Bumbu kacang: campur semua bahan, lalu panaskan dengan api sedang sambil diaduk. Masak sampai mendidih, kental dan berminyak. Angkat.

Hasil 10 potong

Tip: cireng tidak hanya cocok disajikan dengan bumbu kacang. Sebagai alternatif bisa disajikan bersama saus sambal atau sambal bangkok siap beli.

982. COLENAK

Bahan:

500 gram tapai singkong

Bahan Enten:

½ butir kelapa, parut
150 gram gula merah, iris-iris
2 sdm gula pasir
¼ sdt garam
4 lembar daun pandan
1 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Potong tapai singkong 5 cm, pipihkan, lalu bakar di atas bara api hingga kecokelatan. Angkat, lalu sisihkan.
Campur semua bahan enten, panaskan sambil diaduk-aduk hingga semua gula larut, angkat.
Tata tape singkong bakar di atas piring saji, taburi dengan enten, sajikan.

Tip: selain dibakar, tapai singkong untuk colenak juga bisa dikukus. Jika tapai singkong terlalu matang (menjadi lembek), sebelum digunakan sebaiknya dijemur di bawah panas matahari selama 15 menit.

Untuk 5 porsi

983. CUCUR

Bahan:

300 ml air
175 gram gula merah
3 lembar daun pandan
175 gram tepung beras
70 gram tepung terigu protein sedang
½ sdt garam
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air bersama gula merah dan daun pandan, sambil aduk. Saring, biarkan tetap hangat.
- ❖ Campur tepung beras, tepung terigu, dan garam. Aduk rata. Tuang larutan gula sedikit-sedikit. Aduk dan kepok-kepok sampai larutan gula habis. Biarkan selama 35 menit.
- ❖ Panaskan minyak dalam wajan cekung. Masukkan adonan cucur, siram-siram dengan minyak panas sampai adonan berserat. Tusuk bagian tengahnya dengan lidi. Putar adonan, lalu balik sebentar. Angkat.

Untuk 4-5 orang

Tip: kepok- kepok adonan sesuai dengan waktu yang di tentukan supaya hasil cucur berserat sempurna.

Gunakan wajan yang terbuat dari besi supaya minyak cepat panas dan adonan cucur mekar.

984. DADAR GULUNG

Bahan:

*150 gram tepung terigu
2 buah kuning telur
50 gram margarin, lelehkan
¼ sdt garam
450 ml santan
½ sdt pewarna hijau
4 sdm margarin, untuk membuat dadar*

Isi

*½ butir kelapa setengah tua, parut
100 gram gula merah, sisir
¼ sdt garam
2 lembar daun pandan, ikat simpul*

Cara Membuat:

- ❖ Isi: campur semua bahan. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata dan kering. Angkat, sisihkan.
- ❖ Campur semua bahan, aduk rata. Lelehkan sedikit margarin di dalam wajan. Tuang adonan secukupnya sambil dibuat dadar tipis. Masak hingga matang, angkat, sisihkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Ambil selembar dadar, isi dengan kelapa. Lipat kedua sisinya, lalu gulung. Sajikan.

Untuk 18 buah

985. DELAPAN JAM/PALEMBANG

Bahan:

*10 butir telur bebek, kocok lepas
150 gram gula pasir
400 ml susu kental manis
1 sdt esens vanili
4 sdm mentega*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, gula pasir, susu kental, mentega, dan vanili. Aduk rata. Tuang ke atas loyang yang diolesi mentega dan ditaburi tepung. Tutup dengan aluminium foil supaya air tidak menetes pada adonan.

- ❖ Kukus selama delapan jam, lalu masukan dalam oven dengan panas 120° C. Bakar dengan api bawah selama 15 menit.

Untuk 4-5 orang

Tip: supaya kue tahan lama bakar kembali kue selama 10 menit.

986. GANDASTURI

Bahan:

200 gram kacang hijau
600 ml air untuk merebus
150 gram gula merah, iris
½ sdt garam
125 gram tepung terigu
125 gram tepung beras
½ sdt vanili
1 butir telur, kocok lepas
250 ml santan sedang
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kacang hijau selama 2 jam, lalu rebus sampai empuk. Masukkan gula merah dan garam. Aduk sampai agak kering. Angkat dan dinginkan. Ambil satu sendok makan adonan. Bentuk bulat, lalu pipihkan. Sisihkan.
- ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, vanili, dengan telur. Beri santan dan aduk sampai menjadi adonan licin. Celupkan kacang hijau ke dalam adonan, lalu goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Hasil 25 buah

Tip: bila menginginkan gandasturi yang agak renyah, kurangi jumlah tepung terigunya. Gantikan dengan tepung kanji dalam jumlah yang sama.

987. GEMBLONG

Bahan:

350 gram tepung ketan
100 gram tepung beras
½ butir kelapa agak muda, parut memanjang, kukus
½ sdt garam
350 ml santan kental
Minyak untuk menggoreng

Besta:

100 ml air
100 gram gula pasir
150 gram gula merah, iris halus

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung ketan dengan tepung beras, kelapa parut, dan garam. Tumbuk sampai kelapa parut agak hancur.
- ❖ Tambahkan santan sedikit-sedikit sambil aduk rata. Bulat-bulatkan agak pipih dan padat. Goreng dalam minyak banyak dan api sedang sampai matang. Angkat.
- ❖ Besta: didihkan air, masukkan gula pasir dan gula merah sampai berserabut. Masukkan adonan ketan yang sudah dibulatkan. Aduk cepat sampai besta merata pada adonan ketan dan mengering. Matikan api. Angkat dan simpan dalam wadah kedap udara.

Hasil 12 buah

988. GEMBLONG KICAK

Bahan:

500 gram beras ketan putih, rendam 2 jam, tiriskan
½ butir kelapa, parut kasar
250 ml air
1 sdt garam
3 lembar daun pandan
Daun pisang secukupnya, untuk alas

Saus Gula:

500 ml santan dari 1 butir kelapa

½ sdt garam

5 sdm irisan gula merah

1 sdt tepung beras

8 mata nangka, potong dadu

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan beras ketan putih dengan kelapa parut, aduk rata, kukus selama 25 menit.
- ❖ Didihkan air, garam, dan daun pandan, masukkan beras ketan, aduk-aduk hingga air habis. Angkat, lalu kukus hingga matang.
- ❖ Siapkan loyang berukuran 24 x 24 x 4 cm, alasi dengan daun pisang dan olesi dengan minyak goreng. Tumbuk halus ketan yang sudah dikukus, masukkan ke dalam loyang, padatkan. Keluarkan gembong dari loyang, potong-potong sesuai selera, dan sajikan dengan saus gula.
- ❖ Saus gula: rebus santan bersama garam, gula merah, dan tepung beras hingga mendidih. Masukkan potongan nangka, aduk rata, angkat.

Untuk 10 porsi

989. GEPLAK

Bahan:

750 gram tepung beras

500 gram gula pasir

250 ml air

1 butir kelapa, parut memanjang

Garam halus secukupnya.

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai tepung beras, sampai kering. Tambahkan kelapa parut dan tepung beras. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Masak gula dan air sampai mendidih. Angkat. Masukkan campuran kelapa, aduk cepat sampai adonan kental. Angkat. Cetak adonan sesuai selera, biarkan dingin dan mengeras.

Untuk 4-5 orang

990. JADAH MATEN

Bahan:

500 gram beras ketan, rendam semalaman
400 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdt garam
2 lembar daun pandan
Bambu, belah lebar tipis
Tangkai daun pepaya

Isi:

300 gram daging sapi cincang
1 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
200 ml santan
1 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan:

½ sdt ketumbar sangrai
½ sdt merica
¼ buah pala
3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
2 butir kemiri
½ sdt garam
1 sdm irisan gula merah
¼ sdt kaldu instan

BUKUNE

Dadar:

4 butir telur
2 sdm tepung terigu
10 sdm air
½ sdt garam

Areh:

150 ml santan kental
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Isi: tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Tambahkan daun salam, daun jeruk, dan serai, masak hingga harum. Masukkan daging cincang dan santan, masak hingga kering. Angkat, sisihkan.

- ❖ Campur semua bahan dadar, aduk rata. Buat dadar tipis-tipis sisihkan. Campur semua bahan areh, didihkan hingga kental. Sisihkan.
- ❖ Kukus beras ketan bersama daun pandan hingga setengah matang (diaron). Angkat, tuang ke dalam wajan. Tambahkan santan dan garam, masak kembali di atas api kecil hingga santan habis. Kukus kembali hingga matang.
- ❖ Tuang ketan yang masih panas ke dalam loyang, ratakan dengan tebal 1 cm. Tabur adonan isi di atasnya, ratakan. Tutup kembali dengan ketan, padatkan. Potong-potong dengan ukuran 3 x 4 cm. Bungkus setiap potong ketan dengan selembar dadar telur.
- ❖ Jepit setiap ketan dengan bambu tipis, rapatkan ujungnya dengan tangkai daun pepaya. Panggang di atas bara api sambil diolesi areh.

Untuk 18 buah

991. KELEPON

Bahan:

250 gram tepung ketan
50 gram tepung beras
1 sdt pasta pandan
*2 sdt air kapur**
275 ml air matang
200 gram gula merah, iris halus
½ butir kelapa, parut
¼ sdt garam
1 lembar daun pandan

*Air kapur dibuat dengan cara melarutkan ¼ sdt kapur sirih di dalam 50 ml air, lalu diendapkan. Ambil 2 sdt bagian air yang beningnya.

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung ketan dan tepung beras, aduk rata. Tambahkan pasta pandan, air kapur, dan air matang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan dapat dibentuk.
- ❖ Ambil satu sendok makan adonan, pipihkan. Isi dengan irisan gula merah, bulatkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.

Masukkan ke dalam air yang sedang mendidih. Biarkan hingga terapung, angkat, tiriskan. Sajikan.

- ❖ Campur kelapa parut dengan garam dan daun pandan, lalu kukus selama 10 menit. Angkat, sisihkan.

Untuk 4-5 orang

992. KEMBANG GOYANG GURIH

Bahan:

*300 tepung beras
100 gram tepung kanji
3 butir telur, kocok lepas
¼ sdt gula pasir
1 sdt garam
¼ sdt vanili bubuk
Penyedap secukupnya, jika suka
½ butir kelapa tua, ambil santannya
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras, tepung kanji, telur, gula pasir, garam, vanilli, dan penyedap. Aduk rata. Tuang santan sedikit demi sedikit, aduk sampai adonan licin.
- ❖ Panaskan cetak kembang goyang dalam minyak goreng panas sampai panas sekali, lalu celupkan ke dalam adonan setengah terendam. Angkat. Masukkan ke dalam minyak panas. Goyangkan cetakan, sampai adonan terlepas. Goreng sampai kuning kecoklatan dan kering. Angkat, tiriskan.

Simpan kembang goyang yang sudah dingin dan tiris ke dalam stoples

Hasil 30 buah

*Tip: *gunakan sodet kecil untuk melepaskan adonan dari cetakan kembang goyang.*

993. KLAPPERTART

Bahan:

*4 kuning telur
150 gram gula pasir
75 gram tepung terigu
25 gram tepung maizena
1 sdt rhum
2 sdm margarin, lelehkan
100 ml air kelapa muda
2 putih telur
30 gram gula pasir
50 gram kenari, cincang kasar
50 gram kismis
1 butir kelapa muda, keruk dagingnya*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok kuning telur dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak bersama tepung maizena. Beri rhum, margarin, dan air kelapa. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Kocok putih telur bersama 30 gram gula pasir sampai kaku dan gula larut. Campurkan ke dalam adonan klappertart. Sendokkan ke dalam pinggan tahan panas yang sudah disemir margarin sampai $\frac{3}{4}$ penuh.
- ❖ Beri daging buah kelapa muda kenari cincang dan kismis di atasnya. Panggang selama 40 menit atau sampai matang keluarkan dan dinginkan.

Hasil 16 potong

994. KUE BIKI (PADANG)

Bahan

*250 gram tepung beras
200 gram tapai singkong
100 gram gula pasir
300 ml santan
150 gram kelapa parut
2 sdt baking powder*

Cara Membuat:

- ❖ Campurkan tepung beras, tapai singkong, dan gula pasir, aduk rata. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata. Tambahkan kelapa parut dan baking powder, aduk rata. Diamkan selama 30 menit.
- ❖ Siapkan cetakan muffin, alasi dengan paper cup. Tuang adonan ke dalam cetakan, lalu panggang di dalam oven hingga matang. Keluarkan dari oven dan cetakan, sajikan.

Hasil 15 buah

Tip: sebagian besar masyarakat Sumatera Barat menyebutnya “kue bakar”, karena kue ini dibakar di dalam tumpukan kayu bakar. Cetakannya berbentuk bintang dan dilapisi dengan daun waru sehingga kue beraroma khas daun waru dan kayu bakar.

995. KUE CINCIN

Bahan:

300 gram tepung ketan
75 gram tepung beras
 $\frac{1}{2}$ butir kelapa agak muda, parut memanjang
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
250 ml air
Minyak untuk menggoreng

Besta:

125 gram gula merah
50 gram gula pasir
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung ketan, tepung beras, kelapa parut dan garam. Beri air, lalu aduk dan campur sampai adonan bisa dibentuk.
- ❖ Ambil 1 sendok teh adonan, lalu bentuk bulat. Tikam tengahnya dengan ujung jari sampai berlubang. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Panaskan gula merah, gula pasir, dan air sampai gula hancur dan kental. Masukkan kue cincin, lalu aduk cepat. Angkat.

Hasil 750 gram

996. KUE CUBIT

Bahan:

3 butir telur
150 gram gula pasir
200 gram tepung terigu, ayak
1½ sdm tepung kanji, ayak
½ sdt soda kue
50 ml air
75 gram margarin, lelehkan
50 gram meises, untuk taburan
50 gram keju parut, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bersama gula, sampai mengental. Masukkan tepung terigu, tepung kanji, dan soda kue. Kocok dengan kecepatan rendah. Tambahkan air dan margarin, aduk sampai rata.
- ❖ Panaskan cetakan kue cubit, dengan api sedang. Olesi dengan margarin, lalu tuang adonan ke dalam cetakan kue. Tutup dan biarkan sampai setengah matang.
- ❖ Taburi adonan dengan keju dan meises, kecilkan api. Tutup kembali sampai matang. Angkat.

Hasil 20 buah

997. KUE JONGKONG

Bahan:

500 gram tepung beras
500 gram tepung tapioka
2 sdm air kapur sirih
3 sdm gula merah, sisir
Garam halus secukupnya
Air perasan daun suji/pewarna hijau makanan, secukupnya
½ butir kelapa muda, parut memanjang
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras, tepung tapioka, dan air kapur sirih. Masukkan gula merah dan garam, tuang santan yang telah diberi daun pandan. Aduk sampai adonan kalis dan kental.
- ❖ Tuang air daun suji/pewarna hijau, aduk rata. Tuang 1 sendok sayur adonan ke atas daun pisang. Bungkus tum, lalu kukus sampai matang. Angkat, dan dinginkan. Iris tipis, lalu taburi dengan kelapa parut.

Hasil 20 buah

998. KUE KOCI

Bahan:

*500 ml santan kental
3 daun pandan, sobek-sobek
¼ sdt garam
300 gram tepung ketan
75 gram tepung kanji
1 sdt air kapur sirih
150 ml air daun suji
½ sdt garam*

BUKUNE

Isi:

*250 gram kacang hijau, sangrai, kupas
200 gram gula merah, sisir
½ butir kelapa, ambil santannya
¼ sdt vanili bubuk
¼ sdt garam
Daun pisang, untuk membungkus*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan santan dengan daun pandan dan garam. Angkat dan biarkan hangat. Sisihkan.
- ❖ Campur tepung ketan, tepung kanji, air kapur sirih, air daun suji, dan garam. Tuang santan sambil diuli sampai adonan kalis. Bagi 16 bagian. Sisihkan.
- ❖ Masak bahan isi sampai kacang hijau hancur dan santan mengering. Aduk rata. Angkat. Bagi menjadi 16 bagian. Sisihkan.

Ambil satu bagian adonan, beri isian. Bulatkan, lalu bungkus dengan daun pisang. Kukus sampai matang. Angkat.

Untuk 16 buah

999. KUE KU

Kulit:

300 gram tepung ketan

75 gram gula halus

250 ml air hangat

¼ sdt garam

Pewarna merah secukupnya

Daun pisang secukupnya

Isi:

200 gram kacang hijau kupas, rendam 4 jam, tiriskan .

100 gram gula halus

¼ sdt garam

¼ sdt vanila

Cara Membuat:

BUKUNE

- ❖ **Isi:** rebus kacang hijau sampai matang, campur dengan gula halus, garam, dan vanili. Tumbuk sampai halus.
- ❖ **Kulit:** campur tepung ketan, gula halus, dan garam, aduk rata. Tuang air hangat sedikit- sedikit, aduk sampai kalis. Tambahkan pewarna secukupnya.
- ❖ Ambil 1 sendok makan adonan kulit, beri kacang hijau di tengahnya. Cetak dengan cetakan kue ku yang sudah di taburi dengan tepung ketan Alasi dengan daun, kukus sampai matang. Angkat.

Hasil 18 buah

***Tip:** ganti air hangat dengan santan supaya kue lebih gurih*

Jangan sering membuka tutup kukusan dan lapisi tutup dandang dengan kain supaya air tidak mengenai adonan.

Olesi kue yang telah matang dengan minyak, supaya kue tampak cantik mengilap.

1000. KUE KU TRIWARNA

Isi:

150 gram kacang hijau kupas, rendam 1 jam
75 gram gula pasir
125 ml santan kental
½ sdt garam
1 lembar daun pandan

Kulit:

300 gram tepung ketan
75 gram gula halus
100 gram kentang kukus, haluskan
1½ sdm minyak
250 santan dari ½ butir kelapa
½ sdt pewarna hijau
½ sdt pewarna merah
½ sdt pewarna kuning
Daun pisang, potong 8 x 8 cm
Minyak secukupnya, untuk mengoles daun

Cara Membuat:

- ❖ **Isi:** kukus kacang hijau hingga matang, haluskan. Campur dengan gula, santan, garam, dan daun pandan. Masak sambil diaduk-aduk hingga kental. Angkat, dinginkan. Ambil satu sendok teh adonan, bulatkan. Lakukan sampai adonan habis.
- ❖ **Kulit:** campur tepung ketan, gula halus, kentang kukus, minyak, dan santan. Aduk rata. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Masing-masing bagian, beri pewarna yang berbeda. Aduk rata.
- ❖ Taburi cetakan kue ku dengan tepung ketan. Ambil sejumput adonan dari setiap adonan berwarna, bentuk bulat. Pipihkan, lalu beri bulatan adonan isi. Bulatkan kembali.
- ❖ Padatkan ke cetakan kue ku, lalu keluarkan. Letakkan di atas daun pisang yang sudah diolesi minyak. Lakukan hingga adonan habis. Kukus selama 20 menit, angkat, sajikan.

Hasil 15 buah

1001. KUE LAPIS SAGU

Bahan:

1 liter santan dari 1 butir kelapa
½ sdt garam
4 lembar daun pandan
350 gram gula pasir
1 sdm margarin, lelehkan.
300 gram tepung beras
150 tepung kanji
Pewarna merah secukupnya
Pewarna hijau secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan, garam, dan daun pandan sampai harum. Masukkan gula pasir dan margarin. Aduk sampai mendidih. Angkat. Biarkan menjadi hangat.
- ❖ Tuang santan ke dalam campuran tepung beras dan tepung kanji, aduk sampai larut. Bagi adonan menjadi tiga warna.
- ❖ Tuang 200 ml adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi minyak. Kukus selama 5 menit. Tuang 200 ml adonan yang warnanya berbeda. Kukus lagi selama 5 menit. Lakukan berkali-kali sampai adonan habis. Terakhir, kukus kue selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.

Untuk 4-5 orang

1002. KUE LUMPUR KENTANG KELAPA MUDA KISMIS

Bahan:

6 kuning telur
3 putih telur
150 gram gula pasir
Garam secukupnya
Vanili secukupnya
Margarin, cairkan
250 gram tepung terigu
250 gram kentang, kukus, haluskan

700 ml santan

150 gram kelapa muda, keruk tipis

60 gram kismis

Cara Membuat:

- ❖ Campur kuning dan putih telur kocok sebentar, tambahkan gula, garam dan vanili. Kocok sampai adonan mengembang. Tuang margarin, aduk rata. Masukkan tepung terigu, kentang, dan santan. Aduk sampai rata.
- ❖ Panaskan cetakan kue lumpur, olesi dengan minyak. Tuang adonan, lalu bakar sampai setengah matang. Beri kelapa muda, dan kismis diatasnya. Tutup cetakan, kemudian teruskan memanggang sampai kue matang. Angkat

Hasil 20 buah

1003. KUE MANGKUK

Bahan:

5 sdm tepung beras

11 gram ragi instan

75 ml air

500 gram tepung beras

150 gram tepung terigu

400 ml air

350 gram gula pasir

700 ml santan

1 sdt garam

¼ sdt vanili

Pewarna merah makanan, secukupnya

BUKUNE

Cara membuat:

- ❖ Biang (babon): campur 5 sendok makan tepung beras, ragi instan, dan air. Aduk rata, lalu diamkan selama 35 menit. Sisihkan.
- ❖ Campur sisa tepung beras, tepung terigu, dan adonan biang (babon). Tuang air sambil terus diaduk dengan tangan. Diamkan selama 1 jam.
- ❖ Tambahkan garam, vanili, dan gula. Tuang santan sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Tepuk-tepuk adonan selama 15 menit, lalu diamkan selama 45 menit. Beri pewarna merah, aduk rata.

- ❖ Tuang adonan penuh-penuh ke dalam cacing yang sudah diolesi minyak. Kukus dalam dandang panas selama 15 menit atau sampai merekah. Angkat.

Hasil 24 buah

1004. KUE MATA BAGONG

Bahan:

- 1.300 gram singkong*
- ½ kelapa agak muda, kupas kulit arinya, parut (untuk campuran)*
- 200 gram gula pasir*
- 1 sdt garam*
- ½ sdt vanili*
- Pewarna makanan merah dan biru*
- 4 buah pisang tanduk tua, kukus matang*
- Daun pisang untuk membungkus*
- ½ butir kelapa agak muda, kupas, parut memanjang untuk taburan*

Cara Membuat:

- ❖ Parut singkong kemudian campur dengan kelapa parut, gula pasir, garam, dan vanili. Bagi adonan menjadi dua bagian, kemudian beri warna merah dan biru. Aduk rata dan sisihkan.
- ❖ Ambil selembaar daun pisang lalu beri ½ bagian adonan warna merah dan biru, ratakan. Letakkan pisang kukus ditengahnya. Gulung dan semat dengan lidi. Lakukan hal yang sama dengan adonan yang tersisa.
- ❖ Kukus dengan api besar selama 1 jam atau sampai matang. Angkat dan dinginkan. Potong-potong dan taburi dengan kelapa parut.

Hasil 4 bungkus

Tip: pilih daun pisang batu yang helaian daunnya lebar. Jemur sesaat di bawah terik matahari atau celupkan dalam air panas supaya lentur sehingga tidak mudah patah saat digunakan.

1005. KUE MOCI

Bahan:

- 400 gram tepung ketan*
- 550 ml air*

½ sdt garam

150 ml santan kental

100 gram gula pasir

100 gram tining gepuk (manisan gula kacang), haluskan

100 gram tepung kanji, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung ketan dan setengah bagian air sambil di uleni hingga kalis. Bungkus dengan kain bersih dan peras sampai kering. Tuangi air kembali dan lakukan kembali. Takar air perasannya sebanyak 150 ml. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan, gula pasir, dan air perasan tepung ketan. Angkat dan biarkan hangat. Tuang santan hangat sedikit demi sedikit ke dalam adonan ketan sambil diuli sampai kalis. Kukus adonan dalam pinggan tahan panas dan dialasi selembat aluminium foil selama ± 30 menit sampai liat.
- ❖ Ambil adonan masing-masing 15 gram ketika masih panas. Pipihkan dan isi dengan tining gepuk. Bulat-bulatkan. Gulingkan moci ke dalam tepung sagu yang telah di sangrai.

Hasil 16 buah

1006. KUE PUKIS

Bahan:

250 gram tepung terigu

1 sdt ragi instan

4 butir telur

200 gram gula pasir

300 ml santan dari ½ butir kelapa

3 sdm margarin, untuk olesan

3 sdm meises

50 gram keju, diparut

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, lalu campur dengan ragi instan, aduk rata. Kocok telur dan gula hingga kental dan mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit. Tambahkan santan, aduk hingga rata. Diamkan adonan selama 30 menit.

- ❖ Panaskan cetakan kue pukis, olesi dengan margarin. Tuangkan adonan ke dalam cetakan kue pukis hingga tiga perempatnya. Setelah bagian tepi membeku, taburkan meses atau keju. Biarkan hingga matang. Angkat dan sajikan dalam keadaan hangat.

Hasil 18 buah

1007. KUE SAKURA

Bahan:

250 gram gula pasir (untuk karamel)

350 ml air

100 gram margarin

250 gram gula pasir

4 butir telur

500 gram tepung terigu

1 sdt soda kue

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan gula pasir hingga meleleh dan menjadi karamel. Aduk dan tambahkan air sedikit demi sedikit hingga gula mencair. Tambahkan margarin, aduk hingga meleleh, angkat, dinginkan.
- ❖ Kocok gula pasir dan telur hingga mengembang. Masukkan karamel yang sudah dingin dan campuran tepung terigu secara bergantian. Aduk rata.
- ❖ Siapkan cetakan kue sakura, olesi dengan margarin. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga setengahnya. Lakukan hingga adonan habis. Kukus selama 25 menit. Angkat, sajikan.

Hasil 20 buah

1008. KUE TAMBANG

Bahan:

500 gram tepung terigu

125 gram gula halus

100 gram margarin

4 butir telur

¼ sdt garam

½ sdt soda kue

Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur terigu bersama gula halus, margarin, telur, garam, dan soda kue. Aduk rata, lalu uli sampai kalis.
- ❖ Ambil sebagian adonan, lalu tipiskan adonan $\frac{1}{2}$ cm. Potong-potong 1 cm x 12 cm. Plintir, lalu jadikan satu kedua ujung potongan. Plintir kembali, bentuk tambang. Lakukan sampai adonan habis.
- ❖ Goreng adonan dengan minyak banyak dan api sedang sampai kecokelat. Angkat, tiriskan.

Tip: *taburi gilingan kayu dengan tepung terigu supaya adonan tidak menempel pada saat di giling.

*simpan kue tambang yang sudah dingin ke dalam stoples supaya tetap renyah dan tidak melempem.

1009. LALAMPA/MENADO

Bahan:

1 liter beras ketan
750 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
1 ekor ikan tongkol ukuran sedang, bakar, ambil dagingnya
5 buah cabai merah besar, iris halus
5 buah cabai hijau besar, iris halus
8 butir bawang merah, iris halus
2 siung bawang putih, iris halus
1 ibu jari lengkuas, parut
1 ibu jari jahe, parut
2 tangkai daun bawang, iris halus
2 lembar daun pandan, ikat simpul
2 ikat daun kemangi, ambil daunnya
1 batang serai, ambil putihnya, parut
350 ml santan kental dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
1 sdt garam
Penyedap secukupnya, jika suka
Daun pisang batu, untuk membungkus

Cara Membuat:

- ❖ Cuci beras ketan, lalu rendam selama 2 jam. Kukus bersama santan sampai matang, sisihkan.

- ❖ **Isi:** campur ikan bersama cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, daun bawang, daun pandan, kemangi, serai, dan santan. Masak sampai santan terserap habis dan meresap. Angkat.
- ❖ Kepal-kepal ketan, beri isi. Bungkus dengan daun seperti lempeng. Bakar sampai daunnya kering. Angkat .

Hasil 20 buah

1010. LAPEK BUGIS

Bahan:

500 ml santan dari ½ butir kelapa
¼ sdt garam
300 gram tepung ketan hitam
100 gram tepung ketan putih
Daun pisang secukupnya, untuk bungkus

Isi:

½ butir kelapa tua, parut memanjang
100 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpul
50 ml air
¼ sdt garam
1 sdm margarin

Areh:

350 ml santan kental dari ½ butir kelapa
2 sdm tepung maizena
¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan dan garam sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam campuran tepung ketan hitam dan putih, aduk sampai rata. Sisihkan.
- ❖ **Isi:** Masak kelapa parut dengan gula dan daun pandan, tuang air. Aduk sampai berserabut. Beri garam, dan margarin. Masak sampai matang, angkat.
- ❖ **Areh:** didihkan santan dan garam, tambahkan tepung maizena yang dilarutkan dengan sedikit air. Masak sampai mengental, angkat

- ❖ Ambil sejumput adonan ketan, lalu masukan isi dan bulatkan. Letakan di atas daun, lalu beri areh. Bungkus membentuk kerucut. Kukus sampai matang. Angkat.

Hasil 16 bungkus

1011. LAPIS BERAS

Bahan:

*500 gram tepung beras
100 gram tepung kanji
2.100 ml santan dari 2 butir kelapa
3 lembar daun pandan
550 gram gula pasir
1 sdt garam
¼ sdt pewarna hijau
¼ sdt pewarna merah muda*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus santan, daun pandan, gula pasir, dan garam sambil diaduk hingga mendidih dan gula larut. Angkat dan saring. Tunggu sampai santan hangat. Tuang ke dalam campuran tepung beras dan tepung kanji, aduk hingga tercampur rata. Saring, adonan, sisihkan.
- ❖ Bagi adonan menjadi tiga bagian. Tambahkan pewarna hijau pada satu bagian dan pewarna merah muda pada satu bagian lagi. Sisanya dibiarkan putih.

Siapkan loyang berukuran 20 x 20 x 7 cm. Olesi minyak, lalu tuang 100 ml adonan putih, kukus selama 10 menit.
- ❖ Tuang 100 ml adonan hijau, kukus selama 10 menit. Tuang adonan merah, kukus selama 10 menit. Lakukan terus secara berulang hingga adonan habis. Terakhir, kukus adonan selama 20 menit. Angkat.

Hasil 22 potong

1012. LAPIS SURABAYA

Bahan:

15 kuning telur
6 putih telur
80 gram tepung terigu, protein sedang
200 gram gula pasir
40 gram susu bubuk
1½ sdm TBM
2 sdm rhum, jika suka
¼ sdt vanili
30 gram cokelat bubuk
175 gram margarin, cairkan
Selai stroberi secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, gula, susu bubuk, TBM, dan vanili. Kocok sampai mengembang. Tambahkan margarin cair, aduk rata.
- ❖ Siapkan 3 buah loyang yang sudah diolesi margarin. Bagi adonan menjadi tiga bagian, dua adonan berwarna kuning dan satu adonan tambahkan bubuk cokelat. Panggang selama 25 menit sampai matang. Angkat.
- ❖ Oleskan selai stroberi ke atas cake kuning. Tumpukkan cake cokelat di atasnya. Oles permukaan cake cokelat dengan selai stroberi. Tumpukkan cake kuning ke atasnya, padatkan. Potong-potong menurut selera.

Hasil 24 potong

1013. LINDRE (KUE INTIP)

Bahan:

500 gram tepung beras, ayak
500 gram kelapa agak tua, parut memanjang
½ sdt garam
500 ml air hangat
2 butir kemiri, haluskan

Larutan gula merah:

200 ml air

250 gram gula merah

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras, kelapa, dan garam. Aduk rata. Tuang air sedikit-sedikit, sambil diaduk sampai rata.
- ❖ Panaskan wajan tanah liat, olesi dengan kemiri. Tuang satu sendok sayur adonan ke dalam wajan, ratakan tipis melebar. Masak sampai matang dan kering, angkat
- ❖ Larutan gula merah: masak air dan gula merah sampai mengental, angkat.
- ❖ Siram kue intip dengan larutan gula merah.

Untuk 5 orang

*Tip: *gunakan wajan khusus untuk membuat kue intip wajan tidak untuk masakan yang lain.*

BUKUNE 1014. LOPIS KETAN

Bahan:

500 gram beras ketan putih

1½ sdm, air kapur

½ sdt garam

Daun pisang batu secukupnya

½ butir kelapa muda, parut memanjang beri sedikit garam

500 ml larutan gula merah

Cara Membuat:

- ❖ Cuci bersih beras ketan, lalu rendam selama 15 menit. Tiriskan, tambahkan air kapur aduk sampai rata. Beri garam.
- ❖ Bungkus beras ketan menyerupai lontong dengan daun pisang. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
- ❖ Rebus lopis sampai matang. Angkat, dan tiriskan. Sajikan dengan parutan kelapa yang sudah di beri sedikit garam dan larutan gula merah.

Untuk 4-5 orang

1015. LUMPIA BASAH

Kulit:

*200 gram terigu, protein sedang
750 ml santan dari 1 butir kelapa
2 butir telur ayam, kocok lepas
½ sdt garam
Minyak goreng secukupnya*

Isi:

*6 butir bawang merah, cincang halus
5 siung bawang putih, cincang halus
2 buah wortel, potong ukuran korek api
175 gram rebung, potong ukuran korek api
2 potong dada ayam, rebus, potong kecil-kecil
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
2 sdm kecap asin
Penyedap secukupnya, jika suka*

Cara Membuat:

- ❖ **Isi:** tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan wortel, rebung, daging ayam. Tambahkan garam, gula, merica, pala bubuk, kecap asin, dan penyedap. Aduk sampai matang. Angkat dan dinginkan.
- ❖ **Kulit:** campur terigu, santan, telur dan garam. Tuang minyak, aduk rata. Panaskan wajan, buat dadar tipis-tipis sampai adonan habis.
- ❖ Lebarkan dadar, isi dengan 1 sendok makan adonan isi. Gulung seperti risol. Sajikan.

Untuk 4-5 orang

1016. LUMPIA GORENG

Bahan:

*3 buah tahu cina, cincang
2 buah wortel, potong dadu kecil-kecil
100 gram taoge*

50 gram ayam giling
4 buah bawang prei/bawang bata, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
15 kunyit lumpia, siap pakai
Larutan tepung maizena, untuk perekat
minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih sampai harum, masukkan tahu cina, wortel, taoge, ayam giling, dan bawang prei. Tambahkan garam, gula, dan merica. Masak sampai matang. Angkat.
- ❖ Siapkan kulit lumpia, beri satu sendok makan adonan isi. Lipat memanjang, lalu rekatkan dengan putih telur. Goreng sampai kecokelatan. Angkat. Sajikan dengan saus sambal.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

1017. LUMPIA SEMARANG

Bahan:

30 lembar kulit lumpia
3 sdm minyak, untuk menumis
250 gram rebung, rebus, iris halus
200 gram udang rebon, rendam air hangat, tiriskan
100 gram wortel, iris dadu kecil
200 ml air
2 sdm tepung terigu, larutkan dengan sedikit air

Bumbu:

4 siung bawang putih, haluskan
5 butir bawang merah, haluskan
2 batang daun bawang, iris halus
½ sdt merica bubuk
1 sdt garam
2 sdm gula pasir
1 sdm kecap manis

Saus:

3 siung bawang putih, cincang halus
8 buah cabai rawit, iris halus
½ sdt garam
1 sdm tauco
2 sdm irisan gula merah
1 sdm air jeruk nipis
2 sdm kecap manis
200 ml air matang

Cara Membuat:

- ❖ Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, masukkan rebung, udang rebon, wortel, dan air. Tambahkan garam, gula pasir dan kecap manis, aduk rata hingga semua bahan matang dan air habis. Angkat, dinginkan.
- ❖ Siapkan satu lembar kulit lumpia, ambil dua sendok makan isi, letakkan di atas kulit lumpia. Lipat kedua sisi kulit lumpia, lalu gulung dan rekatkan tepinya dengan larutan tepung terigu. Lakukan hal sama hingga semua kulit lumpia dan bahan habis.
- ❖ Goreng lumpia hingga kuning kecokelatan, angkat, tiriskan. Sajikan lumpia bersama sausnya.
Saus: rebus semua bahan saus, biarkan hingga kental, angkat.

Untuk 10 porsi

1018. MADU MONGSO DURIAN

Bahan:

750 ml santan
200 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, simpul
800 gram tapai ketan hitam, tiriskan
350 gram daging buah durian, haluskan
½ butir kelapa, parut memanjang
Kertas minyak secukupnya, potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan, gula, dan daun pandan sampai gula larut. Masukkan tapai ketan, durian, dan kelapa parut. Aduk-aduk sampai santan meresap.

- ❖ Beri satu sendok makan adonan di atas sehelai kertas minyak. Bungkus seperti permen. Dinginkan.

Untuk 4-5 orang

1019. MARTABAK ACEH

Kulit:

*3 butir telur ayam, kocok lepas
250 gram tepung terigu
300 ml air
50 gram margarin, cairkan*

Isi:

*1 sdm margarin untuk menumis
1 butir bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
150 gram udang basah, kupas, cincang kasar
150 gram daging ayam rebus, potong kecil-kecil
1 tangkai daun bawang, iris tipis
1 tangkai seledri, iris tipis
100 ml air
¼ sdt penyedap, jika suka
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur ayam dengan telur terigu dan air. Aduk sampai menjadi adonan yang halus dan licin. Beri margarin cair, lalu aduk rata. Panaskan wajan dadar, buat dadar dengan diameter 20 cm. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai layu dan harum. Masukkan berturut-turut: udang cincang, ayam rebus, daun bawang, seledri, air, garam dan penyedap. Aduk rata. Masak sampai air habis. Angkat.
- ❖ Ambil selembar dadar. Beri dua sendok makan isian. Gulung, lalu lipat kedua ujungnya.

Untuk 15 buah

1020. MENDUT WARNA WARNI

Bahan:

*500 gram tepung ketan
1 sdt garam
½ sdt air kapur sirih
450 ml air hangat
Pewarna merah, hijau, dan kuning secukupnya.
8 lembar daun pandan, potong-potong*

Isi:

*1 butir kelapa, parut memanjang
200 gram gula pasir
4 lembar daun pandan, sobek-sobek
1 sdt garam
200 ml air*

Kuah:

*750 ml santan
2 sdm tepung beras
1 sdt garam*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** campur tepung ketan, garam, dan air kapur sirih. Tuang air hangat sedikit- sedikit, aduk sampai kalis Sisihkan.
- ❖ **Isi:** masak kelapa parut, gula pasir, daun pandan, garam, dan air sampai meresap. Bentuk bulat-bulatkan kecil. Sisihkan.
- ❖ **Kuah:** didihkan santan. Masukkan tepung beras, dan garam masak sampai mengental. Sisihkan. Bagi adonan menjadi 3 bagian, beri pewarna masing-masing adonan, merah, hijau, dan kuning. Aduk rata.
- ❖ Siapkan daun pisang, taruh bulatan adonan berbeda warna. Tambahkan potongan daun pandan, lalu siram dengan kuah. Bungkus tum, lalu kukus sampai matang selama 30 menit.

Untuk 4-5 porsi

*Tip: tutup adonan dengan kain basah supaya adonan tidak mudah kering.
Basahi jari atau telapak tangan pada saat membulat-bulatkan adonan.*

1021. MOHO PANDAN/JAWA TENGAH

Bahan:

3 sdm tepung beras (untuk biang)
1 sdt ragi instan
75 ml air
300 gram tepung beras
100 gram tepung terigu
250 gram gula pasir
250 ml air
75 ml air daun suji

Areh:

350 ml santan dari ½ butir kelapa
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ **Biang (babon):** campur 3 sendok makan tepung beras, ragi dan 75 ml air. Diamkan selama 30 menit. Campur tepung beras, terigu, dan gula pasir. Tambahkan adonan biang, aduk selama 15 menit. Tambahkan air daun suji diaduk sampai adonan licin.
- ❖ Masukkan santan sambil di tepuk-tepuk. Tambahkan garam, diamkan selama satu jam. Panaskan cetakan, lalu tuang adonan. Kukus selama 25 menit, angkat. Keluarkan moho pandan dari cetakan.

Untuk 15 buah

1022. NAGA SARI

Bahan:

500 gram tepung beras
125 gram tepung kanji
750 ml santan, didihkan, biarkan hangat
½ sdt garam
4 buah pisang raja, potong serong
2 sdm gula pasir
Daun pisang batu, untuk membungkus

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras dan tepung kanji, aduk rata. Tuang santan hangat, tambahkan gula, dan garam. Aduk sampai licin.

- ❖ Bagi adonan menjadi beberapa bagian. Beri masing-masing adonan dengan potongan pisang, lalu bungkus dengan daun pisang. Kukus sampai matang. Angkat.

Untuk 22 buah

1023. ONDE-ONDE KETAWA

Bahan:

*150 ml air
200 gram gula pasir
1 butir telur, kocok lepas
2½ sdm minyak goreng
350 gram tepung terigu protein sedang
¾ sdt baking powder
½ sdt soda kue
Air untuk pencelup secukupnya
175 gram wijen
Minyak untuk menggoreng*

Cara Membuat:

- ❖ Masak air dan gula pasir sampai larut, dinginkan. Sisihkan.
- ❖ Campur telur dan minyak, aduk rata. Tuang larutan gula sedikit-sedikit. Masukkan tepung terigu, baking powder, dan soda kue sambil ayak. Aduk rata.
Bulat-bulatkan adonan, lalu celupkan ke dalam air. Gulingkan ke atas wijen, ratakan. Goreng onde-onde sampai mekar dan matang. Angkat dan tiriskan.

Hasil 35 buah

*Tip: *gunakan api sedang pada saat menggoreng, dan balik-balik setelah onde-onde mengapung supaya onde-onde mekar dan matang merata.*

1024. ONGOL ONGOL DWI RASA

Bahan:

*300 gram gula pasir
1 liter air daun pandan
250 gram tepung kanji*

Garam secukupnya
Pewarna merah, hijau secukupnya
Esens stroberi secukupnya
½ butir kelapa, parut memanjang

Cara Membuat:

- ❖ Masak gula pasir dengan air daun pandan 500 ml sampai mendidih dan larut.
- ❖ Campur tepung kanji, garam dan 500 ml air pandan. Tuangi larutan gula, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian, satu adonan beri warna merah dengan esense stroberi dan satunya lagi beri warna hijau dengan esens pandan.
- ❖ Masak dan aduk sampai matang dan mengental. Tuang ke dalam wadah terpisah. Tekan-tekan ongol-ongol dengan sendok makan basah, dinginkan.
- ❖ Setelah adonan dingin, potong-potong adonan dengan pisau atau gunting yang telah diolesi dengan minyak goreng. Gulingkan ke dalam kelapa parut, ratakan.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

***Tip:** kecilkan api pada saat adonan mulai tampak bening pada saat dimasak supaya tidak menggumpal. Aduk-aduk dengan cepat supaya tidak melekat pada panci.*

1025. ONTBIJTKOEK

Bahan:

100 gram kenari kering
7 kuning telur
5 putih telur
175 gram gula merah, iris (gula palem)
100 gram gula pasir
200 gram tepung terigu
½ sdt baking powder
1 sdt bubuk kayu manis
½ sdt bubuk cengkih
½ sdt bubuk pala
75 gram margarin lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kenari kering dalam air panas sampai kulitnya terkelupas. Tiriskan lalu iris kenari tipis-tipis. Sisihkan.
- ❖ Kocok telur bersama gula merah dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak bersama baking powder, bubuk kayu manis, bubuk cengkih, dan bubuk pala. Masukkan margarin cair. Aduk rata.
- ❖ Tuang ke dalam cetakan kecil-kecil yang sudah diolesi dengan margarin. Panggang dengan suhu 180° C selama 10 menit. Keluarkan. Taburi irisan kenari di atasnya. Panggang kembali selama 30 menit atau sampai matang.

Hasil 6 buah

1026. PANADA/MANADO

Bahan:

*250 gram terigu cakra (terigu berprotein tinggi)
7 gram ragi instant (½ bungkus)
1 butir telur
50 gram gula pasir
125 ml santan kental
3 sdm margarin
Minyak untuk menggoreng*

Isi:

*200 gram ikan tongkol, kukus, suwir-suwir
1 ikat kecil daun kemangi, ambil daunnya
350 ml santan
Minyak untuk menumis*

Haluskan:

*4 buah cabai merah
3 buah cabai rawit
3 butir bawang merah
2 siung bawang putih
1 buah tomat
1 mata asam jawa
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

Kulit: campur terigu, ragi, telur, gula pasir, santan, dan margarin. Aduk sampai kalis, sisihkan. Tutup adonan dan diamkan sampai mengembang.

Isi: Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan ikan tongkol suwir, dan santan. Tambahkan daun kemangi. Aduk sampai santan terserap. Angkat, biarkan dingin.

Ambil sejumput adonan kulit, lalu isi dengan 1 sendok makan bahan isian. Lipat dan pilin tepinya. Goreng sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

Untuk 15 buah

Tip: goreng dengan minyak banyak dan api sedang supaya panada tidak mudah gosong.

1027. PELANGI PEPE

Bahan:

1,5 liter santan kental
2 helai daun pandan, sobek-sobek
12 helai daun jeruk
100 gram gula pasir
1½ sdt garam
500 gram tepung kanji

Cara Membuat:

- ❖ Campur santan, daun jeruk, gula, dan garam, aduk rata. Masak sampai mendidih. Angkat, biarkan hangat.
- ❖ Tuangkan santan hangat sedikit-sedikit ke tepung kanji sambil di aduk sampai licin. Bagi adonan menjadi tiga bagian, beri masing-masing warna merah, hijau, dan biarkan sisanya putih.
- ❖ Siapkan cetakan yang sudah diolesi dengan minyak. Tuang satu sendok sayur adonan merah ke dalam cetakan, kukus selama 15 menit. Tuang adonan putih, kukus kembali selama 15 menit, lalu tuang adonan hijau dan kukus kembali selama 15 menit. Lakukan berulang sampai adonan habis. Kukus kembali selama 30 menit sampai matang. Angkat, biarkan dingin. Keluarkan kue dari cetakan. Potong-potong sesuai selera.

Untuk 25 potong

1028. PERUT AYAM

Bahan:

500 gram tepung terigu
250 gram gula pasir
3 butir telur
1 sdt garam
½ sdt vanili bubuk
450 ml santan kental
Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, gula pasir, telur, garam, dan vanili. Aduk sambil tuang santan sedikit-sedikit, sampai dengan licin sampai kalis. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga (pipping bag) yang dipotong ujungnya.
- ❖ Panaskan minyak, tuang adonan melingkar searah jarum jam. Goreng sampai kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

Untuk 24 buah

BUKUNE

1029. POPACO

Bahan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
250 gram gula merah, iris
150 gram tepung beras
15 gram tepung kanji
2 lembar daun pandan
1½ sdt kayu manis bubuk
¼ sdt cengkih bubuk
Garam secukupnya
Daun pandan besar secukupnya, bentuk mangkuk untuk cetakan

Saus santan:

1 butir kelapa ambil, santannya
1½ sdm tepung kanji
Garam secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan dan gula merah sampai mendidih. Saring, dinginkan. Masukkan tepung beras, tepung kanji, daun pandan, kayu manis bubuk, cengkih bubuk, dan garam. Aduk Tuang adonan ke dalam cetakan yang terbuat dari daun pandan, dinginkan.
- ❖ **Saus santan:** rebus santan, dan garam sampai mendidih, dinginkan. Siramkan saus santan diatas papaco.

Untuk 18 buah

Tip: aduk santan terus-menerus dan gunakan api sedang supaya santan tidak mudah pecah. Siram saus santan pada saat papaco dingin.

1030. PUTU AYU

Bahan:

300 gram terigu
250 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
5 butir telur
150 ml santan
1 sdm perwarna hijau
1 butir kelapa muda, parut
Garam secukupnya

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur bersama gula sampai mengental, beri emulsifier. Kocok kembali sampai putih. Tuang santan, tambahkan terigu. Aduk rata.
- ❖ Siapkan cetakan, olesi dengan minyak, beri sedikit kelapa parut. Tekan-tekan dan padatkan, lalu tuang adonan ke dalam cetakan. Kukus adonan selama 30 menit sampai matang. Angkat, lalu keluarkan dari cetakan dan sajikan.

Untuk 15 buah

Tip: bungkus tutup kukusan atau tutup panci dengan kain supaya air tidak menetes pada adonan.

1031. PUTU MAYANG

Bahan:

*500 ml air
500 gram tepung beras
250 gram tepung kanji
250 ml santan kental*

Kinca:

*500 ml santan kental
3 lembar daun pandan
250 gram gula merah
1 sdm tepung beras
100 gram gula pasir
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung beras dan tepung kanji. Aduk rata. Tuang santan. Panaskan dan aduk sampai kental. Angkat. Cetak adonan dengan alat pembuat putu mayang. Kukus sampai matang.
- ❖ **Kinca:** didihkan santan kental dengan daun pandan. Masukkan gula merah, gula pasir, dan garam. Kentalkan dengan larutan tepung ketan. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ Sajikan putu mayang bersama kinca/ saus gula merah.

Untuk 4-5 porsi

*Tip: *gunakan api kecil saat memasak santan supaya santan tidak pecah.*

1032. PUTU TEGAL

Bahan:

*1 sdt kapur sirih
1 sdt garam
200 ml air
500 gram tepung ketan
¼ sdt vanili bubuk
Pewarna kuning makanan secukupnya
6 buah pisang raja matang, potong bulat agak tipis
½ butir kelapa agak muda, kupas, parut
150 gram gula pasir*

Cara Membuat:

- ❖ Campur kapur sirih, garam, dengan air. Satukan tepung ketan, vanili, dan pewarna kuning. Tuang larutan kapur sirih sedikit sedikit sambil remas-remas adonan sampai tercampur rata.
- ❖ Siapkan loyang, oles dengan minyak goreng. Susun potongan pisang di dalamnya. Tuang adonan sampai menutupi potongan pisang, lalu susun lagi dengan potongan pisang. Lakukan sampai adonan habis. Beri taburan kelapa parut dan gula pasir. Kukus selama 30 menit sampai matang. Angkat.

Untuk 4-5 orang

Tip: bungkus tutup kukusan dengan kain supaya adonan tidak rusak terkena air tetesan.

1033. RENGGINANG

Bahan:

750 gram beras ketan, rendam selama 3 jam, tiriskan

375 ml air

5 siung bawang putih, haluskan

1 sdt terasi udang

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt gula pasir

1½ sdt garam

Penyedap secukupnya, jika suka

Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat:

- ❖ Kukus beras ketan sampai setengah matang. Angkat. Didihkan air, lalu masukkan beras ketan yang dikukus. Tambahkan bawang putih, terasi, air jeruk nipis, gula pasir, garam, dan penyedap. Aduk rata. Masak sampai matang. Angkat.
- ❖ Bulat-bulatkan adonan dan pipihkan, lalu jemur di bawah panas matahari sampai kering. Angkat.
- ❖ Goreng rengginang dengan minyak banyak dan api sedang, sampai garing. Angkat dan tiriskan.

Tip: gunakan beras ketan bermutu baik supaya hasil rengginang bagus. Jemur rengginang sampai benar-benar kering dan keras supaya mengembang saat digoreng.

Hasil 550 gram

1034. RISOL BETAWI

Bahan:

250 gram tepung terigu
2 butir telur ayam
250 ml air
1 sdt garam
Putih telur secukupnya, untuk perekat

Haluskan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 siung bawang putih
200 gram wortel, potong bentuk korek api
1 sdt garam
½ sdt merica
200 gram bihun, rendam sampai mengembang

Cara Membuat:

- ❖ Campur terigu, telur, air, dan garam. Aduk sampai menjadi adonan yang licin. Panaskan wajan, buat dadar tipis. Sisihkan.
- ❖ Isi: tumis bumbu halus, lalu masukkan wortel dan bihun. Aduk rata, masak sampai bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Ambil selembar kulit risol, masukkan isi. Lipat dan rekatkan dengan putih telur. Goreng risol sampai kuning cokelatan. Angkat.

Untuk 4-5 orang

Tip: gunakan api sedang pada saat menggoreng supaya rata kematangannya. Santap risol bersama saus kacang atau saus sambal akan lebih nikmat.

1035. ROTI CANE (ACEH)

Bahan:

750 gram tepung terigu protein tinggi

250 ml air

1 sdt garam

350 gram minyak samin atau margarin,cairkan

Cara Membuat:

- ❖ Campur terigu, air, dan garam, aduk sampai kalis. Bagi adonan menjadi 10 bagian, lalu bulat-bulatkan. Olesi adonan dengan minyak samin, diamkan selama 25 menit.
- ❖ Tipiskan adonan, lalu olesi lagi permukaannya dengan minyak. Pulung-pulung adonan memanjang, lalu bentuk melingkar. Diamkan selama 25 menit.
- ❖ Pipihkan adonan lalu, masak di atas teflon/wajan datar dengan api kecil sampai roti matang.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

1036. ROTI JALA (ACEH)

Bahan:

2 butir telur ayam, kocok

400 gram tepung terigu protein sedang

500 ml air

3 sdm margarin, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur dengan tepung terigu, tuang air. Aduk sampai adonan licin dan tidak ada tepung yang menggumpal. Beri margarin leleh. Aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Gunting ujungnya, lalu semprotkan secara acak hingga membentuk jala, ke atas wajan dadar panas. Biarkan sampai matang, lalu angkat.
- ❖ Lipat roti jala menyerupai amplop. Sajikan dengan kari ayam.

Untuk 4 orang

Tip: margarin bisa digantikan dengan minyak samin, bila suka aromanya.

1037. SAGON BAKAR

Bahan:

*1 butir kelapa agak muda
200 gram tepung kanji
2 lembar daun pandan
250 gram margarin
250 gram gula bubuk
1 butir telur
75 ml santan*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas kulit ari kelapa, kemudian parut halus. Sangrai dengan api kecil sampai kering dan berwarna kuning muda, sisihkan.
- ❖ Sangrai tepung kanji bersama daun pandan dengan api kecil sampai tepung kering dan daun pandan layu. Ayak dan sisihkan.
- ❖ Kocok margarin dan gula bubuk sampai gula larut. Tambahkan telur sambil terus dikocok. Masukkan kelapa dan tepung kanji sangrai. Beri santan dan aduk rata.
- ❖ Letakkan adonan sesendok demi sesendok di atas loyang datar yang diolesi margarin. Panggang selama 25 menit sampai kering. Angkat.

Hasil 550 gram

1038. SERABI

Bahan:

*400 gram tepung terigu protein sedang
1½ sdt garam
3 butir telur, kocok lepas
Pewarna hijau makanan secukupnya
700 ml santan, didihkan, biarkan hangat
2½ sdt baking powder*

Saus:

*500 ml santan
250 gram gula jawa, sisir
40 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
½ sdt garam*

Cara Membuat :

- ❖ Campur tepung terigu, garam, dan telur, aduk rata. Tambahkan pewarna hijau, dan tuang santan sedikit-sedikit. Tepuk-tepuk adonan sampai licin. Diamkan selama 30 menit. Masukkan baking powder, aduk rata.
- ❖ Panaskan cetakan serabi. Tuang 1 sendok sayur adonan serabi. Biarkan sampai adonan setengah matang dan berlubang, lalu tutup. Diamkan sampai matang.
- ❖ **Saus:** didihkan santan, masukan gula jawa, gula pasir, daun pandan, dan garam. Aduk sampai larut, saring.

Hasil 22 buah

Tip: panaskan cetakan sampai benar-benar panas supaya kue serabi mendapatkan pori-pori yang sempurna. Tambahkan santan sedikit pada saat mengocok telur supaya adonan tidak menggumpal.

1039. SERABI ONCOM

Bahan:

200 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt baking powder
1 sdt garam
1 butir telur ayam, kocok lepas
600 ml santan
2 sdm minyak goreng

Haluskan:

3 buah cabai merah
3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula merah

Taburan:

10 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
125 gram oncom, cincang kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu dan baking powder, garam, dan telur. Tuang santan sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan tangan selama 15 menit. Sisihkan.

- ❖ Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan kemangi dan oncom. Aduk rata, lalu angkat.
- ❖ Panaskan cetakan serabi. Tuangi 1 sendok sayur adonan. Masak dengan api sedang sampai berlubang-lubang. Setelah permukaan serabi mulai matang, beri 1 sendok bahan taburan di atasnya. Diamkan sampai kulit serabi kering. Angkat dan sajikan hangat.

Hasil 12 buah

1040. SOSIS SOLO

Bahan:

*10 butir telur ayam
225 ml santan
Gula secukupnya
4½ sdm minyak goreng
150 gram tepung terigu
Minyak untuk menggoreng*

Haluskan:

*3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
1½ sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
3 butir kemiri
3 cm lengkuas
1 sdm gula pasir
Garam secukupnya
Penyedap, jika suka
300 gram daging sapi cincang
125 ml santan
1 putih telur*

Cara Membuat:

- ❖ **Kulit:** kocok telur, lalu tambahkan santan, terigu, garam, dan minyak. Aduk rata sampai menjadi adonan yang licin. Panaskan wajan yang sudah diberi sedikit minyak. Tuang satu sendok sayur adonan, lalu buat dadar tipis. Ulagi sampai adonan habis, sisihkan.

- ❖ Panaskan sedikit minyak, lalu tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum. Masukkan daging cincang sambil diaduk. Beri santan lalu masak sampai bumbu meresap dan daging matang. Angkat.
- ❖ Ambil lembaran kulit dadar, beri bahan isian. Gulung panjang dan pipih. Ulangi sampai selesai. Rekatkan dengan putih telur. Goreng dengan minyak banyak dan panas sampai kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.

Hasil 16 buah

1041. SARIKAYA MANIS

Bahan:

250 gram kacang merah rebus, haluskan
500 ml santan
300 gram gula jawa, iris
6 butir telur
200 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, sobek- sobek
½ butir kelapa, parut

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan santan, gula jawa, dan daun pandan. Aduk sampai gula jawa larut, angkat lalu saring. Sisihkan.
- ❖ Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan kacang merah dan santan. Aduk, angkat.
- ❖ Tuang adonan ke dalam cetakan yang sudah diolesi minyak. Kukus sampai matang, angkat. Potong-potong sarikaya manis, sajikan bersama kelapa parut.

Hasil 10 potong

1042. TALAM DUA WARNA

Bahan Talam hijau:

700 ml santan
250 gram tepung beras
100 gram tepung kanji
350 gram gula pasir
pewarna hijau secukupnya, 3 daun pandan

Talam gula merah:

300 gram gula merah, iris halus
3 lembar daun pandan, sobek-sobek
¼ sdt garam
3 sdm tepung beras
100 ml air panas
100 gram tepung kanji

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan yang diberi pewarna hijau, gula, pandan dan garam. Angkat, lalu tuang ke dalam tepung beras dan tepung kanji. Aduk sampai licin. Tuang adonan ke dalam cetakan kue mangkuk sampai ¾ cetakan. Kukus selama 25 menit sampai matang.
- ❖ Masak santan, gula merah, daun pandan, dan garam. Sampai mendidih, saring. Sisihkan. Campur tepung beras dan air panas, aduk rata. Masukkan adonan tepung beras ke dalam larutan gula merah. Tambahkan tepung kanji, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan di atas adonan berwarna hijau, lalu kukus selama 25 menit sampai matang.

Hasil 30 buah

BUKUNE

1043. TALAM UBI**Bahan:**

600 gram ubi kuning
150 ml air panas
100 gram tepung beras
100 gram tepung kanji
250 gram gula pasir
1 sdt garam
400 ml santan encer
3 tetes pewarna kuning

Lapisan:

75 gram tepung beras
40 gram tepung maizena
1 sdm gula bubuk
400 ml santan kental
¼ sdt pasta pandan

Cara Membuat:

- ❖ Kukus ubi hingga matang, angkat. Kupas dan haluskan. Campur tepung beras dengan air panas sambil diaduk hingga rata. Masukkan ubi yang sudah dihaluskan, tepung kanji, gula pasir, garam, dan santan cair. Tambahkan pewarna kuning, aduk rata. Saring, sisihkan.
- ❖ Campur tepung beras, tepung maizena, dan gula bubuk, sisihkan. Rebus santan kental hingga mendidih. Angkat. Tuangkan ke dalam campuran tepung sambil diaduk sampai rata. Tambahkan pasta pandan, aduk kembali. Sisihkan.
- ❖ Siapkan cetakan kue berupa mangkuk kecil, olesi dengan minyak goreng. Tuang adonan kuning hingga tiga perempat bagian cetakan. Kukus hingga matang. Tambahkan lapisan hijau atasnya. Kukus kembali hingga semuanya matang, angkat. Keluarkan dari cetakan dan sajikan.

Hasil 24 buah

1044. TELUR GABUS

Bahan:

*250 gram tepung kanji
60 gram tepung terigu, protein sedang
3 butir telur, kocok lepas
50 ml air
½ sdt garam
Minyak untuk menggoreng*

Besta:

*350 gram gula pasir
150 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung kanji, tepung terigu, dan telur, aduk rata. Tuang air dan tambahkan garam. Uleni sampai kalis.
- ❖ Ambil sedikit adonan, pulung-pulung panjang kecil. Masukkan ke dalam minyak goreng dingin. Nyalakan apinya biarkan sampai minyak memanaskan dan adonan mekar perlahan. Aduk perlahan sampai matang. angkat dan tiriskan.

- ❖ **Besta:** masak gula dan air larutan gula sampai larut dan berserabut, masukkan telur gabus, aduk rata sampai kering.

Hasil 650 gram

Tip: gunakan 2 buah wajan supaya lebih mudah dan cepat dalam pembedanya.

Supaya besta merata dan mempermudah pengadukan sebaiknya gunakan ¼ resep dahulu.

1045. TIMPHAN

Bahan:

5 butir telur ayam, kocok lepas
 250 gram gula pasir
 50 gram tepung terigu
 300 ml santan kental
 1 lembar daun pandan, sobek-sobek
 ½ sdt garam
 100 gram nangka matang, potong-potong
 5 buah pisang raja matang
 400 gram tepung ketan
 ½ sdt garam
 250 ml santan sedang
 Minyak goreng untuk mengoles daun pisang
 Daun pisang muda, untuk pembungkus

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur ayam dengan gula pasir sampai gula hancur. Masukkan terigu dan santan secara bergantian sambil terus dikocok. Masukkan daun pandan dan garam. Masak sambil terus diaduk sampai kental. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Haluskan pisang raja, lalu campur dengan tepung ketan dan garam. Aduk adonan dengan tangan sambil dituangi santan. Uli sampai adonan bisa dibentuk.
- ❖ Ambil selembat daun pisang muda. Oles dengan sedikit minyak. Beri 1 sendok makan adonan pisang. Pipihkan, lalu beri 1 sendok teh bahan isi. Letakkan irisan nangka di atasnya. Lipat daun pisang, lalu kukus selama 30 menit. Angkat.

Untuk 25 bungkus

1046. WAJIT

Bahan:

*750 gram beras ketan, rendam
2½ butir kelapa setengah tua, parut kasar
1½ kg gula pasir
75 ml air
¼ sdt vanili bubuk
Pewarna makanan secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur beras ketan dan kelapa parut, aduk rata. Kukus sampai setengah matang. Sisihkan.
- ❖ Masak gula pasir, air dan vanili, lalu masukkan beras ketan dan kelapa parut. Aduk-aduk sampai matang. Angkat. Beri warna, lalu masak kembali sampai mengering. Angkat.
- ❖ Potong-potong wajit setelah dingin.

Hasil 20 potong

Tip: jemur wajit dibawah panas mata hari supaya lebih awet.

1047. WAJIK DURIAN (ACEH)

Bahan:

*400 gram ketan putih, rendam selama 2 jam
3 lembar daun pandan, simpul
250 ml santan cair (untuk memasak ketan)
300 gram daging buah durian, haluskan
200 ml santan sedang (untuk campuran durian)
400 gram gula merah, iris
100 gram gula pasir
½ sdt garam*

Cara Membuat:

- ❖ Kukus ketan putih bersama daun pandan sampai setengah matang. Tuang santan cair sambil diaduk, dan teruskan mengukus sampai ketan matang. Angkat dan sisihkan.

- ❖ Panaskan santan dengan gula merah dan gula pasir sampai gula larut. Angkat lalu saring. Campur daging buah durian dengan larutan gula santan. Panaskan sambil diaduk, dan masak sampai kental. Angkat.
- ❖ Campur larutan gula santan dengan ketan putih. Aduk rata. Masukkan ke dalam cetakan yang sudah dioles dengan margarin. Padatkan-potong-potong bila sudah dingin.

Untuk 20 potong

Tip: mencampur adonan durian ke dalam ketan saat ketan masih panas.

1048. WINGKO BABAT

Bahan:

300 gram tepung ketan
 75 gram tepung kanji
 400 gram gula pasir
 2 kuning telur
 1 butir kelapa agak muda, kupas, parut memanjang
 1 sdt vanilli
 1 sdt garam
 175 ml santan kental
 1 kuning telur kocok (untuk olesan)

Cara Membuat:

- ❖ Satukan tepung ketan, tepung kanji, dan gula pasir. Campur dengan kuning telur. Remas-remas sampai tercampur rata, tambahkan kelapa parut dan vanilli. Aduk rata.
- ❖ Tuang santan sedikit demi sedikit sambil tetap diaduk. Masukkan ke dalam loyang persegi ukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi dengan minyak goreng. Padatkan.
- ❖ Panggang dalam oven sampai harum dan matang. Keluarkan wingko. Oles dengan kuning telur kocok. Panggang lagi selama 7 menit. Angkat. Potong-potong sesudah dingin

Hasil 16 potong

Tip: agar warnanya bagus, pengolesan kuning telur bisa dilakukan beberapa kali.

BUKUNE



Cake

1049. BANANA CAKE

Bahan:

100 gram tepung terigu
5 sdm susu bubuk full cream
½ sdt baking powder
6 butir telur
150 gram gula halus
1 sdt emulsifier
150 gram margarin, lelehkan
250 gram pisang ambon matang, haluskan
25 gram kenari, iris memanjang untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder, aduk rata, ayak. Sisihkan.
- ❖ Kocok telur dan gula sampai putih. Tambahkan emulsifier, kocok sampai mengembang. Masukkan pisang yang sudah dilumatkan, kocok rata. Tambahkan campuran terigu, aduk perlahan sampai tercampur rata. Tuangkan mentega cair, aduk kembali sampai rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dengan oven sampai setengah matang. Keluarkan cake dari oven, taburi permukaannya dengan irisan kenari. Panggang kembali sampai cake matang. Angkat dan diamkan 10 menit. Keluarkan cake dari loyang, lalu dinginkan, dan potong-potong sesuai selera.

Hasil 16 potong

1050. BLACK FOREST

Bahan:

100 gram tepung terigu
40 gram tepung maizena
90 gram cokelat bubuk
8 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdm emulsifier
¼ sdt vanili
100 gram mentega, lelehkan

Hiasan:

*500 gram butter cream**

100 gram dark cooking chocolate, serut, untuk hiasan

15 buah ceri merah

150 gram selai blueberry

*75 ml larutan gula***

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, tepung maizena, coklat bubuk, dan vanili, aduk rata, ayak, sisihkan. Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai kental dan mengembang. Masukkan campuran tepung, aduk rata. Tambahkan mentega cair, aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang berdiameter 20 cm, lalu panggang di dalam oven bersuhu 180°C selama 35 menit, angkat. Diamkan selama 5 menit, keluarkan dari loyang, dan dinginkan.
- ❖ Potong cake secara melintang menjadi tiga bagian. Percikkan larutan gula ke permukaan cake, lalu olesi dengan butter cream. Tambahkan setengah bagian selai blueberry, ratakan. Tutup dengan potongan cake yang kedua. Percikkan larutan gula ke permukaan cake yang kedua, lalu oles dengan butter cream dan selai blueberry. Tutup lagi dengan potongan cake yang ketiga.
- ❖ Olesi semua permukaan cake dengan butter cream, lalu hias dengan dark cooking chocolate yang diserut sampai semua permukaannya tertutup. Semprotkan butter cream, lalu hias dengan ceri merah. Potong sesuai selera, sajikan

Hasil 12 potong

*Tip: *Butter cream dibuat dari campuran mentega putih dan susu kental manis yang dikocok hingga kaku.*

***Dibuat dari 75 gram gula pasir diseduh dengan 50 ml air panas, diaduk sampai larut*

1051. BROWNIES CHEESE CAKE

Bahan:

170 gram mentega tawar

310 gram dark cooking chocolate, cincang

4 butir telur ayam
320 gram gula pasir
100 gram gula palem
2 gram garam
10 gram kopi instan
5 gram vanilli bubuk
200 gram tepung terigu protein sedang
3 gram baking powder
20 gram cokelat bubuk
400 gram cream chesse
160 gram gula pasir
2 butir telur ayam
400 ml krim segar
5 gram vanili bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Tim mentega dan cokelat sampai meleleh. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Kocok telur, gula, dan garam, sampai gula larut. Tambahkan kopi, vanili, dan cokelat leleh, aduk rata. Masukkan campuran tepung terigu, aduk perlahan sampai tercampur rata. Tuang adonan ke dalam loyang brownies yang dialasi margarin dan dilapisi kertas roti. Panggang dalam oven panas bersuhu 180°C selama 25 sampai matang. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Kocok cream chesse dan gula sampai lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Tambahkan vanili dan krim segar. Aduk perlahan sampai rata.
- ❖ Tuang adonan cream chesse ke atas brownies yang sudah matang. Panggang kembali dalam oven panas 150°C selama 45 menit. Angkat dan dinginkan.

Hasil 40 potong

1052. BROWNIS KUKUS

Bahan:

150 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk

½ sdt baking powder
50 gram dark cooking chocolate, lelehkan
200 gram mentega, lelehkan
5 butir telur
150 gram gula pasir
½ sdm emulsifier
50 ml susu kental manis cokelat
¼ sdt vanili
50 gram meises
50 gram kacang mede, cincang kasar

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder. Aduk rata. Ayak, sisihkan.
- ❖ Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai putih. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu kental manis cokelat, vanili, cokelat leleh, dan mentega yang sudah dilelehkan. Aduk sampai rata.
- ❖ Tuang dua pertiga adonan ke dalam loyang berukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi mentega dan dialasi kertas roti. Kukus dengan api kecil selama 15 menit. Keluarkan loyang dari dandang, lalu taburi permukaan brownis dengan meises.
- ❖ Tuang sisa adonan ke atasnya. Taburi dengan kacang mede dan kukus kembali selama 40 menit. Angkat dan dinginkan. Potong-potong sesuai selera.

Hasil 25 potong

1053. CAKE APEL KAYU MANIS

Bahan:

175 gram tepung terigu
½ sdt baking powder
½ sdt kayu manis bubuk
6 kuning telur
2 putih telur
150 gram gula pasir
½ sdt cake emulsifier

150 gram mentega, lelehkan

1 buah apel manalagi, belah dua, buang bagian tengahnya, lalu iris tipis

1 sdm gula palem

½ sdt kayu manis bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, baking powder, dan kayu manis bubuk. Sisihkan. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung terigu, lalu aduk sampai rata. Tambahkan mentega cair. Aduk kembali.
- ❖ Siapkan paper cup, letakkan di dalam loyang muffin. Tuang adonan ke dalam paper cup sampai $\frac{3}{4}$ tingginya. Atur irisan apel di atasnya, lalu taburi dengan campuran gula palem dan kayu manis bubuk.
- ❖ Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan, sampai matang selama kurang lebih 30 menit. Angkat dan sajikan selagi hangat.

Hasil 8 buah

**untuk mengurangi kandungan air dalam apel, letakkan irisan apel di atas tissue dapur.*

1054. CAKE BUAH CERI

Bahan:

150 gram tepung terigu

25 gram susu bubuk

½ sdt vanili

350 gram manisan buah ceri merah dan hijau, potong-potong

2 sdm tepung terigu

175 gram mentega

125 gram gula pasir

5 kuning telur

2 putih telur

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu bubuk, dan vanili. Sisihkan. Aduk manisan buah ceri dengan 2 sendok makan tepung terigu. Sisihkan.

- ❖ Kocok mentega dan gula pasir sampai lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok sampai mengembang. Masukkan campuran tepung terigu, lalu aduk dengan sendok kayu sampai tercampur rata. Masukkan ceri yang sudah dilumuri tepung, aduk sekali lagi.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang tulban yang dioles margarin tipis-tipis dan ditaburi sedikit terigu. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan, sekitar 45 menit sampai matang. Angkat dan potong-potong setelah dingin.

Hasil 22 potong

**manisan ceri dilumuri terigu, supaya saat dipanggang tidak tenggelam di dasar loyang.*

1055. CAKE BUAH GULUNG

Bahan:

100 gram tepung terigu protein rendah
 25 gram susu bubuk
 25 gram tepung maizena
 ½ sdt vanili
 12 kuning telur
 3 putih telur
 150 gram gula pasir
 ½ sdt emulsifier
 125 gram mentega, kocok hingga putih dan lembut
 150 gram selai stroberi
 150 gram manisan buah campur (ceri merah, ceri hijau, kismis dan sukade) rendam dalam 1 sdm rhum essence

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena, dan vanilli. Sisihkan. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung, aduk sampai tercampur rata. Tambahkan mentega kocok, aduk lagi sampai rata.
- ❖ Siapkan loyang persegi (loyang bolu gulung), olesi margarin tipis-tipis dan alasi dengan kertas roti. Olesi lagi dengan margarin tipis-tipis.

- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang, panggang dalam oven yang sudah dipanaskan, selama kurang lebih 20 menit. Keluarkan.
- ❖ Siapkan selembar kertas roti, dan oles permukaannya dengan margarin tipis-tipis. Balikkan loyang kue ke atasnya. Gulung cake berikut kertasnya, kemudian biarkan sampai dingin. Buka gulungan cake, lalu oles dengan selai stroberi. Tabur manisan buah kering di atasnya, lalu gulung lagi tanpa kertasnya. Bungkus cake dengan plastik, lalu simpan dalam lemari es. Potong-potong setelah dingin.

Hasil 10 potong

1056. CAKE COKELAT STROBERI KETAN KUKUS

Bahan:

6 butir telur
 250 gram gula pasir
 ½ sdt garam
 1 sdt vanili
 1 sdt emulsifier
 250 ml minyak goreng
 300 gram ketan hitam
 6 sdm selai stroberi
 75 gram buah stroberi, iris tipis
 Whipped cream, secukupnya
 Cokelat putih, serut, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, gula, garam, vanili, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan minyak, lalu tambahkan tepung ketan hitam sedikit demi sedikit. Aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan ditaburi terigu. Kukus selama ± 30 menit dengan api besar. Angkat dan dinginkan. Bagi cake menjadi 2 bagian dan olesi salah satu permukaannya dengan selai stroberi. Beri irisan stroberi sampai menutupi selai.
- ❖ Tumpuk dengan bagian cake yang lainnya. Olesi permukaan cake dengan whipped cream. Taburi dengan cokelat putih serut. Hias dengan whipped cream dan buah stroberi.

Hasil 18 potong

1057. CAKE DURIAN MONTHONG

Bahan:

225 gram tepung terigu
½ sdt baking powder
25 gram tepung maizena
6 butir telur
150 gram gula pasir butir halus
½ sdt emulsifier
½ sdt esens durian
2-3 tetes pewarna makanan kuning
100 gram daging buah durian monthong, haluskan
125 gram mentega/ margarin, lelehkan, biarkan dingin
Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi margarin tipis-tipis, taburi tepung terigu tipis-tipis

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, baking powder, dan tepung maizena. Sisihkan. Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai mengembang dan kental. Masukkan sebagian campuran tepung, esens dan pewarna kuning. Aduk rata. Masukkan durian sedikit demi sedikit bergantian dengan sisa campuran tepung sambil diaduk. Tambahkan margarin cair. Aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang bulat diameter 22 cm, yang dioles margarin dan ditaburi sedikit terigu. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sampai matang selama kurang lebih 40 menit. Matikan apinya, biarkan cake di dalam oven sampai agak dingin, baru dikeluarkan.

Hasil 20 potong

1058. CAKE KETAN HITAM

Bahan:

8 putih telur
½ sdt cake emulsifier
175 gram gula pasir
125 gram tepung terigu, ayak
150 gram tepung ketan hitam, ayak
½ sdt baking powder
150 gram mentega, lelehkan

2 sdm susu kental manis
50 ml santan kental

Cara Membuat:

- ❖ Kocok putih telur sampai berbusa, lalu masukkan cake emulsifier dan gula sedikit-sedikit sambil dikocok sampai kaku. Masukkan tepung terigu, tepung ketan hitam, dan baking powder sedikit-sedikit. Aduk perlahan sampai rata.
- ❖ Tambahkan mentega cair, susu kental manis, dan santan. Aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang loaf yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Panggang di dalam oven bersuhu 175°C selama 40 menit, angkat. Diamkan 5 menit, lalu keluarkan cake dari loyang. Dinginkan, potong-potong. Sajikan.

Hasil 25 potong

1059. CAKE KETAN HITAM KUKUS

Bahan:

5 butir telur
150 gram gula pasir
100 ml minyak goreng
½ sdm baking powder
200 gram tepung ketan hitam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Beri minyak goreng dan baking powder. Masukkan tepung ketan hitam sedikit demi sedikit, aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang berukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi minyak, lalu kukus selama 60 menit sejak air mendidih. Angkat, lalu keluarkan dari loyang. Angin-anginkan sampai dingin, lalu potong sesuai selera. Sajikan.

Hasil 18 potong

1060. CAKE KURMA LAPIS MOKA

Bahan:

150 gram kurma, buang bijinya
100 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
½ sdt baking powder
1 sdm cokelat bubuk
8 kuning telur
2 putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt cake emulsifier
1 sdt pasta moka
100 gram margarin, kocok sampai lembut

Hiasan:

Butter cream
1 sdt pasta moka
Kurma untuk hiasan

Cara Membuat:

- ❖ Iris kurma kecil-kecil. Aduk bersama 1 sdm tepung terigu. Bagi menjadi dua bagian sama banyak. Sisihkan.
Ayak tepung terigu bersama susu bubuk, baking powder, dan cokelat bubuk. Sisihkan.
- ❖ Kocok telur, gula, dan cake emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung terigu, dan pasta moka. Aduk rata. Tambahkan juga margarin kocok, aduk lagi sampai rata.
Tuang adonan ke dalam 2 buah loyang yang dioles margarin dan ditaburi dengan terigu. Taburi dengan kurma iris. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan sampai matang atau selama ± 40 menit. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ Kocok butter cream dengan pasta moka sampai kental. Olesi satu bagian cake dengan krim moka, lalu tumpuk dengan cake lainnya. Hias dengan krim moka dan buah kurma.

Hasil 16 potong

1061. CAKE LABU KUKUS

Bahan:

*125 gram gula pasir halus
125 gram mentega tawar
1 butir telur
25 gram susu bubuk full cream
100 gram tepung terigu protein sedang, ayak
1 sdt baking powder
150 gram labu kuning, kukus, lumatkan
¼ sdt garam
1 sdt baking powder
50 gram kismis*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok gula pasir dan mentega tawar hingga lembut. Masukkan telur, kocok rata. Tambahkan susu bubuk, tepung terigu dan baking powder sedikit-sedikit, kocok rata. Masukkan labu kuning, garam, dan kismis. Aduk rata.
- ❖ Tuangkan adonan ke dalam loyang loaf atau loyang kecil-kecil yang sudah diolesi mentega. Kukus selama 50 menit sejak air mendidih, angkat. Diamkan 10 menit, lalu keluarkan cake dari loyang, dinginkan. Potong-potong sesuai selera, sajikan.

Hasil 20 potong

1062. CAKE MANISAN BUAH CAMPUR

Bahan:

*225 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
½ sdt soda kue
50 gram susu bubuk
200 gram margarin
175 gram gula pasir
4 butir telur
½ sdt vanili
400 gram buah kering campur*, aduk dengan 1 sdm terigu
2 sdt esens rhum, jika suka
2 sdm madu, untuk olesan*

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, baking powder, soda kue, dan susu bubuk. Sisihkan. Kocok margarin dan gula pasir sampai lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok sampai kental.
- ❖ Masukkan campuran tepung terigu, buah kering, dan rhum. Aduk rata. Oles loyang tulban kecil dengan margarin tipis-tipis.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang dalam oven sampai matang sekitar 45 menit. Keluarkan dari oven dan oles permukaannya dengan madu. Setelah cake dingin, bungkus dengan aluminium foil lalu simpan dalam lemari es.

Hasil 22 potong

1063. CAKE PANDAN KUKUS

Bahan:

100 gram mentega, lelehkan
*30 ml air daun suji**
120 gram tepung terigu protein rendah
50 gram gula pasir yang butirannya halus (untuk kuning telur)
5 kuning telur
5 putih telur
½ sdt cream of tartar
½ sdt garam
75 gram gula pasir (untuk putih telur)

Cara Membuat:

- ❖ Kocok kuning telur dan 50 gram gula pasir sampai kental. Masukkan tepung terigu sambil diayak. Tambahkan mentega yang sudah dilelehkan dan air daun suji. Aduk sampai rata.
- ❖ Kocok putih telur, cream of tartar, dan garam, sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok sampai mengembang. Tuang adonan putih telur ke dalam adonan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama 50 menit sejak air mendidih. Angkat dan dinginkan. Potong sesuai selera, lalu sajikan.

Hasil 18 potong

** Dibuat dari 20 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan, lalu diremas-remas dengan 75 ml air hangat dan disaring. Ambil 30 ml untuk bahan cake.*

1064. CAKE PISANG COKELAT KUKUS

Bahan:

*200 gram tepung terigu
50 gram cokelat bubuk
½ sdt soda kue
1 sdt baking powder
3 kuning telur
1 putih telur
200 gram gula palem
3 buah pisang raja matang, haluskan dengan garpu
150 gram margarin, cairkan
100 gram kacang tanah sangrai, cincang kasar*

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, soda kue, dan baking powder menjadi satu. Sisihkan. Kocok kuning, putih telur, dan gula palem sampai kental. Masukkan terigu sedikit-sedikit sambil dikocok dengan mixer kecepatan rendah.
- ❖ Campurkan pisang yang dihaluskan dan margarin cair. Aduk rata. Tuang ke dalam loyang tulban yang sudah dioles margarin dan ditaburi sedikit terigu. Taburi kacang tanah, lalu kukus selama 25 menit atau sampai matang. Angkat.

Hasil 12 potong

**lumuri kacang cincang dengan sedikit terigu sebelum ditabur ke atas adonan.*

1065. CAKE PISANG KUKUS

Bahan:

*200 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
150 gram margarin*

50 ml susu kental manis
200 gram pisang ambon yang masak, lumatkan dengan garpu
4 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
¼ sdt vanili
75 gram meses

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu dan baking powder, sisihkan. Lelehkan mentega, angkat, campurkan dengan susu kental manis, aduk sebentar. Masukkan pisang yang sudah dilumatkan, aduk rata, sisihkan.
- ❖ Kocok telur, gula pasir, emulsifier, dan vanili, sampai putih dan mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit bergantian dengan campuran pisang, sambil diaduk hingga rata.
- ❖ Siapkan loyang berukuran 20 x 20 cm, olesi dengan minyak. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama 45 menit sejak air mendidih, angkat. Diamkan selama 10 menit, lalu keluarkan cake dari loyang.

BUKUNE

Hasil 18 potong

1066. CAKE PISANG KUKUS TAPE KETAN

Bahan:

190 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
200 gram margarin
150 gram pisang ambon yang masak, lumatkan dengan garpu
100 gram tapai ketan hitam, buang airnya
4 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
¼ sdt vanili

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu dan baking powder, sisihkan. Lelehkan margarin, angkat, sisihkan. Kocok telur, gula pasir, emulsifier, dan vanili, terigu sampai putih dan mengembang. Masukkan campuran tepung sedikit

demi sedikit bergantian dengan pisang yang sudah dilumatkan sambil diaduk.

- ❖ Tuang margarin leleh, aduk rata. Tambahkan tapai ketan hitam, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang berukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi minyak. Kukus selama 60 menit sejak air mendidih, angkat. Diamkan sebentar, lalu keluarkan cake dari loyang dan dinginkan. Potong cake sesuai selera, lalu sajikan.

Hasil 20 potong

1067. CAKE TAPE CHOCOLATE CHIPS

Bahan:

*150 gram mentega
200 gram gula pasir
4 butir telur
175 gram tepung terigu
200 gram tape singkong, haluskan
100 gram chocolate chips*

Cara Membuat :

- ❖ Kocok mentega dan gula pasir sampai gula lembut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok sampai mengembang. Masukkan tepung terigu sambil diayak. Aduk rata. Tambahkan tape dan chocolate chips. Aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam cetakan tulban 22 cm yang telah diolesi margarin. Oven selama 30 menit di suhu 180⁰ C.

Hasil 20 potong

1068. CAKE TAPE KUKUS

Bahan:

*200 gram tapai singkong, haluskan
4 butir telur
175 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
¼ sdt vanili
150 gram tepung terigu*

50 ml susu kental manis
150 gram margarin, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, gula pasir, emulsifier, dan vanili sampai mengembang.
- ❖ Masukkan tepung terigu sedikit-sedikit bergantian dengan tapai singkong sambil diaduk. Tambahkan susu kental manis, dan margarin cair. Aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang berukuran 20 x 20 cm yang sudah diolesi minyak. Kukus selama 45 menit sejak air mendidih, angkat. Keluarkan cake dari loyang dan dinginkan.

Hasil 18 potong

1069. CAKE TAPE KUKUS LAPIS COKELAT

Bahan:

250 gram tapai singkong, lumatkan dengan garpu
150 gram tepung terigu
½ sdt baking powder
5 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
¼ sdt vanili
50 ml susu kental manis
200 gram mentega, lelehkan
20 ml cokelat pasta

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu dan baking powder, sisihkan. Kocok telur, gula pasir, emulsifier, dan vanili sampai mengembang. Masukkan campuran tepung terigu sedikit-sedikit bergantian dengan tapai singkong yang sudah dilumatkan sambil diaduk.
- ❖ Tambahkan susu kental manis, mentega cair, aduk rata. Bagi adonan menjadi dua bagian. Tambahkan cokelat pasta ke dalam satu bagian adonan, aduk rata.

- ❖ Siapkan loyang berukuran 20 x 20 cm, lalu olesi dengan minyak. Tuang setengah adonan putih ke dalam loyang, lalu kukus selama 15 menit sejak air mendidih. Tuang setengah adonan cokelat ke atas cake putih, lalu kukus selama 15 menit. Ulangi lagi dengan sisa adonan putih, kemudian sisa adonan cokelat. Kukus kembali cake selama 20 menit. Angkat.

Hasil 15 potong

1070. CAKE TAPE KURMA

Bahan:

250 gram margarin
 175 gram gula halus
 200 gram tapai singkong
 5 butir telur
 200 gram tepung terigu protein sedang
 20 gram maizena
 ½ sdt baking powder
 100 ml santan dari ¼ butir kelapa
 100 gram kurma, belah dua

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu bersama tepung maizena, dan baking powder. Sisihkan. Kocok margarin dan gula halus sampai lembut. Masukkan tapai singkong, kocok rata. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan campuran tepung sambil terus dikocok perlahan.
- ❖ Tuang santan sedikit demi sedikit sambil dikocok perlahan. Tambahkan kurma, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang tulban diameter 22 cm yang sudah diolesi margarin.
- ❖ Panggang dengan oven bersuhu 190°C selama 20 menit. Turunkan suhunya menjadi 180°C, lalu panggang kembali selama 35 menit. Keluarkan dan dinginkan.

Hasil 22 potong

1071. CAKE ZEBRA KUKUS

Bahan:

4 putih telur
150 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
150 gram tepung terigu protein sedang
3 sdm susu kental manis
50 ml air
5 tetes pewarna kuning muda
50 gram margarin, lelehkan
½ sdt cokelat bubuk
½ sdt pasta cokelat

Cara Membuat:

- ❖ Kocok putih telur, gula pasir, dan emulsifier, sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu sambil diayak, aduk rata. Masukkan susu kental manis, air, pewarna kuning muda, dan margarin leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
- ❖ Ambil sepertiga adonan, lalu tambahkan cokelat bubuk dan pasta cokelat. Aduk rata. Siapkan loyang berdiameter 18 cm dan tinggi 6 cm, lalu oles dengan minyak. Ambil dua sendok sayur adonan kuning, lalu tuang di tengah-tengah loyang. Ambil satu sendok sayur adonan cokelat, lalu tuang di tempat adonan kuning dituang. Lakukan berulang-ulang secara bergantian sampai adonan habis.
- ❖ Kukus selama 40 menit sejak air mendidih, lalu angkat. Keluarkan cake dari loyang. Dinginkan, potong-potong. Sajikan.

Tip: agar penampilan cake yang dikukus cantik, tutup dandang harus dibungkus dengan kain serbet sampai air dari tutup dandang tidak menetes ke permukaan cake.

Hasil 18 potong

1072. CAPPUCINO SPONGE CAKE

Bahan:

1 sdm cappucino instan
2 sdm air panas

5 butir telur
100 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
155 gram tepung terigu protein sedang
75 gram margarin, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Seduh cappucino dengan air panas, sisihkan. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan air seduhan cappucino dan margarin leleh sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang berdiameter 20 cm dan tinggi 7 cm yang sudah diolesi margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 180° C selama 40 menit, angkat. Keluarkan sponge cake dari loyang, dinginkan.

Hasil 20 potong

1073. CHEESE CAKE

Bahan:

120 gram tepung terigu
40 gram tepung maizena
80 gram susu bubuk
400 gram cream cheese
200 gram margarin
1 sdt garam
5 butir telur
200 gram gula pasir
1 sdm emulsifier

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, dan garam. Aduk rata, sisihkan. Kocok cream cheese dan margarin sampai halus, sisihkan. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan tepung terigu dan campuran cream cheese, aduk kembali sampai rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang loaf yang sudah diolesi mentega dan dialasi kertas roti. Panggang di dalam oven bersuhu 190°C selama 45

menit. Keluarkan loyang dari oven, biarkan dingin. Keluarkan cake dari loyang, potong sesuai selera.

Hasil 18 potong

1074. CHIFFON UBI

Bahan:

150 gram ubi putih, kukus, haluskan
120 ml air
75 gram minyak goreng
120 gram tepung terigu protein rendah
50 gram gula pasir
7 kuning telur
5 putih telur
½ sdt garam
½ sdt cream of tartar
75 gram gula pasir
100 gram kismis

Cara Membuat:

- ❖ Campur ubi putih yang dihaluskan, air, dan minyak goreng, aduk rata, sisihkan. Campur tepung terigu dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan campuran ubi sambil diaduk perlahan. Masukkan kuning telur, aduk rata, sisihkan.
- ❖ Kocok putih telur, cream of tartar, dan garam, sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok sampai mengembang. Masukkan adonan putih telur ke dalam adonan ubi sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan. Tambahkan kismis, aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang chiffon cake berdiameter 20 cm dan tinggi 10 cm, lalu kukus selama 50 menit sejak air mendidih. Angkat dan dinginkan. Potong chiffon sesuai selera, lalu sajikan.

Hasil 22 potong

** dibuat dari 20 lembar daun suji dan 2 lembar daun pandan, lalu diremas-remas dengan 75 ml air hangat dan disaring. Ambil 30 ml untuk bahan chiffon.*

Tip: *loyang cake tidak perlu dioles margarin/minyak*

1075. CHOCO GINGGER CAKE

Bahan:

*220 gram tepung terigu
20 gram cokelat bubuk
30 gram susu bubuk full cream
10 gram tepung maizena
10 gram jahe bubuk
3 gram bumbu speruk
200 gram mentega
180 gram gula palem
9 kuning telur
4 putih telur
50 gram gula halus, untuk taburan*

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu bersama cokelat bubuk, susu bubuk, tepung maizena, jahe bubuk, dan bumbu speruk. Sisihkan.
- ❖ Kocok mentega dan gula palem sampai lembut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok sampai mengembang. Tambahkan campuran terigu sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang tulban diameter 20 cm yang sudah diolesi margarin. Panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 45 menit. Angkat.
- ❖ Keluarkan cake dari loyang, lalu dinginkan. Taburi permukaan cake dengan gula halus, lalu potong-potong.

Hasil 18 potong

1076. CHRISTMAS CAKE

Bahan:

*150 gram margarin
100 gram mentega
100 gram gula palem
150 gram gula halus
10 kuning telur
4 putih telur
275 gram tepung self raising
1 sdm cokelat bubuk*

1 sdt kayu manis bubuk

1 sdt bubuk spekulat

400 gram buah kering campur (mix fruits), rendam dalam 2 sdm rhum essens (jika suka)

100 gram manisan buah ceri merah dan hijau, belah 4, taburi sedikit campuran tepung

100 gram kacang tanah goreng, cincang kasar

50 gram kenari

4 sdm rhum essens

1 sdt vanili

4 sdm madu

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan mentega sampai lembek. Masukkan gula halus dan gula palem sedikit demi sedikit. Tambahkan telur satu persatu sambil terus dikocok sampai adonan kental.
- ❖ Masukkan tepung selfraising sambil diayak bersama cokelat bubuk, kayu manis bubuk, dan bubuk spekulat. Aduk rata. Masukkan buah kering campur, ceri, kacang tanah goreng dan kenari. Tambahkan vanili, dan aduk rata.
- ❖ Tuang adonan dalam loyang persegi yang dioles margarin dan kertas roti. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 180 °C selama kurang lebih 40 menit. Kecilkan apinya, dan teruskan memanggang sampai matang. Keluarkan, biarkan agak dingin.
- ❖ Perciki permukaan cake dengan rhum essens dan oles dengan madu. Setelah dingin, bungkus dengan aluminum foil, lalu simpan dalam lemari es.

Hasil 24 potong

**buah kering campur terdiri dari sukade, kismis, dan ceri. Buah kering ini harus dilumuri terigu supaya tidak tenggelam saat diaduk ke dalam adonan.*

**kue ini bisa disimpan lebih dari 1 minggu di dalam chiller, dalam keadaan terbungkus alumunium foil.*

1077. COCKTAIL CAKE

Bahan:

250 gram tepung selfraising
8 kuning telur
4 putih telur
200 gram gula pasir
1 sdt cake emulsifier
100 ml susu evaporated (100 ml air + 4 sdm susu bubuk)
½ sdt esens tutti frutti

Hiasan:

Butter cream, siap beli
200 gram cokelat blok cokelat, tim sampai meleleh
½ bungkus agar-agar bubuk warna putih
200 ml air
1 sdm gula pasir
Anggur merah, kiwi, stroberi, jeruk mandarin

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai kental. Masukkan tepung selfresing sedikit-sedikit sambil dikocok dengan kecepatan rendah. Tuang susu evaporated dan esens. Aduk rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang bulat yang dioles margarin dan ditaburi terigu. Panggang dengan oven yang sudah dipanaskan sampai matang selama kurang lebih 40 menit. Keluarkan dan biarkan dingin.
- ❖ Olesi cake dengan butter krim , lalu simpan dalam lemari es sampai krim membeku. Sementara itu masak agar-agar, air, dan gula pasir sampai mendidih. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Keluarkan cake, lalu siram dengan cokelat cair. Hias dengan buah-buahan dan olesi dengan larutan agar-agar. Dinginkan sampai cokelat dan agar-agar membeku. Hidangkan dingin.

Hasil 20 potong

1078. COFFE CAKE

Bahan:

150 gram margarin
100 gram gula pasir halus

75 gram minyak goreng
1 sdm kopi instan
¼ sdt esens kopi
6 kuning telur
130 gram tepung terigu protein sedang, ayak
30 gram susu bubuk
1 sdt baking powder
100 gram kacang mede, sangrai, tumbuk kasar
5 putih telur
¼ sdt garam
50 gram gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula pasir halus sampai putih. Tambahkan minyak goreng sedikit demi sedikit sambil terus dikocok. Masukkan kopi instan dan esens kopi, aduk rata. Tambahkan kuning telur satu per satu, kocok rata.
- ❖ Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder bergantian dengan kacang mede. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
- ❖ Masukkan putih telur tadi ke dalam adonan cake sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Tuang adonan ke dalam loyang berdiameter 22 yang sudah diolesi mentega dan dialasi kertas roti. Panggang dengan oven bersuhu 190°C selama 15 menit. Turunkan suhunya menjadi 180°C, panggang kembali selama 25 menit. Angkat, dinginkan, dan sajikan

Hasil 25 potong

1079. CUP CAKE PISANG KEJU

Bahan:

1 buah pisang raja, iris
1 butir jeruk lemon, peras airnya
225 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
200 gram margarin

100 gram gula pasir
 5 kuning telur
 2 putih telur
 1 sdt emulsifier
 2 buah pisang raja matang, haluskan
 30 gram sultana
 2 tetes pewarna kuning
 ½ sdt esens pisang
 Whipped cream, siap beli
 Keju cheddar parut secukupnya
 Siapkan paper cup, atur dalam loyang muffin.

Cara Membuat:

- ❖ Iris-iris pisang raja, lalu rendam dengan air jeruk lemon. Sisihkan. Ayak tepung terigu dan susu bubuk. Sisihkan.
- ❖ Kocok margarin dan gula pasir sampai lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Tambahkan emulsifier. Masukkan pisang yang sudah dihaluskan, aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Masukkan campuran tepung terigu dan sultana. Aduk perlahan sampai tercampur rata. Beri pewarna kuning dan esens pisang. Tuang ke dalam cetakkan cup cake. Panggang dengan oven bersuhu 180°C sampai matang. Keluarkan dan dinginkan.
- ❖ Oles permukaannya dengan whipped cream, lalu hias dengan irisan pisang dan keju parut.

Hasil 10 buah

**Irisan pisang direndam dengan air jeruk lemon supaya tidak menjadi kecokelatan.*

***Sultana adalah kismis kuning, karena anggur dikeringkan tidak dengan sinar matahari.*

1080. CUP CAKE STROBERI

Bahan:

8 kuning telur
 4 putih telur
 100 gram gula pasir

1 sdt cake emulsifier
½ sdt vanili
225 gram tepung terigu
75 ml susu cair evaporated
Sirop rasa stroberi secukupnya
Paper cup secukupnya
Buah stroberi segar, untuk hiasan

Krim stroberi:

200 gram mentega putih, kocok lembut
200 gram margarin, kocok lembut
200 gram susu kental manis
100 gram cokelat blok putih (white cooking chocolate)
½ sdt pasta stroberi

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, gula dan emulsifier sampai kental. Masukkan tepung terigu yang diayak bersama vanili. Aduk rata. Beri susu dan aduk sekali lagi.
- ❖ Tuang adonan ke dalam paper cup sampai ¾ tingginya. Panggang dengan oven panas selama kurang lebih 30 menit atau sampai matang. Angkat, olesi panas-panas dengan sirop rasa stroberi. Biarkan dingin.
- ❖ Hias bagian atas cake dengan krim dan buah stroberi.
- ❖ Krim stroberi: kocok mentega putih dan margarin sampai lembut. Masukkan susu kental manis, cokelat blok yang sudah dilelehkan, dan pasta stroberi. Kocok sampai rata. Setelah dingin lapis dengan krim stroberi, dan hias dengan buah stroberi segar. * * *

Hasil 9 buah

1081. FRUITY BROWNIES KUKUS

Bahan:

250 gram tepung terigu protein sedang
25 gram susu bubuk
1 sdm cokelat bubuk
½ sdt vanili bubuk
8 kuning telur

3 putih telur
225 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
150 gram margarin, kocok sampai lembut
100 gram dark cooking chocolate, patah-patahkan, lalu lelehkan
1 sdt cokelat pasta
250 gram manisan buah campur (mix fruit)

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu bubuk, cokelat bubuk, dan vanili. Sisihkan. Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit (sisakan sedikit untuk melumuri buah campur). Masukkan buah campur yang sudah dilumuri sisa campuran tepung. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Masukkan margarin kocok, cokelat yang sudah dilelehkan, dan cokelat pasta. Aduk rata.
Tuang adonan ke dalam loyang ukuran 12 x 20 x 5 cm yang dioles margarin tipis-tipis, dan dialasi kertas roti. Kukus dalam dandang yang sudah dipanaskan selama 25 menit atau sampai matang. Angkat.

Hasil 22 Potong

Tip: bungkus tutup dandang dengan serbet supaya uap air panas tidak menetes ke atas kue.

1082. JACK FRUIT CAKE

Bahan:

150 gram nangka
100 ml santan kental dari ½ butir kelapa
200 margarin
125 gram gula pasir halus
4 butir telur
200 gram tepung terigu protein sedang
50 gram sukade

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, sisihkan. Campur nangka dan santan kental, lalu haluskan dengan blender. Sisihkan. Kocok margarin dan gula pasir sampai lembut. Tambahkan telur satu per satu bergantian dengan sebagian tepung terigu sambil dikocok perlahan.

- ❖ Masukkan nangka yang sudah dihaluskan bergantian dengan sisa tepung terigu sambil dikocok perlahan. Tambahkan sukade, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
- ❖ Panggang dengan oven bersuhu 190°C selama 40 menit, angkat. Dinginkan cake sebelum dipotong-potong.

Hasil 16 potong

1083. LAYER CHEESE CAKE

Bahan:

6 kuning telur
3 putih telur
100 gram gula kastor
100 gram mentega, lelehkan
210 gram terigu
6 lembar keju cheddar lembaran
100 gram keju cheddar, parut

Bahan Cream:

75 gram whipped cream
50 gram mentega putih
50 ml air dingin

Cara Membuat:

- ❖ Kocok semua bahan cream sampai lembut, sisihkan.
- ❖ Kocok telur dan gula sampai mengembang. Masukkan mentega cair, lalu terigu, aduk rata. Tuang setengah bagian adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang diolesi margarin dan ditaburi tepung terigu, lalu panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 15 menit. Keluarkan loyang.
- ❖ Beri keju lembaran di atas cake setengah matang. Siram dengan sisa adonan, lalu panggang kembali sampai matang. Angkat, dinginkan. Keluarkan cake dari loyang.
- ❖ Kocok semua bahan cream sampai lembut. Olesi seluruh permukaan cake dengan cream, lalu taburi dengan keju parut.

Hasil 22 potong

1084. LEMON CAKE

Bahan:

200 gram tepung terigu
50 gram susu bubuk
150 gram mentega, lelehkan
175 gram gula pasir
7 kuning telur
4 putih telur, kocok kaku
1 sdt cake emulsifier
1 sdt parutan kulit jeruk lemon
½ sdt esens lemon
Krim mentega, siap beli
Jeruk mandarin kalengan, tiriskan

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu dan susu bubuk sampai rata kemudian ayak. Sisihkan.
- ❖ Kocok kuning telur, gula pasir, dan emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung terigu dan parutan kulit jeruk lemon. Aduk dengan sendok kayu sampai tercampur rata.
- ❖ Masukkan mentega yang dilelehkan dan aduk lagi sampai. Masukkan putih telur yang sudah dikocok kaku sambil diaduk perlahan sampai tercampur rata. Terakhir tambahkan esens lemon. Aduk sekali lagi.
- ❖ Susun paper cup dalam loyang. Tuang adonan ke dalam paper cup, lalu panggang dengan oven yang sudah dipanaskan. Tunggu sekitar 40 menit atau sampai kue matang.
Keluarkan, setelah dingin hias krim mentega dan jeruk mandarin.

Hasil 16 buah

1085. MARMER CAKE

Bahan:

200 gram mentega
200 gram gula halus
¼ sdt vanili
200 gram tepung terigu

6 kuning telur
6 putih telur
1 sdt cokelat bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Kocok putih telur sampai kaku, sisihkan. Kocok mentega, gula halus, dan vanili, sampai putih. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok.
- ❖ Masukkan putih telur yang sudah dikocok kaku. Tambahkan terigu sedikit-sedikit, aduk rata. Ambil seperempat bagian adonan, tambahkan cokelat bubuk. Aduk rata. Tuang adonan kuning ke dalam loyang, beri adonan cokelat di beberapa tempat. Buat corak marmer dengan menggunakan garpu.
- ❖ Panggang cake di dalam oven bersuhu 180°C selama 40 menit, angkat. Diamkan 5 menit, lalu keluarkan cake dari loyang. Dinginkan, potong-potong sesuai selera.

Hasil 20 potong

1086. MOSCOVIS KUKUS AROMA JERUK

Bahan:

125 gram tepung terigu
1 sdm susu bubuk
1 sdm tepung maizena
9 kuning telur
3 putih telur
175 gram gula pasir
250 gram margarin, kocok sampai putih dan lembut
2 tetes pewarna kuning
1 sdt parutan kulit jeruk
½ sdt pasta jeruk
1 sdm bumbu spekoek
1 sdm cokelat bubuk
½ sdt pasta cokelat
250 gram manisan buah campur (mix fruit)

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu bubuk, dan tepung maizena. Sisihkan. Kocok telur dan gula pasir sampai kental. Masukkan campuran tepung

terigu, sambil diaduk. Tambahkan margarin kocok, aduk kembali sampai rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian.

- ❖ Tambahkan pewarna kuning, kulit jeruk parut, dan pasta jeruk pada adonan pertama. Aduk rata dan sisihkan. Tambahkan bumbu spekoek, cokelat bubuk, dan pasta cokelat pada adonan kedua. Aduk rata dan sisihkan.
- ❖ Siapkan loyang persegi empat panjang ukuran 20 x 10 x 5 cm. Oles dengan margarin tipis-tipis, kemudian alasi dengan kertas roti. Ambil 2 sendok sayur adonan kuning, tuang ke dalam loyang, ratakan permukaannya, lalu kukus sekitar 5 menit. Angkat, tekan permukaannya menggunakan punggung sendok. Taburi dengan buah campur, lalu tuang 2 sendok sayur adonan cokelat. Kukus lagi selama kurang lebih 5 menit.
- ❖ Lakukan berulang-ulang sampai adonan habis. Kukus kue kembali selama 20 menit. Angkat dan biarkan dingin.

Hasil 14 potong

**lapisi tutup dandang dengan serbet, supaya uap air tidak menetes dan membasahi cake.*

1087. ORANGE CAKE

Bahan:

35 gram tepung maizena
3 sdm air jeruk sunkist
5 kuning telur
3 putih telur
100 gram gula kastor
100 gram tepung terigu
2 sdt kulit jeruk sunkist, parut
75 gram margarin, lelehkan
Jeruk mandarin kaleng secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu dan tepung maizena, ayak dan sisihkan. Kocok telur dan gula sampai lembut dan mengembang. Tambahkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata.

- ❖ Masukkan air jeruk sunkist dan kulit jeruk yang diparut, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega. Panggang dengan oven bersuhu 180°C selama 40 menit, angkat. Diamkan sebentar, lalu keluarkan cake dari loyang. Dinginkan. Sajikan orange cake dengan hiasan jeruk mandarin kaleng.

Hasil 18 potong

1088. PAI APEL KLASIK

Bahan kulit:

*350 gram tepung terigu
200 gram margarin
2 butir telur
½ sdt garam
1 kuning telur untuk olesan*

Isi:

*3 buah apel malang/granny smith
1 buah jeruk lemon, ambil airnya
125 gram gula palem
25 gram gula pasir
3 cm kayu manis
2 butir cengkih*

Cara Membuat:

- ❖ Aduk semua bahan kulit dengan tangan. Bila perlu tambahkan sedikit air dingin. Bagi menjadi dua. Sisihkan.
- ❖ Kupas apel, lalu buang bagian tengahnya. Iris-iris tipis, kemudian aduk bersama air jeruk lemon. Masak bersama gula palem, gula pasir, kayu manis, dan cengkih sampai apel berair. Kecilkan api. Masak sambil terus diaduk sampai kental. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Gilas adonan kulit setebal ½ cm, lalu ratakan di loyang pai yang sudah dioles margarin. Panggang sebentar sampai kulit setengah matang. Keluarkan. Isikan apel ke dalamnya. Tutup dengan adonan sisa yang sudah ditipiskan. Rapiakan tepinya dengan tangan.
- ❖ Oles dengan kuning telur, lalu panggang dalam oven selama 15 menit. Keluarkan. Oles lagi dengan kuning telur. Panggang kembali sampai kulitnya benar-benar matang. Angkat.

Hasil 20 potong

1089. PAI NANAS

Bahankulit :

*175 gram mentega/ margarin
25 gram gula halus, ayak
1 butir telur, kocok sebentar
235 gram terigu
240 gram susu bubuk*

Bahan isi:

*1 buah nanas kupas, parut kasar
150 gram gula pasir
100 ml air
100 gram maizena larutkan dengan 50 ml air
½ sdt bubuk kayumanis
100 gram kismis*

Cara Membuat:

- ❖ Kulit: kocok mentega dan gula halus, masukkan telur, tepung terigu dan susu bubuk. Aduk ringan dengan tangan sampai rata. Giling adonan setebal ½ cm, masukkan ke dalam cetakan pai kecil. Panggang dengan oven yang sudah dipanaskan sampai matang. Angkat.
- ❖ Isi: masak nanas parut, gula pasir, dan air, sambil diaduk sampai mendidih dan matang. Tambahkan bubuk kayumanis bubuk, dan kismis. Aduk rata. Terakhir kentalkan dengan larutan maizena, aduk dan masak sampai bahan matang dan kental. Angkat.
- ❖ Tuang adonan isi (setengah panas) ke dalam adonan kulit, lalu ratakan permukaannya. Panggang sebentar dalam oven. Keluarkan.

Hasil 11 buah

1090. PINEAPPLE CAKE

Bahan:

*200 gram tepung terigu
½ sdt baking powder
25 gram susu bubuk
8 kuning telur
4 putih telur*

150 gram gula pasir
50 ml air nanas kalengan
1 sdt emulsifier
½ sdt pasta nanas

Untuk lapisan/hiasan:

Butter cream, siap beli
Selai nanas
Nanas kalengan, potong-potong
½ bungkus agar bubuk warna putih
200 ml air
1 sdm gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, baking powder, dan susu bubuk. Sisihkan. Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai kental. Masukkan campuran tepung sambil diaduk. Tambahkan air nanas kalengan dan pasta nanas sambil diaduk sampai rata.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah dioles margarin. Panggang sampai matang. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ Belah cake menjadi dua. Olesi cake pertama dengan selai nanas, lalu tumpuk dengan cake kedua. Olesi permukaan cake dengan butter cream, lalu hias dengan potongan nanas. Sisihkan.
- ❖ Masak agar-agar dengan air dan gula sampai mendidih. Angkat dan biarkan sebentar sampai hangat. Siramkan perlahan ke atas cake. Biarkan dingin.

Hasil 16 potong

1091. ROLL COKELAT BUAH PEACH

Bahan:

100 gram tepung terigu
25 gram susu bubuk
25 gram tepung maizena
½ sdt vanili
10 kuning telur
2 putih telur

125 gram gula pasir
1 sdt emulsifier
1 sdm cokelat pasta
125 gram mentega, cairkan

Krim mentega cokelat:

100 gram mentega putih
200 gram margarin
150 gr dark cooking chocolate, tim sampai meleleh
½ sdt pasta cokelat
1 sdm rhum esens, jika suka
1 kaleng kecil buah peach, tiriskan, potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu bubuk, tepung maizena dan vanili. Sisihkan. Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Masukkan campuran tepung terigu. Aduk rata. Tambahkan cokelat pasta dan margarin cair. Aduk kembali sampai rata.
- ❖ Tuang ke dalam loyang bolu gulung yang dioles margarin tipis-tipis. Panggang dalam oven selama 25 menit atau sampai matang. Angkat, lalu balikkan ke atas selembar kertas roti. Gulung cake berikut kertasnya. Biarkan dingin.
- ❖ Buka gulungan cake, oles dengan krim cokelat. Atur irisan buah peach di atasnya, lalu gulung lagi tanpa kertasnya. Padatkan. Bungkus roll cake dengan plastik, simpan dalam lemari es. Potong-potong setelah dingin.
- ❖ Krim mentega cokelat: kocok mentega putih dan margarin sampai lembut. Tambahkan cokelat yang sudah dilelehkan dan rhum jika suka. Kocok sampai lembut.

Hasil 16 potong

1092. SPONGE CAKE PISANG KUKUS

Bahan:

4 butir telur
150 gram gula pasir
1 sdt emulsifier

150 gram tepung terigu protein sedang
100 gram pisang ambon matang, lumatkan dengan garpu
150 gram margarin, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu sambil diayak, aduk rata. Masukkan pisang ambon yang sudah dilumatkan, aduk rata. Tuangkan margarin leleh sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang berdiameter 20 cm dan tinggi 7 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Kukus di dalam dandang selama 50 menit sejak air mendidih, angkat. Diamkan sebentar, lalu keluarkan sponge cake dari loyang. Dinginkan, potong sesuai selera.

Hasil 20 potong

1093. TALAM UBI JAGUNG MANIS

BUKUNE

Bahan:

250 gram ubi kuning, kukus, haluskan
150 gram tepung kanji
200 ml santan kental
200 gram gula pasir
½ sdt garam
2 tetes pewarna kuning

Lapisan:

175 ml santan sedang
35 gram tepung beras
10 gram tepung kanji
1 tongkol jagung manis rebus, iris bulirnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur ubi yang dihaluskan dengan tepung kanji. Aduk rata dan sisihkan. Panaskan santan, gula pasir, garam, dan pewarna kuning sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Tuang kedalam campuran ubi. Aduk rata.

- ❖ Tuang ke dalam mangkuk kecil yang sudah dioles minyak goreng sampai 2/3 tinggi mangkuk. Kukus sampai setengah matang.
- ❖ Didihkan santan sambil diaduk. Angkat dan dinginkan. Sisihkan.
- ❖ Campur telung beras dengan tepung kanji. Tuang santan hangat sambil diaduk. Tambahkan irisan jagung manis. Aduk rata.
- ❖ Tuang ke atas kue talam yang sedang dikukus. Lanjutkan mengukus sampai matang. Angkat.

Hasil 14 Buah

1094. TALAM KELAPA MUDA

Bahan:

*200 gram tepung beras
550 ml santan kental, hangatkan
200 gram gula pasir
½ sdt garam
2 tetes pewarna merah muda*

Lapisan atas:

*300 ml santan kental
100 gram tepung maizena
60 gram gula pasir
½ sdt garam
1 buah kelapa muda, keruk dagingnya*

Cara Membuat:

- ❖ Aduk tepung beras, santan kental, gula pasir dan garam. Tambahkan pewarna. Aduk rata. Tuang ke dalam loyang persegi yang sudah dioles minyak goreng. Kukus selama 20 menit atau sampai setengah matang.
- ❖ Campur semua bahan lapisan atas, kecuali kelapa mudanya. Aduk sampai rata. Tuang ke atas kue yang sudah setengah matang. Kukus selama 5 menit, lalu beri daging buah kelapa muda di atasnya. Kukus sampai matang.

Hasil 20 potong

1095. CAKE UBI LEMON

Bahan:

*10 kuning telur
7 putih telur
225 gram gula pasir
250 gram ubi merah kukus, haluskan
125 gram tepung terigu
85 ml santan
65 gram margarin, lelehkan
1¼ sdm air jeruk lemon
1 sdt kulit jeruk lemon
50 gram kenari.*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur dan gula sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, dan ubi merah. Aduk rata lalu tambahkan ubi merah. Aduk rata.
- ❖ Tambahkan santan, margarin, air jeruk, dan kulit jeruk. Aduk rata. Masukkan ke loyang yang telah diolesi margarin dan dialasi kertas roti lalu taburkan kenari. Panggang dalam oven sampai matang. Keluarkan.

Hasil 20 potong

BUKUNE



Kue Kering

1096. ALMOND COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
75 gram margarin
250 gram gula halus
½ sdt vanilli
5 kuning telur
1 putih telur
500 gram tepung terigu protein
4 sdm susu bubuk
150 gram kacang almond keeping
Olesan (aduk rata):
2 kuning telur, kocok
½ sdm mentega, cairkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, gula halus, dan vanili sampai gula larut. Tambahkan telur satu per satu sambil terus dikocok selama 2 menit. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak bersama susu bubuk, aduk rata.
- ❖ Bungkus adonan dengan plastik, lalu simpan di dalam kulkas. Biarkan selama 1 jam, lalu keluarkan adonan. Tipiskan adonan dengan tebal ½ cm. Bentuk menggunakan cetakan berbentuk hati. Pindahkan ke dalam loyang kue yang sudah diolesi margarin.
- ❖ Olesi permukaan kue dengan campuran kuning telur, lalu beri hiasan almond. Panggang kue di dalam oven bersuhu 170° C selama 25 menit sampai matang. Keluarkan, lalu dinginkan dan simpan di dalam toples.

Hasil 825 gram

1097. ALMOND DONUT COOKIES

Bahan:

200 gram margarin
100 gram gula halus
2 buah kuning telur
¼ sdt vanili

40 gram susu bubuk
300 gram tepung terigu

Topping

150 gram dark cooking chocolate
80 gram kacang almond, sangrai, cincang halus

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok sampai rata. Masukkan vanili, susu bubuk, dan tepung terigu. Aduk hingga tercampur rata.
- ❖ Pipihkan adonan, cetak menggunakan cetakan donat ukuran paling kecil. Letakkan di atas loyang, lalu panggang di dalam oven bersuhu 170 C selama 15 menit. Angkat, dinginkan.
- ❖ Tim dark cooking chocolate sampai semua bagiannya meleleh, angkat. Siram kue yang sudah dingin dengan lelehan cokelat, lalu taburkan potongan almond di atasnya. Biarkan sampai membeku.

Hasil 750 gram

BUKUNE

1098. BISKUIT LAPIS COKELAT

Bahan:

200 gram margarin
150 gram gula halus
½ sdt vanili
2 buah kuning telur
50 gram susu bubuk
230 gram tepung terigu
50 gram gula pasir

Filling:

150 gram selai cokelat

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, gula halus, vanili, dan kuning telur sampai rata. Tambahkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk rata. Gilas adonan dengan tebal ½ cm, lalu cetak menggunakan cetakan kue kering. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Taburi gula pasir.

- ❖ Panggang kue di dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit. Angkat, dinginkan. Ambil satu keping kue, lalu beri selai cokelat secukupnya. Tutup dengan kue lagi, tekan perlahan. Simpan kue di dalam stoples agar tidak mudah lembab.

Hasil 660 gram

1099. BUTTER COOKIES

Bahan:

*450 gram tepung terigu
50 gram tepung maizena
50 gram susu bubuk
250 gram mentega
250 gram gula halus
½ sdt vanili
6 kuning telur
2 putih telur*

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk. Sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai gula larut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok.
- ❖ Tambahkan campuran tepung terigu dan vanilli, aduk sampai menjadi adonan yang lembut. Masukkan sebagian adonan ke dalam cetakkan, lalu cetak diatas loyang yang sudah diolesimargarin.
- ❖ Panggang dengan oven bersuhu 160°C selama 20 menit sampai kue berwarna kuning. Keluarkan dari oven, lalu biarkan sampai dingin. Simpan butter cookies dalam stoples/wadah kedap udara.

Hasil 885 gram

Tip: untuk cookies, mentega dan gula tidak boleh dikocok sampai lembut dan mengembang. Kue akan melebar saat dipanggang.

1100. CAPPUCINO COOKIES

Bahan:

*125 gram tepung terigu
12,5 gram susu bubuk*

750 gram mentega
750 gram gula halus
2½ kuning telur
1/8 sdt vanili bubuk
1 sdm cappucino instan
1 sdm cappucino instan, untuk taburan

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu dan susu bubuk, aduk rata. Sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan telur satu per satu sambil terus dikocok. Masukkan campuran tepung, vanilli, dan cappucino instan. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Gilas adonan, lalu cetak menggunakan cetakan kue kering. Tempelkan salah satu permukaannya ke cappucino instan, lalu letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang kue dengan oven bersuhu 160°C selama 25 menit, angkat. Biarkan sampai kue dingin, lalu simpan dalam stoples.

Hasil 900 gram

BUKUNE
1101. CHEESE NUT BALL

Bahan:

125 gram mentega
100 gram cream cheese
125 gram gula halus
190 gram tepung terigu
1 sdt baking powder
¼ sdt garam
300 gram kacang tanah, sangrai, cincang kasar

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, cream cheese, dan gula halus sampai lembut. Masukkan tepung terigu sambil diayak ke dalam adonan, aduk rata. Tambahkan garam dan sepertiga bagian kacang tanah, aduk rata.
- ❖ Ambil setengah sendok teh adonan, bentuk bulat dengan bantuan dua buah sendok, lalu gulingkan kedalam kacang tanah cincang sampai rata.

- ❖ Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven yang bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan.

Hasil 700 gram

1102. CHOCO CHEESE COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
100 gram gula halus
2 kuning telur
200 gram tepung terigu
50 gram susu bubuk
15 gram cokelat bubuk
1 kuning telur, untuk olesan
50 gram keju cheddar, parut

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula halus sampai tercampur rata. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan cokelat bubuk sambil diayak. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Gilas adonan, lalu potong-potong bentuk belah ketupat. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Oles dengan kuning telur dan tabur keju parut di atasnya. Panggang di dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit. Keluarkan, biarkan dingin. Simpan di dalam stoples kedap udara.

Hasil 550 gram

1103. CHOCO CHIPS COOKIES

Bahan:

160 gram mentega
160 gram gula palem
½ sdt vanili
2 butir telur
½ sdt cokelat pasta
200 gram choco chips

Bahan kering (ayak):

360 gram terigu

¼ sdt garam

Cara Membuat

- ❖ Campur mentega, gula palem, dan vanili. Kocok sampai tercampur rata. Tambahkan telur, kocok rata. Masukkan cokelat pasta, aduk rata. Masukkan campuran bahan kering sedikit-sedikit sambil terus diaduk. Setelah tercampur rata, tambahkan choco chips. Aduk rata.
- ❖ Siapkan loyang kue kering yang sudah diolesi margarin. Ambil satu sendok teh adonan. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit. Angkat, dinginkan.

Hasil 670 gram

1104. CHOCO NUT COOKIES

Bahan:

75 gram kacang tanah

200 gram metega

100 gram gula halus

1 kuning telur

½ sdt baking powder

300 gram tepung terigu

20 gram cokelat bubuk

Hiasan:

150 gram white cooking chocolate

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai kacang tanah sampai matang, angkat. Lepaskan kulitnya dengan cara diremas-remas, lalu pisahkan. Tumbuk kacang tanah tadi sampai halus, sisihkan. Campur tepung terigu dan baking powder, aduk rata. Ayak, sisihkan.
- ❖ Kocok mentega dan gula halus. Tambahkan telur, lalu kocok kembali. Masukkan campur tepung terigu, kacang tanah yang dihaluskan, dan cokelat bubuk. Aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan setebal ½ cm, lalu cetak menggunakan cetakan berbentuk bulan sabit. Rapikan, letakkan kue di atas loyang yang sudah

diolesi mentega, lalu panggang di dalam oven bersuhu 170° C selama 25 menit. Keluarkan dan dinginkan.

- ❖ Lelahkan white cooking chocolate. Celupkan setengah bagian kue ke dalam lelehan cokelat putih, biarkan sampai membeku. Simpan kue dalam stoples kedap udara.

Hasil 650 gram

1105. CHOCO NUT RING

Bahan:

100 gram mentega

100 gram margarin

175 gram gula halus

¼ sdt garam

1 kuning telur

80 gram selai kacang

1 sdm pasta cokelat

150 gram tepung terigu

100 gram white cooking chocolate, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, gula halus, garam, dan kuning telur sampai gula larut. Tambahkan selai kacang dan pasta cokelat, aduk rata. Masukkan tepung terigu sambil diayak. Aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, lalu gunting ujungnya ½ cm. Semprotkan adonan ke atas loyang yang sudah diolesi margarin membentuk lingkaran. Panggang dengan oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan, biarkan dingin. Hias atasnya dengan cokelat putih. Biarkan membeku.

Hasil 550 gram

1106. CHOCO RICE COOKIES

Bahan

120 gram gula halus

130 gram mentega

1 butir telur

3 sdm madu

120 gram sereal bentuk butiran nasi
150 gram tepung terigu
20 gram susu bubuk
20 gram cokelat bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Kocok gula halus dan mentega selama 30 detik. Tambahkan telur dan madu, kocok rata. Masukkan campuran tepung terigu yang diayak bersama susu bubuk dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan sereal berbentuk nasi. Aduk rata kembali.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, bentuk bulat dengan bantuan dua buah sendok. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi mentega. Lakukan sampai loyang terisi penuh. Panggang di dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit.

Hasil 460 gram

Tip: penggunaan mentega dalam kue bisa diganti dengan margarin dan mentega dengan perbandingan 1 : 1.

BUKUNE
1107. CHOCO STICK

Bahan:

250 gram margarin
100 gram gula halus
1 butir telur
325 gram tepung terigu
1 buah jeruk lemon, parut kulitnya
½ sdt esen lemon

Hiasan

100 gram dark cooking chocolate
50 gram gula warna-warni

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai lembut. Tambahkan telur, kocok rata. Masukkan tepung terigu, kulit jeruk yang sudah diparut, dan esen lemon. Aduk rata. Ambil adonan secukupnya, lalu bentuk berupa stik.
- ❖ Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit. Keluarkan dan dinginkan.

- ❖ Celupkan salah satu ujung kue ke dalam lelehan cokelat. Kemudian, tempelkan gula warna-warni. Biarkan membeku.

Tip: ketika memarut kulit jeruk lemon, jangan sampai mengenai bagian putihnya. Karena bagian putih pada kulit jeruk akan menyebabkan rasa pahit dan getir.

Hasil 400 gram

1108. CHOCO VANILLA COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
150 gram gula halus
1 sdt vanili
2 kuning telur
2 sdm susu bubuk
250 gram tepung terigu
½ sdt cokelat pasta

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, gula halus, dan vanili sampai gula larut. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok (jangan lebih dari 2 menit). Masukkan susu dan tepung terigu, aduk rata.
- ❖ Ambil sepertiga bagian adonan. Tambahkan cokelat pasta, aduk rata. Ambil adonan kuning secukupnya, pipihkan ½ cm. Potong semua sisinya membentuk persegi empat. Gulung. Lakukan hal yang sama pada adonan cokelat.
- ❖ Potong-potong adonan setebal ½ cm. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dengan oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan.

Hasil 475 gram

1109. COCONUT CHOCO

Bahan:

120 gram gula halus
130 gram margarin

BUKUNE

1 butir telur
3 sdm madu
150 gram kelapa, parut, sangrai
120 gram tepung terigu
20 gram susu bubuk
20 gram cokelat bubuk
½ sdt baking powder
½ sdt cokelat pasta
100 gram kurma, potong-potong

Cara Membuat:

- ❖ Campur gula halus dan margarin, lalu kocok 30 detik. Tambahkan telur dan madu. Masukkan kelapa kering, tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak. Aduk rata.
- ❖ Masukkan cokelat pasta dan kurma. Aduk sampai kurma menyebar. Ambil satu sendok teh adonan, lalu letakkan di atas loyang yang sudah di olesi margarin.
- ❖ Beri jarak agar adonan tidak menyatu ketika dipanggang. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis. Panggang adonan kue dengan oven bersuhu 160°C selama 30 menit.

Hasil 550 gram

1110. COCONUT COOKIES

Bahan:

200 gram margarin
130 gram gula halus
2 kuning telur
100 gram kelapa kering, haluskan
300 gram tepung terigu

Hiasan

150 gram white cooking chocolate, lelehkan
3 tetes pewarna merah

Cara Membuat

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai tercampur rata. Masukkan kuning telur sambil terus dikocok rata. Masukkan kelapa kering, dan tepung terigu sambil diayak. Aduk hingga tercampur rata.

- ❖ Pipihkan adonan, lalu cetak menggunakan cetakan kue kering. Panggang dengan oven bersuhu 160° C selama 20 menit. Keluarkan, biarkan dingin.
- ❖ Hiasan: ambil sepertiga bagian cokelat putih. Tambahkan pewarna merah, aduk rata. Celupkan salah satu permukaan kue ke dalam cokelat putih. Beri satu titik cokelat dan merah di tengahnya, lalu tarik garis ke arah tepi dengan bantuan tusuk gigi. Biarkan membeku.

Hasil 735 gram

1111. COFFEE SAGO

Bahan:

75 gram margarin
50 gram gula halus
1 sdm susu bubuk
1½ kuning telur
140 gram tepung kanji, sangrai
¼ sdt vanili
1 sdm kopi instan

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, gula halus, dan susu bubuk sampai gula larut. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan tepung kanji dan vanili, aduk rata. Campur adonan dengan kopi instan, aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, lalu bentuk bulat. Letakkan adonan di atas loyang yang sudah diolesi margarin, pipihkan dengan garpu.
- ❖ Pangang dalam oven bersuhu 160° C selama 25 menit. Angkat dan dinginkan. Simpan kue di dalam stoples kedap udara.

Hasil 250 gram

1112. CORN FLAKES CHOCO COOKIES

Bahan:

200 gram mentega tawar
80 gram gula palem
2 butir telur
½ sdt vanilli

175 gram tepung terigu
2 ½ sdm cokelat bubuk
100 gram cornflakes

Topping:

150 gram dark cooking chocolate, lelehkan dengan cara ditim
100 gram cornflakes, tumbuk kasar

Cara Membuat:

- ❖ Siapkan loyang datar berukuran 30 x 30 x 3 cm, lalu olesi tipis dengan mentega.
- ❖ Kocok mentega dan gula palem sampai gula larut. Tambahkan telur dan vanili. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan terakhir masukkan cornflake, aduk rata.
- ❖ Cetak kue dengan bantuan dua sendok teh, lalu atur berjarak diatas loyang yang sudah dioles margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit sampai matang. Keluarkan, lalu dinginkan.
- ❖ Olesi permukaan kue dengan cokelat leleh, lalu taburi dengan cornflake yang sudah ditumbuk kasar. Biarkan sampai cokelat membeku. Simpan kue dalam stoples kedap udara.

Hasil 650 gram

Tip: gula palem adalah gula aren yang instan sehingga mudah larut dalam cairan.

1113. FRUITY CHOCOLATE COOKIES

Bahan:

150 gram margarin
100 gram gula halus
1 kuning telur
150 gram tepung terigu
1 sdm cokelat bubuk
¼ sdt baking powder
50 gram ceri merah, potong dadu kecil
50 gram ceri hijau, potong dadu kecil
50 gram kismis, potong dadu kecil
100 gram white cooking cokelat, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus selama 30 detik. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan baking powder sambil diayak. Tambahkan ceri merah, ceri hijau, dan kismis. Aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dengan oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Angkat, dinginkan. Semprotkan cokelat putih ke permukaan kue secara acak. Biarkan beku.

Hasil 675 gram

1114. GINGER COOKIES

Bahan:

*200 gram margarin
90 gram gula halus
60 gram gula palem
3 kuning telur
60 gram jahe parut
2 sdm susu bubuk
440 gram tepung terigu protein rendah
50 gram tepung maizena
½ sdt baking powder
1 sdt jahe bubuk
50 gram skade*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Campur tepung terigu, tepung maizena, baking powder, dan jahe bubuk. Aduk rata dan ayak, sisihkan. Kocok margarin, gula halus, dan gula palem sampai gula larut. Tambahkan kuning telur satu persatu dan jahe parut. Masukkan susu bubuk, dan campuran tepung terigu, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan menggunakan penggiling kayu sampai setebal ½ cm. Cetak dan bentuk sesuai selera, lalu letakkan di atas loyang yang sudah di olesi margarin, beri taburan sukade.
- ❖ Panggang dengan oven bersuhu 150°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan. Simpan dalam stoples.

Hasil 735 gram

1115. GINGER LEAF

Bahan

150 gram margarin
100 gram gula halus
50 gram gula palem
2 kuning telur
60 gram jahe parut
380 gram tepung terigu protein rendah
40 gram tepung maizena

Topping

150 gram white cooking chocolate
3 tetes pewarna hijau muda

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, gula halus, dan gula palem sampai gula larut. Tambahkan kuning telur dan jahe parut, kocok rata. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan $\frac{1}{2}$ cm. Cetak menggunakan cetakan berbentuk daun. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan.
- ❖ Topping: lelehkan cokelat putih dengan cara ditim. Ambil tiga per empat bagian, lalu tambahkan pewarna hijau muda. Aduk rata. Sisanya tetap dibiarkan putih.
- ❖ Celupkan kue yang sudah dingin ke dalam cokelat hijau. Beri cokelat putih, bentuk tulang daun dengan cara menorehkan tusuk gigi ke bagian cokelat putih. Biarkan sampai cokelat beku.

Hasil 700 gram

1116. KASTENGEL

Bahan:

350 gram margarin
6 kuning telur
440 gram tepung terigu, ayak
60 gram tepung maizena

350 gram keju edam, parut
2 kuning telur, kocok lepas, untuk olesan
50 gram keju cheddar

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin sampai lembut. Masukkan kuning telur, lalu kocok kembali sampai adonan tercampur rata. Tambahkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata menggunakan sendok kayu.
- ❖ Masukkan keju edam, aduk rata sampai adonan bisa di bentuk. Pipihkan adonan dengan 1 cm. Cetak dengan cetakan kue kering dan atur di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Olesi permukaannya dengan kuning telur lalu taburi dengan keju cheddar parut.
- ❖ Panggang adonan dengan oven bersuhu 160°C selama 20 menit, keluarkan dan dinginkan. Simpan di dalam stoples kedap udara.

Hasil 935 gram

1117. KUE APEL

Bahan:

140 gram tepung terigu
½ sdt soda kue
½ sdt kayu manis bubuk
½ sdt cengkih bubuk
½ sdt garam
100 ml cuka apel
100 gram kismis
200 gram mentega tawar
200 gram gula palem
1 butir telur
135 gram oatmeal
50 gram kripik apel, masing-masing potong menjadi 5-6 bagian

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, soda kue, kayu manis bubuk, dan garam. Sisihkan. Rebus cuka apel sampai mendidih, angkat. Tuangkan di atas kismis, aduk rata. Diamkan selama 10 menit sampai kismis mengembang, tiriskan.
- ❖ Kocok mentega dan gula palem sampai lembut. Masukkan telur sambil terus dikocok. Tambahkan campuran terigu, oatmeal dan kismis, aduk rata.

- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, bentuk bulat dengan bantuan dua buah sendok. Letakkan adonan berjarak di atas loyang yang diolesi margarin.
- ❖ Pipihkan adonan, letakkan sepotong keripik apel. Panggang dengan oven yang bersuhu 170°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan, simpan kue dalam stoples.

Hasil 700 gram

1118. KUE KACANG BUMBU SPEKUK

Bahan:

*180 gram margarin
75 gram gula pasir
1 kuning telur
250 gram tepung terigu
2 sdt bumbu spekuk
100 gram kacang tanah*

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai kacang tanah sampai kering, kupas kulit arinya dan haluskan. Ayak tepung terigu dengan bumbu spekuk, sisihkan.
- ❖ Kocok margarin dan gula pasir sampai gula larut. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan campuran tepung terigu dan kacang sedikit demi sedikit, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan 8 mm. Cetak menggunakan cetakan kue kering. Letakkan berjarak di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 170°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan. Simpan kue di dalam stoples kedap udara.

Hasil 450 gram

1119. KUE KACANG MEDE

Bahan:

*100 gram margarin
150 gram gula halus
1 butir telur
30 gram susu bubuk*

250 gram tepung terigu
½ sdt soda kue
100 gram kacang mede, haluskan dengan blender
50 gram gula pasir
1 sdt kayu manis bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, gula halus, dan telur sampai tercampur rata. Tambahkan susu, tepung terigu, soda kue, dan kacang mede secara bergantian aduk rata. Masukkan ke dalam lemari pendingin Diamkan selama 15 menit, lalu keluarkan.
- ❖ Pipihkan adonan ½ cm, lalu cetak menggunakan cetakan berbentuk bintang. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Beri campuran gula pasir dan kayu manis bubuk diatasnya.
- ❖ Panggang kue dalam oven yang bersuhu 140°C selama 30 menit. Keluarkan dan dinginkan. Simpan di dalam stoples kedap udara.

Hasil 525 gram

BUKUNE

1120. KUE KACANG COKELAT BERGARIS

Bahan:

100 gram margarin
100 gram mentega
150 gram gula halus
260 gram tepung terigu
100 gram kacang tanah, sangrai, haluskan

Topping:

300 gram white cooking chocolate, lelehkan
3 tetes pewarna hijau muda

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, mentega, dan gula halus sampai tercampur rata. Masukkan tepung terigu sambil diayak. Tambahkan kacang tanah, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan ¾ cm, lalu cetak menggunakan cetakan berbentuk persegi panjang. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin.

Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Angkat, dinginkan.

- ❖ **Topping:** ambil sepertiga lelehan cokelat putih, tambahkan pewarna hijau muda. Aduk sampai tercampur rata. Celupkan salah satu permukaan kue kering ke dalam lelehan cokelat putih. Buat beberapa garis di atasnya dengan cokelat warna hijau dan beri jarak. Toreh garis melintang dengan tusuk gigi. Biarkan cokelat mengeras.

Hasil 750 gram

1121. KUE KERING COKELAT KEJU

Bahan:

300 gram mentega

150 gram gula halus

3 butir telur

300 gram tepung terigu

75 gram susu bubuk

20 gram cokelat bubuk

150 gram keju parut

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, susu, dan cokelat bubuk. Sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai putih. Tambahkan telur satu per satu, kocok rata. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai rata.
- ❖ Bagi adonan menjadi dua bagian. Tambahkan keju parut ke salah satu adonan dan cokelat bubuk ke adonan lainnya, aduk rata. Masukkan masing-masing adonan ke dalam plastik segitiga yang sudah diberi spuit.
- ❖ Semprotkan adonan cokelat ke atas loyang yang sudah diolesi mentega, lalu semprotkan adonan putih di sebelahnya. Panggang kue dalam oven yang bersuhu 170°C selama 25 menit. Keluarkan dari oven, biarkan sampai dingin. Simpan dalam stoples.

Hasil 765 gram

1122. KUE KERING COKELAT KISMIS

Bahan:

*100 gram mentega
100 gram margarin
150 gram gula bubuk
1 butir telur
250 gram tepung terigu protein rendah
30 gram cokelat bubuk
40 gram susu bubuk
120 gram kismis, potong-potong*

Hiasan:

100 gram white cooking chocolate, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, dan gula bubuk sampai tercampur rata. Tambahkan telur, kocok rata. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan susu bubuk sambil diayak. Aduk rata. Tambahkan kismis, aduk rata.
- ❖ Ambil adonan secukupnya, lalu bulatkan. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 170°C selama 20 menit. Angkat, dinginkan.
- ❖ Masukkan cokelat leleh ke dalam plastik segitiga. Gunting ujungnya sedikit. Kemudian, buat garis melingkar tanpa putus di atas permukaan kue. Biarkan membeku.

Hasil 500 gram

1123. KUE KERING COKELAT MEDE

Bahan:

*100 gram margarin
100 gram mentega
150 gram gula halus
250 gram tepung terigu
30 gram susu bubuk
20 gram cokelat bubuk
100 gram kacang mede goreng, haluskan dengan blender*

1 kuning telur

80 gram kacang mede, goreng, belah dua (untuk hiasan)

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, mentega, dan gula halus sampai. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan cokelat bubuk sambil diayak. Aduk rata. Tambahkan kacang mede yang sudah dihaluskan, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan $\frac{3}{4}$ cm, lalu cetak menggunakan cetakan berbentuk bulan sabit. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Oles dengan kuning telur, lalu beri kacang mede. Panggang sampai matang. Angkat dan dinginkan.

Hasil 600 gram

1124. KUE KERING KURMA

Bahan:

250 gram tepung terigu

25 gram tepung maizena

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

175 gram mentega

50 gram gula halus

100 gram gula palem

1 butir telur

200 gram kurma, potong kecil

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, tepung maizena, dan baking powder. Sisihkan. Kocok mentega gula halus, dan gula palem selama 3 menit. Tambahkan telur, kocok kembali sebentar.
- ❖ Masukkan campuran tepung terigu, dan potongan kurma, aduk rata. Ambil setengah sendok adonan, lalu letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Beri potongan kurma di atasnya.
- ❖ Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan kue dari oven, lalu dinginkan. Simpan kue dalam stoples kedap udara.

Hasil 600 gram

1125. KUE PAPAN CATUR

Bahan:

200 gram margarin
200 gram gula halus
2 kuning telur
300 gram tepung terigu
1½ sdt cokelat pasta
1 sdt esen lemon
½ sdt pewarna kuning muda

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
- ❖ Ambil setengah bagian adonan. Tambahkan cokelat pasta, aduk rata. Sisihkan. Tambahkan esen lemon dan pewarna kuning ke dalam adonan sisa. Aduk rata.
- ❖ Ambil adonan cokelat secukupnya, pulung panjang dengan diameter 1 cm. Buat sebanyak dua buah. Ambil adonan kuning secukupnya, lalu pulung panjang dengan diameter 1 cm. Buah sebanyak dua buah.
- ❖ Satukan keempat adonan ini, lalu tekan setiap sisinya secara perlahan sampai keempat adonan saling merekat dan membentuk kotak. Bungkus plastik, simpan di dalam freezer selama 15 menit. Keluarkan, lalu potong-potong ½ cm.
- ❖ Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit, angkat. Setelah dingin, simpan di dalam stoples kedap udara.

Hasil 545 gram

1126. KUE SAGU BERTABUR WIJEN

Bahan:

400 gram tepung kanji, sangrai
80 gram mentega
80 gram margarin
200 gram gula halus
1 butir telur

6 sdm susu evaporated
1 sdt moka pasta
30 gram biji wijen

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan telur, kocok rata. Masukkan tepung kanji, susu evaporated, dan moka pasta, aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, lalu semprotkan ke atas loyang yang sudah diolesi margarin. Taburi permukaannya dengan wijen. Panggang kue dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan, biarkan sampai dingin. Simpan kue dalam stoples.

Hasil 625 gram

1127. KUE SEMPRIT

Bahan:

100 gram kismis, belah dua
1 putih telur
200 gram mentega
150 gram gula halus
2 kuning telur
¼ sdt vanili
380 gram tepung terigu protein sedang
40 gram tepung maizena

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kismis dalam putih telur, sisihkan. Ayak tepung terigu dan tepung maizena. Sisihkan. Kocok mentega, gula halus, kuning telur, dan vanili. Tambahkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata.
- ❖ Ambil adonan secukupnya, lalu cetak diatas loyang yang sudah diolesi margarin dengan menggunakan cetakan kue semprit. Beri potongan kismis di tengahnya. Panggang kue semprit dalam oven bersuhu 170° C selama 20 menit. Keluarkan, lalu biarkan sampai dingin. Simpan kue semprit dalam stoples.

Hasil 675 gram

1128. LEMON CHOCO MARMER

Bahan:

200 gram mentega

100 gram gula halus

1 butir telur

1 sdt esen lemon

325 gram tepung terigu

150 gram white cooking chocolate (cokelat putih), lelehkan

3 tetes pewarna oranye

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan telur, dan esen lemon, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Ambil satu sendok teh adonan, lalu bentuk bulat.
- ❖ Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan.
- ❖ Ambil sepertiga bagian cokelat leleh, lalu tambahkan pewarna oranye. Aduk rata. Masukkan cokelat berwarna oranye ke dalam cokelat putih. Aduk acak membentuk marmer.
- ❖ Celupkan kue yang sudah matang ke dalam cokelat marmer. Biarkan sampai membeku. Simpan kue dalam stoples.

Hasil 600 gram

1129. LEMON COOKIES

Bahan:

250 gram margarin

100 gram gula halus

1 butir telur

325 gram tepung terigu

2 buah jeruk lemon, parut kulitnya

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan telur, kocok kembali. Masukkan tepung terigu dan kulit jeruk yang sudah di parut, aduk rata.

- ❖ Ambil satu sendok teh. Letakkan berjarak di atas loyang yang sudah di olesi margarin. Pipihkan dengan bantuan garpu. Panggang di dalam oven bersuhu 160° C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan.

Hasil 545 gram

Tip: memarut kulit jeruk lemon jangan sampai mengenai bagian putih, karena bagian putih pada kulit jeruk akan menyebabkan rasa pahit dan getir.

1130. LIDAH KUCING

Bahan:

150 gram mentega
120 gram gula halus
120 gram tepung terigu protein sedang
5 putih telur
1 sdt pasta cokelat

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula halus sampai putih dan lembut. Tambahkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Kocok putih telur sampai kaku, lalu masukkan sedikit demi sedikit ke dalam adonan mentega, aduk rata. Ambil seperlima adonan, lalu campur dengan pasta cokelat, aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan kuning ke dalam plastik segitiga, lalu gunting bagian ujungnya 1 cm. Semprotkan adonan ke atas cetakan kue lidah kucing yang sudah diolesi margarin.
- ❖ Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 7 menit sampai setengah matang, keluarkan dari oven. Semprotkan adonan cokelat di atas kue. Panggang kue kembali sampai matang. Angkat dan dinginkan. Simpan kue lidah kucing di dalam stoples.

Hasil 325 gram

Tip: jika tidak punya loyang lidah kucing bisa menggunakan loyang biasa, tetapi harus dialasi dengan kertas roti (tanpa diolesi margarin)

1131. LIDAH KUCING COKELAT

Bahan

200 gram mentega
80 gram gula bubuk
170 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt pasta cokelat
5 putih telur
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
70 gram gula halus

Hiasan

100 gram kacang kenari, iris (untuk hiasan)

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula bubuk sampai putih dan lembut (5 menit). Masukkan tepung terigu dan susu bubuk sambil diayak. Aduk rata. Tambahkan pasta cokelat, aduk rata.
- ❖ Kocok putih telur dan garam masukkan. Gula halus sedikit demi sedikit sambil terus dikocok sampai mengembang. Kemudian, tuang ke dalam adonan tepung sedikit-sedikit sambil di aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga, lalu gunting bagian ujungnya 1 cm. Semprotkan ke atas cetakan lidah kucing yang sudah diolesi margarin. Panggang sebentar sampai meleleh. Beri irisan kacang kenari di atasnya, lalu panggang kembali sampai matang. Angkat, dinginkan. Simpan kue lidah kucing di dalam stoples.

Hasil 450 gram

Tip: melepaskan lidah kucing dari cetakan sebaiknya setelah kue benar-benar sudah dingin. Jika melepaskannya masih panas, kue akan pecah.

1132. MARBLE CHOCO COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
100 gram gula bubuk
1 kuning telur
 $\frac{1}{2}$ sdt pasta cokelat
200 gram tepung terigu protein rendah

30 gram tepung maizena
60 gram susu bubuk
¼ sdt baking powder
¼ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula bubuk sampai tercampur rata. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan terigu yang diayak bersama tepung maizena, susu bubuk, aduk rata.
- ❖ Ambil setengah bagian adonan, lalu tambahkan pasta coklat. Pipihkan adonan kuning dan coklat secara terpisah 2 mm.
- ❖ Ambil adonan coklat dan kuning secukupnya, susun menjadi satu. Gilas setebal 5 mm tanpa dicampur. Cetak menggunakan cetakan berbentuk bunga. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160° C selama 20 menit. Angkat, dinginkan.

Hasil 450 gram

BUKUNE
1133. MIX FRUIT COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
100 gram gula
¼ sdt vanili
200 gram tepung terigu
50 gram tepung maizena
3 sdm susu bubuk
100 gram kurma, iris kecil
75 gram manisan ceri merah, kotak kecil
75 gram manis ceri hijau, kotak kecil

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, tepung maizena, dan susu bubuk, sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai gula larut. Masukkan campuran tepung terigu vanili, dan irisan kurma, aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, letakkan di atas loyang yang sudah di olesi margarin. Taburkan potongan ceri merah dan hijau di atasnya. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis.

- ❖ Panggang kue dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan dan dinginkan. Tata kue di dalam stoples.

Hasil 600 gram

1134. NASTAR

Bahan:

*300 gram mentega
200 gram margarin
150 gram gula halus
2 kuning telur
2 sdm susu bubuk
500 gram tepung terigu protein sedang*

Selai:

*1 buah nanas, parut
300 gram gula pasir
½ sdt kayu manis bubuk
½ sdt garam*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan kuning telur, susu bubuk dan tepung terigu, aduk sampai rata. Sisihkan.
- ❖ **Selai:** campur semua bahan, lalu masak dengan api kecil sambil diaduk terus sampai airnya habis.
- ❖ Ambil adonan secukupnya, lalu pipihkan. Isi dengan selai, bulatkan. Tancapkan cengkih di bagian atasnya, lalu atur di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Olesi permukaannya dengan kuning telur.
- ❖ Panggang di dalam oven bersuhu 150° C sampai setengah matang selama 20 menit. Olesi lagi permukaannya dengan kuning telur, lalu panggang kembali sampai matang dan kuning. Angkat dan dinginkan. Simpan nastar di dalam stoples.

Hasil 1.225 gram

1135. OAT RAINBOW COOKIES

Bahan:

200 gram mentega
200 gram gula palem
1 butir telur
140 gram tepung terigu protein sedang
½ sdt soda kue
½ sdt kayu manis bubuk
135 gram oatmeal

Hiasan:

200 gram white cooking chocolate
3 tetes pewarna merah
3 tetes pewarna kuning
3 tetes pewarna hijau

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula palem sampai tercampur. Masukkan telur, tepung terigu, soda kue, dan kayu manis bubuk. Tambahkan oatmeal, aduk rata.
- ❖ Ambil adonan secukupnya, bulatkan dengan 2 sendok. Letakkan adonan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven yang bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan, lalu dinginkan.
- ❖ **Hiasan:** lelehkan cokelat putih, lalu bagi empat bagian. Tiga bagian beri pewarna yang berbeda. Aduk rata. Satu bagian dibiarkan utuh.
- ❖ Celupkan salah satu permukaan kue ke dalam cokelat putih. Semprotkan cokelat warna-warni di bagian tengahnya membentuk lengkungan seperti pelangi. Biarkan membeku.

Hasil 665 gram

1136. PEANUT BUTTER COOKIES

Bahan:

125 gram tepung terigu
12 gram susu bubuk
75 gram mentega
75 gram gula halus

1/8 sdt vanilli
2½ kuning telur
75 gram kacang tanah tanpa kulit, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu dan susu bubuk. Sisihkan. Kocok mentega dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan telur satu per satu sambil terus dikocok. Masukkan campuran tepung dan vanilli. Aduk rata.
- ❖ Tumbuk kasar kacang tanah, lalu campur dengan adonan butter cookies. Aduk rata. Ambil satu sendok teh adonan. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin.
- ❖ Pipihkan dengan bantuan garpu. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 25 menit. Angkat dan dinginkan.

Hasil 300 gram

1137. PEANUT CHOCO COOKIES

Bahan:

150 gram mentega
100 gram margarin
100 gram gula halus
1 kuning telur
100 gram kacang tanah, sangrai, buang kulitnya, haluskan
2 sdm susu bubuk
300 gram tepung terigu protein sedang

Hiasan:

100 gram dark cooking chocolate, lelehkan
150 gram kacang tanah, sangrai, buang kulitnya, tumbuk kasar

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega, margarin, dan gula halus sampai gula larut. Tambahkan kuning telur, kocok rata. Masukkan kacang tanah sangrai yang sudah dihaluskan, susu bubuk, dan tepung terigu. Aduk menggunakan sendok kayu sampai semua bahan tercampur rata.
- ❖ Giling adonan sampai pipih. Cetak berbentuk bunga, lalu letakkan di atas loyang kue yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 15-20 menit. Angkat, dinginkan.

BUKUNE

- ❖ Siram permukaan kue dengan cokelat leleh, lalu taburi kacang tanah sangrai. Biarkan membeku.

Hasil 700 gram

1138. PUTRI SALJU

Bahan:

*400 gram margarin
4 sdm susu bubuk
750 gram tepung terigu protein rendah
350 gram gula halus
1 sdt vanili*

Cara Membuat:

- ❖ Campur gula bubuk dan vanili, aduk rata. Sisihkan. Kocok margarin dan susu bubuk. Tambahkan tepung terigu, aduk sampai adonan bisa di bentuk.
- ❖ Bentuk adonan bulat, letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Angkat, langsung gulingkan ke atas campuran gula halus dan vanili. Simpan kue putri salju di stoples.

Hasil 1150 gram

1139. SESAME CHEESE

Bahan:

*100 gram margarin
2 kuning telur
100 gram keju cheddar, parut
150 gram tepung terigu
50 gram wijen
1 kuning telur, untuk olesan*

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan telur sampai lembut. Masukkan keju dan tepung terigu sambil diaduk perlahan. Bentuk adonan bulat pipih, lalu letakkan di atas loyang yang sudah di olesi margarin.

- ❖ Oles permukaannya dengan kuning telur, lalu taburi dengan wijen. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 25 menit. Keluarkan dan dinginkan. Simpan kue di dalam stoples.

Hasil 325 gram

1140. SMILE COOKIES

Bahan:

200 gram margarin
180 gram gula halus
½ sdt vanili
3 kuning telur
50 gram susu bubuk
350 gram tepung terigu protein rendah

Hiasan:

100 gram white cooking chocolate, lelehkan
100 gram dark cooking chocolate, lelehkan
150 gram kacang mede, belah dua, sangrai

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin, gula halus, dan vanili sampai tercampur rata. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok. Masukkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk rata.
- ❖ Pipihkan adonan ½ cm. Cetak menggunakan cetakan bulat. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 15 menit. Angkat, dinginkan.
- ❖ Celupkan setengah bagian kue ke dalam cokelat putih, biarkan beku. Celupkan setengah bagian lagi ke dalam cokelat. Beri kacang mede dan hiasan mata dari cokelat leleh sampai menyerupai wajah orang tersenyum. Biarkan sampai cokelat beku.

Hasil 850 gram

1141. SPICED CHEESE

Bahan:

125 gram margarin
2 kuning telur
150 gram tepung terigu, ayak

20 gram tepung maizena, ayak
85 gram keju edam parut
1 sdm speruk
1 kuning telur, kocok lepas, untuk olesan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan kuning telur sampai lembut. Tambahkan tepung terigu dan tepung maizena, keju edam. Aduk sampai adonan bisa dibentuk.
- ❖ Pipihkan adonan ½ cm. Cetak adonan dengan cetakan kue kering. Letakkan adonan diatas loyang yang sudah diolesi margarin. Oles permukaannya dengan kuning telur, lalu taburi dengan bumbu speruk.
- ❖ Panggang dalam oven besuhu 160° C selama 20 menit. Angkat, biarkan sampai dingin. Simpan kue dalam toples kedap udara.

Hasil 325 gram

1142. SPICED FRUIT COOKIES

BUKUNE

Bahan:

250 gram tepung terigu
50 gram tepung maizena
1½ sdt bumbu speruk
1 sdt kapulaga bubuk
1 sdt kayu manis bubuk
50 gram susu bubuk
175 gram margarin
50 gram gula pasir
100 gram
2 kuning telur
70 gram manisan ceri merah, cincang kasar
70 gram manisan ceri hijau, cincang kasar
70 gram kismis, belah dua

Cara Membuat:

- ❖ Ayak tepung terigu, maizena, bumbu speruk, susu bubuk, kapulaga bubuk, dan kayu manis bubuk. Sisihkan. Kocok margarin gula pasir, dan gula palem sampai lembut. Tambahkan telur satu persatu sambil terus dikocok.

- ❖ Masukkan campuran terigu, manisan ceri dan kismis, aduk rata. Ambil setengah sendok teh adonan, bentuk bulat dengan bantuan dua buah sendok.
- ❖ Letakkan di atas loyang yang sudah di olesi margarin, lalu panggang dalam oven bersuhu 160° C selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.

Hasil 645 gram

1143. SPIDER CHOCOLATE

Bahan:

175 gram mentega

150 gram gula halus

1 kuning telur

280 gram tepung terigu

25 gram tepung maizena

½ sdt pasta moka

150 gram white cooking chocolate, lelehkan

80 gram dark cooking chocolate, lelehkan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok mentega dan gula halus. Tambahkan kuning telur sambil terus dikocok. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena sambil diayak. Aduk rata.
- ❖ Ambil satu sendok teh adonan, lalu letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang di dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Keluarkan, lalu dinginkan.
- ❖ Celupkan salah satu permukaan kue ke dalam lelehan cokelat putih. Hias dengan cokelat leleh, buat motif sarang laba-laba dengan tusuk gigi. Biarkan membeku.

Hasil 650 gram

1144. SUN FLOWER

Bahan:

200 gram margarin

150 gram gula halus

2 kuning telur

50 gram susu bubuk
350 gram tepung terigu protein rendah

Hiasan:

150 gram white cooking chocolate, lelehkan
3 tetes pewarna kuning muda
2 tetes pewarna hijau muda

Cara Membuat:

- ❖ Kocok margarin dan gula halus sampai tercampur rata. Tambahkan kuning telur, kocok rata.
- ❖ Masukkan susu bubuk dan tepung terigu, aduk rata. Pipihkan $\frac{3}{4}$ cm, cetak menggunakan cetakan berbentuk bunga. Letakkan di atas loyang yang sudah diolesi margarin. Panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 20 menit. Angkat, dinginkan.
- ❖ **Hiasan:** Ambil seperempat bagian cokelat leleh, lalu tambahkan pewarna hijau muda. Aduk rata. Tambahkan pewarna kuning muda ke dalam sisa cokelat putih, aduk rata.
- ❖ Celupkan kue yang sudah dingin ke dalam cokelat kuning. Beri cokelat hijau di tengahnya membentuk lingkaran (seperti putik bunga). Biarkan sampai cokelat beku.

Hasil 645 gram

1145. WHITE DATE COOKIES

Bahan:

200 gram biskuit marie, tumbuk kasar
300 gram kurma, potong kecil
200 gram margarin
6 sdm madu
500 gram white cooking chocolate, potong kecil

Cara Membuat:

- ❖ Siapkan loyang yang tingginya 3 cm, lalu olesi dengan mentega dan beri alas kertas roti. Campur biskuit dan kurma, aduk rata. Sisihkan. Lelehkan margarin dan white cooking chocolate secara terpisah, lalu campur dengan madu. Aduk rata. Tuang ke dalam campuran biskuit, aduk rata.

- ❖ Tuang adonan ke dalam loyang setinggi 3 cm, ratakan permukaannya. Masukkan ke dalam lemari pendingin. Diamkan selama 60 menit. Setelah itu keluarkan dan diamkan beberapa saat. Potong kue dengan ukuran 3 x 2 cm. Simpan di dalam toples.

Hasil 825 gram

***Tip:** cara melelehkan white cooking chocolate: didihkan air dalam wajan datar. Matikan api, masukkan mangkuk tahan panas yang didalamnya berisi white chocolate. Diamkan sebentar, kemudian aduk sampai meleleh.*

BUKUNE



Puding

BUKUNE

1146. PUDING ADAS MERAH

Bahan:

50 gram adas manis
3 cm kayu manis
250 ml air
2 bungkus agar-agar bubuk
1.250 ml santan kental
100 gram gula pasir
1 sdm moka pasta
2 sdm cokelat bubuk
50 gram gula merah
2 butir telur ayam, kocok lepas
¼ sdt rhum, jika suka

Cara Membuat:

- ❖ Hancurkan adas manis dan kayu manis. Tambahkan air, lalu saring. Sisihkan airnya. Campur agar-agar, santan, dan campuran adas manis dan kayu manis. Sisihkan
- ❖ Buat karamel dari 100 gram gula pasir, sampai berwarna kecokelatan. Angkat. Tambahkan moka pasta, cokelat bubuk, dan gula merah. Saring.
- ❖ Campur karamel dengan adonan agar-agar. Masak sampai mendidih, lalu masukkan telur, dan rhum, aduk. Angkat.
- ❖ Siapkan loyang dan basahi dengan air. Tuang adonan ke dalam cetakan. Diamkan sampai membeku.

Untuk 20 potong

1147. PUDING ALPUKAT SUSU

Bahan:

450 ml air
250 gram daging buah alpukat, haluskan
1 bungkus agar-agar warna hijau
200 ml susu kental manis
100 gram gula pasir
¼ sdt vanili bubuk
Pewarna hijau secukupnya
3 putih telur

Cara Membuat:

- ❖ Campur air dengan buah alpukat, agar-agar hijau, susu kental manis, gula pasir, vanilla bubuk, dan pewarna hijau secukupnya. Aduk rata, lalu masak sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Kocok putih telur sampai kaku, masukkan ke dalam adonan agar-agar. Tuang ke dalam cetakan. Biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin. Potong-potong dan sajikan.

Untuk 18 potong

1148. PUDING BUAH CAMPUR

Bahan:

*550 ml air
1 bungkus agar-agar putih
100 gram gula pasir
300 gram buah kalengan, tiriskan
550 ml susu cair
1 bungkus agar-agar merah
100 gram gula pasir
Esens stroberi secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar dan gula pasir sampai mendidih. Angkat. Masukkan buah kaleng, aduk rata. Tuang ke dalam cetakan sampai separuh cetakan. Biarkan sampai membeku. Sisihkan.
- ❖ Masak susu cair agar-agar, dan gula pasir sampai mendidih, angkat. Tambahkan esens stroberi, aduk rata. Tuang ke atas puding buah. Simpan dalam lemari pendingin sampai membeku. Angkat.

Hasil 25 potong

1149. PUDING BUSA LAPIS BOLU

Bahan:

*450 ml air
1 bungkus agar-agar warna merah
100 gram gula pasir
300 gram bolu kering tipis
400 ml air*

1 bungkus agar-agar
100 gram gula pasir
¼ sdt vanilla bubuk
1/8 sdt garam
2 putih telur, kocok sampai kaku

Cara Membuat:

- ❖ Campur air, agar-agar dan gula pasir, lalu masak sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam loyang 22 x 22 cm, biarkan sampai agak membeku. Letakkan bolu kering di atasnya.
- ❖ Masak air, agar-agar, gula pasir, vanilla, dan garam sampai mendidih. Angkat. Masukkan ke dalam putih telur kocok, aduk rata. Tuang di atas lapisan bolu. Simpan dalam lemari pendingin sampai membeku. Angkat. Sajikan dingin.

Hasil 18 potong

1150. PUDING CENDOL MAIZENA

Bahan:

BUKUNE

1 bungkus agar-agar
750 ml santan
25 gram maizena, larutkan dengan sedikit air
100 gram gula pasir
¼ sdt garam
Pewarna merah secukupnya
1 sdm essen pandan
1 butir kelapa muda, keruk daging buahnya
1 bungkus agar-agar (untuk lapisan atas)
500 ml air
60 gram gula pasir
100 gram cendol warna hijau

Cara Membuat:

- ❖ Campur agar-agar bersama santan, maizena, gula pasir, dan garam. Masak sampai mendidih dengan api kecil, sambil sesekali diaduk. Masukkan kelapa muda dan esens kelapa pandan, aduk-aduk. Angkat. Tuang ke dalam cetakan puding. Bekukan.

- ❖ Masak agar-agar dengan air dan gula pasir, masak sampai mendidih. Masukkan cendol. Angkat. Tuang adonan puding cendol ke atas puding kelapa muda. Biarkan membeku, lalu dinginkan.

Hasil 20 potong

1151. PUDING COKELAT APRIKOT

Bahan:

*2 bungkus agar-agar
40 gram gula pasir
150 gram cokelat masak, lelehkan
450 ml susu*

Vla apricot:

*100 gram buah apricot kaleng
225 ml air buah apricot
1 sdm tepung maizena
100 gram gula pasir
75 ml air*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar bersama gula pasir, susu sampai mendidih. Angkat masukkan cokelat leleh. Tuang ke dalam cetakan puding. Biarkan sampai membeku, lalu simpan dalam lemari pendingin.

Vla apricot:

- ❖ Blender buah apricot dengan airnya dan gula pasir. Tambahkan tepung maizena, aduk rata. Masak sampai mengental. Angkat.
- ❖ Sajikan puding cokelat dengan vla apricot.

Hasil 16 potong

1152. PUDING COKELAT MANIS

Bahan:

*400 ml air
1 bungkus agar-agar cokelat
250 ml susu kental manis cokelat
100 gram gula pasir*

10 gram cokelat bubuk
65 gram cokelat masak, potong kecil-kecil

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar, susu kental manis, gula pasir, dan cokelat bubuk sampai mendidih. Angkat. Tambahkan cokelat masak, aduk rata. Masukkan adonan agar-agar ke dalam cetakan, biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.

Hasil 18 potong

1153. PUDING COKELAT PEACH

Bahan Puding cokelat:

25 gram cokelat bubuk
1.500 ml susu segar
200 gram gula pasir
2 bungkus agar-agar putih
3 kuning telur, kocok lepas

Puding Peach:

300 ml susu segar
500 gram buah peach kaleng, tiriskan, potong dadu kecil
100 ml air buah peach
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar putih
1 butir telur, kocok lepas
4 putih telur, kocok sampai kaku
1/8 sdt garam

Vla vanili:

1½ sdm tepung maizena
750 ml susu segar
150 gram gula pasir
½ sdt vanili
2 kuning telur, kocok

Cara Membuat:

- ❖ Larutkan cokelat bubuk dengan 50 ml susu. Tuang ke dalam sisa susu. Tambahkan agar-agar dan gula pasir, masak sambil diaduk sampai mendidih. Ambil sedikit adonan cokelat, aduk dengan telur. Tuangkan kembali

BUKUNE

ke dalam adonan, aduk rata. Masak kembali sampai mendidih, angkat. Tuang ke dalam loyang puding yang sudah di basahi air. Biarkan sampai agak membeku.

Peach:

- ❖ Haluskan sebagian buah peach dengan airnya. Campur dengan susu, agar-agar, gula, dan potongan peach. Masak hampir mendidih. Ambil sedikit adonan peach, aduk dengan telur kocok. Tuang kembali ke dalam adonan. Didihkan. Angkat, tuang ke dalam putih telur sambil dikocok. Masukkan putih telur, aduk rata. Tuang adonan ke atas puding coklat. Simpan dalam lemari pendingin sampai beku.

Vla vanili:

- ❖ Campur maizena, susu, gula, dan vanili. Masak sampai mendidih, angkat. Masukkan telur, aduk rata. Angkat.

Untuk 12 potong

1154. PUDING DURIAN SAUS KARAMEL

Bahan:

450 ml air
250 gram daging durian, haluskan.
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar
1 sdt vanili bubuk

BUKUNE

Saus Karamel:

250 gram gula pasir
300 ml air
1/8 sdt garam
1 sdm maizena, larutkan dengan 50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, durian, gula pasir, agar-agar merah, dan vanilla sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam cetakan puding. Dinginkan,
- ❖ Saus karamel: panaskan gula pasir sampai meleleh. Tambahkan gula pasir, aduk sampai mendidih. Angkat. Sajikan puding durian dengan saus karamel.

Hasil 15 potong

1155. PUDING FRUTY CAKE

Bahan:

Sponge cake:
6 kuning telur
75 gram gula pasir
35 gram tepung terigu, ayak
15 gram cokelat bubuk
45 gram mentega cair
175 gram stroberi
150 ml air
1 bungkus agar-agar bubuk
1 butir jeruk lemon, ambil airnya
100 gram gula pasir
Pewarna merah secukupnya
3 putih telur, kocok kaku
1 buah kiwi, kupas, iris-iris
50 gram cokelat blok, lelehkan

Agar kaca:

1 bungkus agar-agar
450 ml air
75 gram gula pasir
1/8 sdt garam

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ **Sponge cake:** Kocok telur dan gula sampai mengembang. Masukkan tepung terigu dan coklat bubuk, sedikit demi sedikit. Tuang mentega cair, aduk rata. Masukkan ke dalam cetakan yang sudah dioles dengan margarin dan dialasi kertas roti. Panggang dalam oven sampai matang. Keluarkan.

Lapisan Pudding:

- ❖ Blender stroberi bersama air sampai halus. Campur bersama agar-agar, air jeruk, dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan pewarna merah. Tuang adonan ke dalam putih telur. Aduk rata. Tuang ke atas sponge cake. Dinginkan.
- ❖ **Agar-agar kaca:** Masak agar-agar bersama air, gula, dan garam sampai mendidih.

- ❖ Taburi puding dengan irisan buah kiwi dan cokelat leleh. Siram dengan adonan agar-agar kaca.

Hasil 18 potong

1156. PUDING GELATIN MANIS

Bahan:

*1½ sdt gelatin, rendam dengan 250 ml air
250 ml santan
½ sdt vanili bubuk
½ sdt pala bubuk
3 kuning telur
3 putih telur, kocok sampai kaku
250 gram gula merah, sisir*

Cara Membuat:

- ❖ Taruh gelatin dalam wadah yang tahan panas, lalu letakkan di dalam panci yang berisi air panas. Aduk terus sampai gelatin larut. Sisihkan.
- ❖ Kocok kuning telur, santan dan gula merah sampai larut, saring. Masak dengan api sedang sampai mengental. Angkat. Masukkan gelatin, pala, dan vanili. Aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan puding setelah dingin ke dalam putih telur sambil terus diaduk. Tuang ke dalam cetakan puding yang telah dibasahi air. Dinginkan.

Hasil 12 potong

1157. PUDING HAVERMUT SUSU SAUS JERUK

Bahan:

*650 ml susu
1 bungkus agar-agar bubuk
100 gram gula pasir
50 gram havermut
¼ sdt garam
¼ sdt vanilli*

Saus jeruk:

200 ml air jeruk
20 gram selai jeruk
75 gram gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Masak susu, agar-agar, dan gula pasir sampai mendidih. Masukkan havermut, garam, dan vanilli. Aduk rata, masak sampai mendidih. Angkat, lalu tuang ke dalam cetakan puding. Simpan dalam lemari pendingin sampai beku.
- ❖ **Saus jeruk:** campur air jeruk, selai jeruk, dan gula pasir. Masak, sambil diaduk sampai mengental. Angkat, dinginkan.
- ❖ Sajikan pudding havermut bersama dengan sausnya.

Hasil 12 potong

1158. PUDING JENTIK MANIS

Bahan:

500 ml susu
1 bungkus agar-agar
100 gram gula pasir
50 gram sagu mutiara, rebus sampai matang

BUKUNE

Saus santan:

200 ml santan kental
100 gram gula pasir
¼ sdt garam
1 sdm larutan maizena

Cara Membuat:

- ❖ Campur susu, agar-agar, dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Tambahkan sagu mutiara. Aduk rata. Masukkan ke dalam cetakan puding. Simpan dalam lemari pendingin sampai beku.

Saus Santan:

- ❖ Didihkan santan, gula pasir, dan garam. Kentalkan dengan maizena. Angkat, dinginkan.
- ❖ Sajikan puding dengan saus santan dalam keadaan dingin.

Hasil 16 potong

1159. PUDING KARAMEL

Bahan:

*1 bungkus agar-agar putih
400 ml air
50 ml rhum
200 gram rice crispy
200 ml susu cair
80 gram gula pasir
½ sdt vanili*

Karamel:

*100 gram gula pasir
50 ml air*

Vla vanila:

*500 ml susu cair
75 gram gula pasir
1 kuning telur
1 sdm maizena
½ sdt vanili
80 ml rhum*

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Panaskan 100 gram gula pasir dan air diatas api kecil. Aduk-aduk sampai gula larut dan mencair, menjadi larutan karamel. Sisihkan.
- ❖ Rebus agar-agar dengan gula, larutan karamel dan air sampai mendidih. Masukkan susu cair, vanilli dan rhum. Aduk sebentar, lalu angkat. Masukkan rice crispy di dalam sebuah wadah, siram dengan adonan agar-agar. Aduk dan diamkan sebentar. Tuang ke dalam cetakan puding, biarkan dingin.

Vla:

- ❖ Aduk telur, gula, maizena dan vanilli dengan susu sampai semuanya larut, kemudian rebus sampai mendidih. Angkat dan masukkan rhum, kemudian dinginkan.
- ❖ D sajikan puding dalam keadaan dingin bersama vla.

Hasil 15 potong

1160. PUDING KARAMEL ISI NANAS

Bahan:

*150 gram gula pasir
150 ml air panas
1 buah nanas ukuran sedang, blender ½ bagiannya
½ bagian nanas, potong dadu kecil
4 butir telur, kocok sebentar
150 ml susu
50 gram gula halus*

Cara Membuat:

- ❖ **Karamel:** Panaskan gula pasir sampai membentuk karamel, lalu masukkan air aduk rata. Tuang karamel ke dasar cetakan.
- ❖ Tuang susu ke dalam telur kocok sedikit demi sedikit, aduk sampai tercampur rata. Masukkan gula halus, lalu tuang adonan dalam cetakan yang berisi karamel.
- ❖ Siapkan loyang, lalu isi dengan air setinggi 1cm, taruh cetakan berisi puding karamel. Panggang dalam oven selama 45 menit sampai matang. Angkat.

Hasil 8 buah

1161. PUDING KARNAVAL

Bahan:

*Agar-agar bubble jelly:
450 ml air
1 bungkus agar-agar warna putih
100 gram gula pasir
¼ sdt vanilla bubuk
60 gram bubble jelly warna-warni*

Agar-agar merah:

*450 ml air
1 bungkus agar-agar merah
2 putih telur, kocok sampai kaku*

Vla:

350 ml susu cair
75 gram gula pasir
¼ sdt vanilli bubuk
2 kuning telur
¼ sdt rhum

Cara Membuat:

- ❖ Agar-agar buble jelly: campur air, agar-agar, gula pasir, dan vanilli. Masak sampai mendidih, angkat. Tambahkan bubble jelly warna-warni. Angkat tuang ke dalam cetakan puding. Sisihkan sampai beku.
- ❖ Agar-agar merah: campur air, agar-agar merah, dan gula pasir. Masak sampai mendidih, angkat. Masukkan ke dalam putih telur, aduk rata. Tuang lapisan agar-agar merah diatas lapisan agar-agar warna-warni, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin bersama vla.

Vla:

- ❖ Didihkan susu, gula, dan vanilla. masukkan kuning telur, lalu aduk cepat. Tambahkan rhum, aduk rata. Angkat dan dinginkan.

Hasil 18 potong

BUKUNE

1162. PUDING KELAPA GULA MERAH

Bahan:

400 ml air
1 bungkus agar-agar putih
200 gram gula merah
100 gram gula pasir
1 buah kelapa muda, serut dagingnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air, agar-agar, gula merah, dan gula pasir sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Susun daging kelapa muda pada cetakan agar-agar. Tuang agar-agar ke dalam cetakan. Simpan dalam lemari pendingin. Angkat.

Hasil 15 potong

1163. PUDING KELAPA MUDA PANDAN

Bahan :

1 bungkus agar-agar
500 ml santan
100 gram tepung maizena
150 gram gula pasir
2 lembar daun pandan
¼ sdt garam
½ butir kelapa muda, keruk daging buahnya
125 gram gula pasir
1 sdm susu kental manis
Esen pandan secukupnya
Pewarna hijau secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur agar-agar, santan, tepung maizena, gula pasir, dan daun pandan. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Beri esen pandan dan pewarna hijau. Tambahkan susu kental manis. Tuang adonan ke dalam cetakan. Dinginkan.

Hasil 12 potong

1164. PUDING KENTANG JAGUNG MANIS

Bahan:

100 gram kentang rebus, haluskan
600 ml air
1 bungkus agar-agar putih
125 gram gula pasir
60 gram jagung manis kalengan, tiriskan
¼ sdt vanili bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Campur kentang yang sudah dihaluskan bersama, air, agar-agar putih, dan gula pasir. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan jagung manis dan vanili, aduk rata. Angkat. Tuang ke dalam cetakan puding yang sudah dibasahi dengan air. Biarkan dingin, lalu simpan dalam lemari pendingin sampai membeku. Keluarkan dari cetakan, sajikan dingin.

Hasil 18 potong

1165. PUDING KIWI SELASIH

Bahan:

150 gram buah kiwi, kupas, potong-potong
1 sdm selasih, rendam sampai mengembang, tiriskan
650 ml susu cair
100 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar warna hijau
100 ml sirup melon
Pewarna hijau secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Susun sebagian potongan buah kiwi dan selasih pada dasar cetakan yang sudah di basahi dengan air, sisihkan.
- ❖ Didihkan susu cair, gula pasir, dan agar-agar sambil diaduk. Angkat. Tambahkan sirup melon, pewarna hijau, sisa buah kiwi dan selasih. Aduk rata. Tuang ke dalam cetakan yang sudah dialasi dengan buah kiwi dan selasih. Biarkan membeku. Sajikan dingin.

Hasil 15 potong

BUKUNE

1166. PUDING KOPI MOKA SAUS COKELAT

Bahan:

1.400 ml susu
75 gram gula pasir
1 sdm kopi instan
1 sdm esen moka
2 bungkus agar-agar putih
5 kuning telur, kocok sebentar

Saus cokelat:

175 ml susu
200 gram cokelat masak, cincang
50 gram gula pasir
1 sdt rhum

Cara Membuat:

- ❖ Masak susu bersama gula pasir, agar-agar sampai mendidih. Tuang kuning telur sedikit demi sedikit ke dalam adonan puding. Aduk

dan masak di atas api kecil sampai mendidih. Masukkan kopi instan, esen moka, dan garam. Tuang dalam cetakan puding. Biarkan sampai dingin, simpan dalam lemari pendingin.

- ❖ **Saus cokelat:** didihkan susu, masukkan cokelat dan gula pasir. Aduk sampai mengental, lalu tambahkan rhum. Angkat.
- ❖ Sajikan puding moka dalam keadaan dingin bersama dengan sausnya.

Hasil 20 potong

1167. PUDING KOPI SUSU LAPIS COKELAT

Bahan I:

*1 sdm susu bubuk
2 sdm kopi bubuk
3 sdm tepung beras
1 bungkus agar-agar putih
700 ml air
250 gram gula pasir
¼ sdt garam*

BUKUNE

Bahan II:

*1 bungkus agar-agar cokelat
60 gram cokelat masak, lelehkan
10 gram cokelat bubuk
50 gram gula pasir
¼ sdt garam
500 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Bahan I: campur susu bubuk, kopi bubuk, tepung beras, dan 250 ml air. Aduk rata, sisihkan.
Campur agar-agar, gula, garam, dan 350 ml air, aduk rata. Masukkan campuran susu dan kopi, masak sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam cetakan yang sudah dibasahi. Sisihkan.
- ❖ Bahan II: masak agar-agar cokelat, cokelat leleh, cokelat bubuk, air, gula pasir dan garam. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Tuang ke atas puding kopi susu. Biarkan dingin, lalu simpan dalam lemari pendingin. Keluarkan dari cetakan, sajikan dingin.

Untuk 18 potong

1168. PUDING KOPYOR

Bahan:

*375 gram gula pasir
700 ml susu
200 gram daging kelapa kopyor, cincang
1 sdt garam
6 kuning telur, kocok lepas*

Saus stroberi:

*250 ml air
125 gram gula pasir
100 gram stroberi segar, cincang halus
60 gram jeruk mandarin kaleng, tiriskan, cincang*

Cara Membuat:

- ❖ Campur gula pasir dengan susu segar sampai larut. Masukkan kuning dan kelapa kopyor, aduk rata. Tuang ke dalam pinggan tahan panas. Kukus selama $\pm$ 20 menit sampai matang. Angkat dan dinginkan. Potong-potong.

Saus Stroberi:

- ❖ Didihkan air sampai gula larut. Tambahkan stroberi dan jeruk, aduk sampai mengental. Angkat.
Sajikan puding dalam keadaan dingin dengan saus stroberi.

Hasil 16 potong

1169. PUDING LABU SAUS JAHE

Bahan:

*6 butir telur ayam
350 gram gula palem
100 ml madu
500 gram labu kuning, kukus, haluskan
40 gram mentega cair
200 gram tepung terigu
2 sdt soda kue
2 sdt kayu manis
1½ sdt jahe parut
1 sdt pala bubuk*

½ sdt cengkih bubuk

½ sdt garam

Saus jahe:

200 gram gula pasir

125 ml sari jeruk botolan

Cara Membuat:

- ❖ Kocok telur dan gula palem sampai mengembang, masukkan madu, dan labu. Aduk rata. Masukkan tepung terigu yang diayak bersama soda kue, bubuk kayu manis, jahe parut, palabubuk, cengkih bubuk, dan garam. Beri mentega cair. Aduk sampai rata.
- ❖ Siapkan loyang yang diolesi dengan margarin. Tuang adonan ke dalam loyang. Tutup dengan aluminium foil. Kukus sampai matang. Angkat dan keluarkan dari cetakan.

Saus jahe:

- ❖ Campur air jahe botolan dengan gula pasir. Panaskan sambil diaduk sampai gula larut. Angkat dan dinginkan. Sajikan dengan puding labu.

Hasil 15 potong

BUKUNE

1170. PUDING MANGGA SAUS JERUK

Bahan:

400 ml air

1 bungkus agar-agar bubuk warna kuning

350 gram daging mangga (175 gram di haluskan dan 175 gram di potong dadu)

100 gram gula pasir

Saus jeruk:

400 ml air

1 sdt pasta jeruk

3 sdm selai jeruk

125 gram gula pasir

1 sdm maizena, larutkan dengan 50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar, daging buah mangga dan gula pasir, sambil diaduk sampai mendidih.

Angkat. Tuang ke dalam cetakan agar-agar, biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.

- ❖ **Saus jeruk:** didihkan air, lalu masukkan pasta jeruk, selai jeruk, dan gula pasir. Aduk rata. Kentalkan dengan larutan maizena. Angkat.

Untuk 18 potong

1171. PUDING MARQUISA

Bahan:

*400 ml air
1 bungkus agar-agar putih
200 ml sirup marquisa,
100 gram gula pasir
3 buah marquisa, ambil daging buahnya*

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar, sirup marquisa, dan gula pasir. Aduk -aduk sampai mendidih. Masukkan daging buah marquisa, aduk rata. Angkat.
- ❖ Tuang adonan puding pada cetakan agar-agar, biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan dingin.

Untuk 15 potong

1172. PUDING MARSHMALLOW SAUS YOUGHURT

Bahan:

*500 ml susu
1 bungkus agar-agar warna putih
6 buah marshmallow vanilla, potong-potong
6 buah marshmallow stroberi, potong-potong
125 gram gula pasir*

Saus:

*300 ml yoghurt tawar
75 gram stroberi, cincang kasar
100 gram melon, potong dadu kecil
50 ml larutan gula*

Cara Membuat:

- ❖ Masak susu dengan agar-agar, dan gula pasir sampai mendidih, kecilkan api. Masukkan marshmallow, aduk sampai larut. Angkat. Tuang ke dalam cetakan puding. Simpan kedalam lemari pendingin.

Saus Youghurt:

- ❖ Campur youghurt, stroberi, melon, dan larutan gula. Aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.

Untuk 16 potong

1173. PUDING MERAH PUTIH

Puding merah:

*1 bungkus agar-agar merah
750 ml air sirup stroberi/cocopandan
100 gram gula pasir*

Puding putih:

*1 bungkus agar-agar putih
400 ml susu
75 gram gula pasir
½ tetes esens almond
¼ sdt vanilli
75 gram sari kelapa (nata de coco), potong dadu-kecil*

Cara Membuat:

- ❖ **Puding Merah:** Campur agar-agar merah, sirup stroberi/cocopandan, gula pasir. Masak sampai mendidih, lalu tuang ke dalam cetakan agar-agar.
- ❖ **Puding putih:** Campur agar-agar putih, susu gula pasir, esense almond, dan vanilli. Masak sampai mendidih, masukkan sari kelapa (nata de coco). Angkat, lalu tuang ke atas puding merah. Simpan dalam lemari pendingin.

Untuk 20 potong

1174. PUDING MOKA

Bahan:

1 bungkus agar-agar bubuk
750 ml susu
1½ sdm kopi instan
100 gram gula pasir
½ sdt pasta moka
1 buah kuning telur, kocok sebentar

Vla Vanila:

1 sdm gula pasir
175 ml susu full krim
2 sdm maizena
½ sdt vanili bubuk
100 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Campur agar-agar bersama susu, kopi instan, gula pasir, dan pasta moka. Masak sampai mendidih, lalu tambahkan kuning telur. Aduk rata. Tuang adonan puding kedalam cetakan puding. Diamkan sampai membeku.
- ❖ **Vla:** Masak susu full krim bersama gula pasir, maizena, vanilli, dan air sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Sajikan puding dalam keadaan dingin bersama vla vanila.

Untuk 18 potong

1175. PUDING NANAS

Bahan:

550 ml air
200 gram daging buah nanas, potong-potong
1 bungkus agar-agar warna kuning
100 gram gula pasir
Saus karamel siap pakai

Bahan:

- ❖ Blender air dengan buah nanas sampai halus, tambahkan agar-agar, dan gula pasir. Masak sampai mendidih, angkat.

Tuang adonan agar-agar ke dalam cetakan puding, simpan dalam lemari pendingin. Sajikan puding nanas dalam keadaan dingin bersama saus karamel.

Untuk 16 potong

1176. PUDING NANGKA ROTI

Bahan:

*10 lembar roti tawar, tanpa kulit
500 ml susu cair
4 butir telur, kocok
175 gram gula pasir
75 gram margarin, cairkan
75 gram kismis
75 gram kacang mete, sangrai, cincang
8 mata nangka matang, potong-potong*

Cara Membuat:

- ❖ Rendam roti tawar dengan susu, sisihkan. Kocok telur dan gula sampai larut, sisihkan.
- ❖ Susun roti yang sudah direndam di dasar pinggan tahan panas yang sudah diolesi margarin. Ratakan. Siram dengan campuran telur, lalu taburi kismis, kacang mete, dan nangka. Panggang dalam oven panas sampai matang. Keluarkan dan dinginkan.

Untuk 18 potong

1177. PUDING PANDAN WANGI

Bahan:

*400 ml air
1 bungkus agar-agar putih
2 lembar daun pandan, simpulkan
100 gram gula pasir
¼ sdt garam
25 ml air daun suji*

Vla:

*350 ml susu cair
100 gram gula pasir*

¼ sdt vanilli bubuk
1 kuning telur
¼ sdt rhum

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar, daun pandan, gula pasir, dan garam sampai mendidih. Tambahkan air daun suji. Aduk rata, angkat. Tuang ke dalam cetakan puding. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Vla:** Didihkan susu, gula pasir, dan vanilli. Masukkan kuning telur, aduk cepat. Tambahkan rhum, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Lepaskan puding dari cetakannya, potong-potong. Sajikan puding pandan wangi dengan vla dalam keadaan dingin.

Untuk 15 potong

1178. PUDING PISANG

Bahan:

750 ml santan
45 gram maizena
175 gram gula pasir
¼ sdt garam
1 bungkus agar-agar putih
2 buah pisang tanduk, rebus, iris serong
¼ sdt vanilli bubuk
Pewarna merah dan hijau

Saus gula merah:

350 gram gula merah
350 ml air
3 lembar daun pandan
¼ sdt garam

Saus santan:

800 ml santan
2 sdm maizena
½ sdt garam

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan bersama maizena, gula pasir, garam, dan agar-agar. Aduk di atas api sampai mendidih. Angkat. Bagi adonan menjadi dua bagian, masing-masing beri warna merah dan hijau.

Siapkan cetakan puding kecil. Taruh irisan pisang pada dasar cetakan. Tuangkan adonan agar-agar merah, kemudian adonan agar-agar hijau di atasnya. Biarkan sampai beku.

- ❖ **Saus gula merah:** Masak gula bersama air, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Angkat, sisihkan.
- ❖ **Saus santan:** Didihkan santan bersama maizena dan garam sambil diaduk sampai mengental. Angkat, sisihkan. Sajikan puding pisang, bersama saus gula merah dan saus santan.

Untuk 12 buah

1179. PUDING NANGKA GULA MERAH

Bahan:

500 ml air
1 bungkus agar-agar putih bubuk
100 gram gula pasir
100 gram gula merah
1 lembar daun pandan, simpulkan
¼ sdt vanilla bubuk
¼ sdt garam
100 gram daging buah nangka, potong dadu kecil

Cara Membuat:

- ❖ Masak air, agar-agar, gula pasir, gula merah, daun pandan, vanilla dan garam sampai mendidih. Masukkan nangka, aduk rata. Angkat, sisihkan daun pandan.
- ❖ Tuang ke dalam cetakan, biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin. Keluarkan puding dari cetakan, sajikan dingin.

Untuk 12 potong

1180. PUDING REMPAH KISMIS

Bahan:

125 gram gula pasir
175 gram margarin
6 putih telur, kocok kaku
6 kuning telur, kocok

75 gram kacang almond, cincang kasar
 1 sdm tepung terigu
 20 gram gula palem
 150 gram tepung panir halus
 150 gram biskuit rasa lemon, hancurkan
 1 sdt jahe bubuk
 1 sdt kayu manis bubuk
 ½ sdt cengkih bubuk
 1 sdm kismis
 1 buah jeruk lemon, parut kulitnya

Cara Membuat:

- ❖ Kocok gula pasir dan margarin sampai rata. Tambahkan putih telur, kuning telur dan kacang almond. Aduk rata, sisihkan.
- ❖ Campur tepung panir, biskuit, dan jahe bubuk. Aduk rata. Masukkan adonan tepung panir ke dalam adonan telur bersama tepung terigu, dan gula palem. Tambahkan, kayu manis, cengkih, kismis, dan kulit jeruk lemon. Aduk rata.
- ❖ Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin dan taburi dasar pinggan dengan sedikit gula bubuk. Tuang adonan puding ke dalam pinggan, tutup dengan aluminium foil. Oven selama 1 jam dengan suhu 180°C sampai matang, angkat. Lepaskan aluminium foil. Biarkan dingin, lalu keluarkan puding dari pinggan.

Untuk 4-6 orang

1181. PUDING SIRSAK BISKUIT

Bahan:

700 ml sari buah sirsak
 2 bungkus agar-agar putih
 100 gram gula pasir
 1 butir jeruk lemon, ambil airnya
 Pewarna merah muda secukupnya
 50 gram biskuit
 100 gram daging buah sirsak, blender
 2 putih telur, kocok sampai kaku
 75 gram buah kaleng, tiriskan

Cara Membuat:

- ❖ Campur sari buah sirsak, agar-agar putih, gula pasir, air jeruk, dan pewarna merah muda. Aduk rata, lalu masak sampai mendidih. Angkat.
- ❖ Siapkan cetakan puding. Tata biskuit di dasar cetakan puding, tuang adonan agar-agar di atasnya. Biarkan membeku, dinginkan.
- ❖ Masak daging buah sirsak bersama agar-agar dan gula pasir sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam putih telur, aduk rata. Tuang adonan ke atas agar-agar biskuit. Hias atasnya dengan buah kaleng di atasnya. Biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.

Untuk 18 potong

1182. PUDING SIRSAK SAUS MADU

Bahan:

400 ml air

200 gram sirsak, ambil dagingnya

1 bungkus agar-agar putih

100 gram gula pasir

¼ sdt vanilla

Saus Madu:

100 ml larutan gula

50 ml madu

Cara Membuat:

- ❖ Blender air, sirsak, agar-agar, gula pasir dan vanilla. Masak sampai mendidih. Angkat. Masukkan ke dalam cetakkan agar-agar. Biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin.

Saus Madu:

- ❖ Campur larutan gula dengan madu. Aduk rata.
- ❖ Keluarkan agar-agar dari cetakan, potong potong. Sajikan dingin dengan saus madu.

Untuk 12 potong

1183. PUDING SIWALAN KOPYOR

Bahan:

750 ml santan
150 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar putih
175 gram buah siwalan (lontar), potong dadu kecil
150 gram tapai ketan hitam
1 kuning telur, kocok lepas

Agar-agar kopyor:

700 ml air kelapa muda
125 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar putih
2 butir kelapa kopyor, keruk dagingnya
100 gram buah nangka, potong dadu kecil

Saus :

700 ml santan
100 gram gula merah, sisir halus
75 gram gula pasir
1 lembar daun pandan, potong-potong
½ sdt garam
2 sdm tepung maizena

Cara Membuat:

- ❖ **Agar-agar siwalan:** didihkan santan, gula pasir, dan agar-agar sambil diaduk. Masukkan buah siwalan dan tapai, aduk rata. Ambil sebagian adonan, campur dengan telur kocok. Aduk dan tuang kembali ke dalam adonan agar-agar. Angkat. Tuang ke dalam loyang yang sudah dibasahi air. Diamkan sampai mengeras.
- ❖ **Agar-agar kopyor:** Masak air kelapa, gula, dan agar-agar sampai mendidih. Angkat, lalu tuang ke dalam loyang berisi adonan tapai. Biarkan membeku. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus:** Masak santan bersama gula merah, gula pasir, daun pandan, garam, dan maizena sambil diaduk sampai mendidih dan kental. Angkat, biarkan dingin.

Untuk 20 potong

1184. PUDING STROBERI SEGAR

Bahan:

*1 bungkus agar-agar bubuk
350 ml susu
5 sdm selai stroberi, cairkan dengan 50 ml susu
75 gram anggur merah segar
100 gram stroberi, potong-potong
8 keping biskuit*

Vla:

*100 gram gula pasir
650 ml susu segar
1 sdm maizena
1 sdt rhum
2 kuning telur, kocok*

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar, susu, dan selai stroberi, sampai mendidih. Masukkan potongan buah stroberi dan anggur ke dalam cetakan puding. Tuang adonan agar-agar. Biarkan sampai agak membeku, lalu beri potongan biskuit di atasnya. Simpan dalam lemari pendingin.

Vla:

- ❖ Masak susu bersama gula pasir, dan maizena sambil diaduk sampai mendidih. Angkat. Masukkan kuning telur, aduk cepat. Tambahkan rhum. Aduk rata.

Untuk 18 potong

1185. PUDING SUSU SAUS BUAH

Bahan:

*1 bungkus agar-agar putih
450 ml susu
¼ sdt vanilla bubuk
100 gram gula pasir*

Saus Buah:

*150 gram buah kaleng, tiriskan, potong potong
250 ml sirup vanilla
1 sdm madu*

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar putih, susu, vanilla bubuk, dan gula pasir sampai mendidih. Angkat. Tuang ke dalam cetakan, biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin sampai membeku. Angkat.
- ❖ **Saus Buah:** Campur buah kaleng, sirup vanilla, dan madu. Aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ Keluarkan puding susu dari cetakan, lalu siram dengan saus buah. Sajikan dingin.

Untuk 12 potong

1186. PUDING TAPAI KELAPA MUDA

Bahan:

4 butir telur, kocok lepas
200 gram gula pasir
¼ sdt vanilli
1/8 sdt garam
8-10 lembar roti tawar, buang kulitnya
1 liter santan
300 gram tapai nasi ketan, tiriskan
400 ml santan
200 gram daging kelapa muda, keruk
100 gram kismis
1 sdm margarin

Cara Membuat:

- ❖ Campur telur, gula pasir, vanili, dan garam. Aduk rata. Sisihkan. Rendam roti dalam santan sampai lunak. Sisihkan
- ❖ Susun roti dan tapai dalam loyang yang sudah diolesi dengan margarin. Tuang dengan campuran telur. Beri daging buah kelapa dan kismis di atasnya. Oleskan margarin di atas roti.
- ❖ Panggang dalam oven sampai matang dan kecokelatan. Angkat, sajikan hangat.

Untu 12 potong

1187. PUDING TAPAI SINGKONG

Bahan:

2 bungkus agar-agar bubuk putih
850 ml santan dari 1 butir kelapa
400 ml susu
450 gram gula pasir
2 butir telur ayam, kocok sebentar
½ kg tapai singkong, haluskan
1 sdt rhum
Sirup cocopandan
Susu kental manis

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar, santan, susu, dan gula pasir sampai mendidih. Tambahkan telur yang sudah dikocok. Angkat
- ❖ Masukkan tapai singkong dan rhum. Aduk-aduk sampai tercampur rata. Tuang adonan puding ke dalam cetakan yang sudah dibasahi dengan air. Dinginkan.
- ❖ Keluarkan agar-agar dari cetakan puding, lalu potong-potong. Siram dengan sirup koko pandan dan susu kental manis. Sajikan dingin.

Untuk 18 potong

1188. PUDING UBI UNGU

Bahan:

1 bungkus agar-agar putih
700 ml susu cair
½ sdt vanili bubuk
½ sdt garam
100 gram ubi thailand, kukus, haluskan
100 gram gula pasir

Cara Membuat:

- ❖ Campur agar-agar, susu, gula, vanilli dan garam. Aduk rata. Tambahkan ubi yang sudah dihaluskan. Masak sampai mendidih sambil diaduk. Angkat.

- ❖ Tuang dalam cetakan puding, biarkan dingin. Simpan dalam lemari es. Sajikan dingin

Untuk 16 potong

1189. PUDING TEH HIJAU SAUS MADU

Bahan:

*1 bungkus agar-agar, warna hijau
500 ml air
½ sdt teh hijau bubuk
100 gram gula pasir
100 gram cincau hitam, potong dadu*

Saus Madu:

*150 ml larutan gula
100 ml madu
1 sdt air jeruk lemon*

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar, air, teh hijau, dan gula pasir sampai mendidih. Angkat. Atur potongan cincau hitam di dasar cetakan, lalu tuang agar-agar. Biarkan dingin dan simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus Madu:** Campur larutan gula, madu, dan air jeruk lemon. Aduk rata.
- ❖ Keluarkan puding dari cetakan. Sajikan dingin bersama dengan saus madu.

Untuk 12 potong

1190. PUDING WAJIK ALMOND

Bahan:

*350 ml susu
350 ml air
1 bungkus agar-agar
100 gram gula pasir
150 gram buah peach kalengan, tiriskan
1 sdt esens almon*

Sirup:

100 ml air buah peach kaleng

100 ml air

30 gram gula pasir

Ceri merah

Cara Membuat:

- ❖ Masak susu, air, agar-agar, dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Angkat, tambahkan essens almon. Tuang ke dalam loyang persegi. Biarkan membeku.

Sirup:

- ❖ Masak air buah peach, air, dan gula sampai mendidih, sisihkan.
- ❖ Potong -potong puding bentuk wajik. Beri potongan buah peach dan buah. Siram dengan sirup. sajikan dingin.

Untuk 16 potong

1191. PUDING YOGHURT KARAMEL

Bahan:

1 bungkus agar-agar bubuk

100 ml air buah kalengan, pisahkan dengan buahnya

300 ml air

350 ml yoghurt rasa jeruk

35 gram gula pasir

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

3 putih telur, kocok kaku

Karamel:

150 gram gula pasir

100 air panas

Cara Membuat:

- ❖ Masak agar-agar bersama air buah kalengan, air, yoghurt, gula pasir, dan air jeruk nipis sambil diaduk sampai mendidih. Angkat, lalu tuang ke dalam kocokan putih telur. Aduk rata.
- ❖ Masukkan buah kaleng ke dalam adonan agar-agar. Aduk rata. Tuang adonan ke dalam cetakan puding yang sudah dibasahi dengan air. Biarkan sampai membeku.

- ❖ **Vla Karamel:** Panaskan gula pasir sampai berubah warna menjadi karamel. Tuang air panas, aduk-aduk sampai gula larut. Angkat. Sajikan puding yoghurt dengan saus Karamel.

Untuk 16 potong

1192. PUDING ROTI KISMIS SAUS STROBERI

Bahan:

*650 ml susu
1 bungkus agar-agar putih
100 gram gula pasir
½ sdt vanilla
3 lembar roti tawar, potong dadu kecil
35 gram kismis*

Saus Stroberi:

*350 ml air
125 gram gula pasir
100 gram stroberi, cincang halus
1 sdm maizena larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan susu, agar-agar, gula pasir, dan vanilla. Angkat. Atur roti tawar dan kismis di dasar cetakan agar-agar, lalu tuang adonan puding. Biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin sampai membeku.
- ❖ **Saus stroberi:** Didihkan air, lalu masukkan gula pasir dan buah stroberi. Tambahkan larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.
- ❖ Keluarkan puding roti dari cetakan, lalu potong-potong. Sajikan dingin dengan saus stroberi.

Untuk 12 potong

1193. PUDING ZEBRA SAUS VANILA

Lapisan putih:

*400 ml air
1 bungkus agar-agar putih
175 ml susu kental manis*

100 gram gula pasir
¼ sdt vanilla bubuk

Lapisan cokelat:

400 ml air
1 bungkus agar-agar cokelat
1 bungkus cokelat bubuk
100 gram gula pasir
100 ml susu kental manis cokelat
75 gram cokelat masak pekat
1 sdt kopi instan

Saus vanilla:

350 ml susu segar
75 gram gula pasir
100 ml sirup vanilla
1 kuning telur

Cara Membuat:

- ❖ **Lapisan putih:** Didihkan air, agar-agar, susu kental, gula pasir dan vanilla bubuk. Aduk rata, angkat, Sisihkan.
- ❖ **Lapisan cokelat:** Didihkan air, agar-agar, cokelat bubuk, gula pasir, dan susu kental. Masukkan cokelat masak dan kopi instan. Aduk rata.
- ❖ Masukkan adonan puding lapisan putih dan cokelat ke dalam cetakkan pudding secara bergantian. Biarkan sampai dingin, lalu simpan dalam lemari pendingin.
- ❖ **Saus vanilla:** didihkan susu, gula pasir, dan vanilla. Masukkan kuning telur, aduk cepat sampai mengental. Angkat dan dinginkan.

Untuk 12 potong



Aneka Minuman Segar

1194. BANANA SPLIT ALMOND

Bahan:

*4 buah pisang ambon
4 skup es krim vanilla
4 skup es krim coklat
4 skup es krim stroberi
6 sdm susu kental manis, putih
6 sdm susu kental manis, coklat
100 gram kacang almond, sangrai*

Cara Membuat:

- ❖ Siapkan 4 buah mangkuk es krim berbentuk pisang/oval. Beri masing-masing mangkuk satu buah pisang ambon, lalu satu skup es krim vanilla, es krim coklat, dan es krim stroberi. Tuang susu kental manis putih dan coklat. Taburi dengan kacang almond.

Untuk 4 orang

BUKLINE 1195. BIR PLETOK

Bahan:

*2 ibu jari jahe, pilih yang tua
2 batang serai, memarkan
1 liter air, untuk merebus
150 gram kayu secang*, cuci
5 cm kayu manis
150 gram gula pasir
Es batu secukupnya
Garam secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Bakar jahe, lalu kupas dan memarkan. Sisihkan. Rebus jahe, serai, air, kayu secang, kayu manis, garam, dan gula pasir sampai mendidih. Kecilkan api dan terus memasak sampai air rebusannya pekat. Angkat, lalu saring.
- ❖ Dinginkan bir pletok, lalu sajikan dengan es batu.

Untuk 4 orang

**kayu secang adalah kulit kayu yang sering dipakai untuk minuman penghangat badan. Bisa dibeli di kios penjual jamu dalam bentuk serutan kayu kering.*

1196. ES APEL FANTASTIS

Bahan:

*500 gram apel malang/manalagi
1 sdt garam
100 ml air (untuk merendam apel)
1 liter air
250 gram gula pasir
5 cm kayu manis
2 sdm selai stroberi
5 sdm selai kacang
Es batu secukupnya
Es krim vanilla secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas apel, lalu potong-potong ukuran dadu. Rendam apel dalam larutan air garam. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air, gula pasir, dan kayu manis. Angkat lalu saring. Didihkan kembali air gulanya. Tiriskan apel, lalu masukkan ke dalam rebusan air gula. Kecilkan api. Masak sebentar kemudian angkat dan dinginkan.
- ❖ Blender air gula, apel rebus, selai stroberi, selai kacang, dan es batu sampai kental. Tuang ke dalam gelas saji, kemudian beri beberapa sendok es krim vanilla.

Untuk 4 orang

1197. ES BUAH CERIA

Bahan:

*1 buah apel merah (royal gala)
1 buah apel hijau (manalagi/ granny smith)
1 buah jeruk lemon, ambil airnya
350 gram semangka
350 ml melon*

200 gram jeruk mandarin kalengan, tiriskan
*1 liter sari jeruk manis**
500 ml soda manis
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong apel (tanpa dikupas) seukuran dadu. Aduk bersama air jeruk lemon. Sisihkan.
- ❖ Cetak semangka dan melon menggunakan baller. Satukan bersama apel dan jeruk mandarin. Sisihkan.
- ❖ Campur sari jeruk bersama soda manis. Masukkan aneka buah ke dalamnya. Diamkan selama 1 jam. Sajikan bersama es batu.

Untuk 4 orang

1198. ES CAMPUR

Bahan :

200 gram kolang-kaling
250 gram cincau hitam
250 tapai singkong
250 gram nangka
2 buah alpukat matang
¼ buah blewah matang
¼ buah melon
1 buah kelapa muda
Sirup coco pandan/vanila
Susu kental manis putih/cokelat, secukupnya
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kolang-kaling sampai empuk. Tiriskan dan dinginkan. Iris-iris tipis memanjang. Sisihkan.
Potong-potong cincau hitam, tapai singkong, nangka, dan alpukat sebesar dadu. Sisihkan.
- ❖ Keruk memanjang daging buah blewah, melon, dan kelapa muda. Sisihkan.

- ❖ Masukkan irisan buah dan kolang-kaling, cincang hitam, tapai singkong, nangka dan alpukat ke dalam gelas saji. Beri es batu, lalu siram dengan sirup coco pandan. Beri atasnya dengan susu kental manis.

Untuk 4 orang

Tip: bila memakai sirup coco pandan, padukan dengan susu kental manis putih. Namun bila menggunakan sirup vanilla, lebih cocok dipadu dengan susu kental manis cokelat.

1199. ES CENDOL LEGIT

Bahan:

750 ml air daun suji
 1 sdt air kapur sirih
 1 bungkus tepung hunkwe
 500 gram gula merah, iris
 250 ml air
 800 ml santan sedang
 2 sdt garam halus
 2 lembar daun pandan
 300 gram tapai singkong, potong-potong
 300 gram nangka, potong-potong
 Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur air daun suji dan air kapur sirih. Aduk, lalu saring. Satukan dengan tepung hunkwee. Aduk rata dan masak diatas api sambil diaduk-aduk sampai kental dan matang.* Angkat. Cetak adonan hunkwe menggunakan cetakan cendol, rendam ke dalam air dingin matang. Sisihkan.
- ❖ Masak gula merah dengan air sampai gula hancur. Angkat lalu saring. Dinginkan dan sisihkan.
- ❖ Masak santan, garam, dan daun pandan sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Ambil beberapa gelas saji, masukkan tapai singkong, cendol, dan nangka. Siram dengan santan. Beri es batu, lalu siram dengan air gula merah.

Untuk 4 orang

Tip: *Tepung hunkwe akan meletup-letup bila mendidih.

* Sebagai variasi, ganti es batu dengan es krim vanilla.

1200. ES DOGER TAPAI KELAPA MUDA

Bahan:

100 gram pacar cina, rebus sampai matang, tiriskan

75 gram tapai hitam

75 gram tapai putih

250 ml sirup koko pandan

1 butir kelapa muda, keruk dagingnya

Es batu secukupnya, serut

Cara Membuat:

- ❖ Campur pacar cina, tapai hitam, kedalam gelas saji, lalu beri es serut. Tuang batu es pada gelas saji, sirup koko pandan dan kelapa muda.

Untuk 4 orang

1201. ES DOREMI

Bahan:

750 gram bengkuang, potong bentuk dadu

Pewarna kue hijau, merah, dan kuning

400 gram tepung kanji

Air secukupnya, didihkan

1½ liter santan sedang

½ sdt garam halus

½ sdt vanili

Es batu secukupnya

Sirup vanili secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Cuci potongan bengkuang, lalu tiriskan. Bagi bengkuang menjadi 3 bagian, masing-masing warnai dengan pewarna kue yang berbeda. Kemudian lumuri dengan tepung kanji sampai potongan bengkuang tertutup. Diamkan sebentar. Lakukan beberapa kali sampai lapisan tepung kanji cukup tebal. Diamkan sampai kering.

- ❖ Masukkan bengkuang warna-warni tersebut ke dalam air mendidih, masak sampai terapung. Angkat lalu tiriskan. Masukkan ke dalam air matang dingin. Aduk perlahan, lalu tiriskan.
- ❖ Masak santan, garam, dan vanili sambil diaduk sampai mendidih. Angkat dan dinginkan. Campur santan dan bengkuang warna warni. Masukkan ke dalam gelas saji, lalu beri es batu dan sirup vanili.

Untuk 4 orang

1202. ES FANTASI

Bahan:

*1 butir kelapa muda, keruk daging buahnya
3 buah pisang ambon
1 buah lemon, ambil airnya
15 buah stroberi, belah dua
400 ml air jeruk peras
5 sdm air jeruk lemon
75 ml gula merah cair
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas pisang, lalu potong ukuran dadu. Rendam dengan air jeruk lemon. Sisihkan.
- ❖ Aduk kelapa muda, pisang dan stroberi menjadi satu. Masukkan ke dalam mangkuk saji. Beri pecahan es batu.
- ❖ Beri perasan air jeruk nipis dan gula merah cair. Segera sajikan.

Untuk 4 orang

1203. ES JAGUNG MANIS ADUHAI

Bahan:

*2 tongkol jagung manis
500 ml santan kental
75 gram gula pasir
½ sdt garam
1 buah kelapa muda, keruk daging buahnya*

1 lembar daun pandan, potong-potong
Es puter/es krim rasa vanilla, secukupnya

Cara Membuat :

- ❖ Iris bulir jagung dengan pisau sampai menjadi pipilan. Rebus sampai jagung matang. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Masak santan, gula pasir, garam, dan daun pandan sampai mendidih. Masukkan jagung rebus ke dalamnya. Masak sebentar, kemudian angkat. Setelah dingin, buang daun pandannya.
- ❖ Sendokkan jagung bersantan ke dalam gelas es krim. Beri daging kelapa muda, lalu tambahkan beberapa sendok es puter/es krim vanilla.

Untuk 4 orang

** jika menggunakan jagung manis pipilan yang beku dan siap pakai, seduh dengan air panas sebelum digunakan.*

1204. JUICE BANANA ORANGE

Bahan:

2 buah pisang ambon matang
200 ml air jeruk peras/ manis
200 ml susu cair
¼ sdt garam halus
350 gram es krim rasa jeruk, siap beli
Es batu secukupnya
Es krim vanilla/cokelat secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Kupas pisang lalu potong-potong.
- ❖ Tambahkan perasan jeruk, susu, garam dan es batu. Proses dengan blender sampai pisang lembut dan berbuih. Tambahkan es krim jeruk, kocok terus sampai rata.
- ❖ Matikan blender, tuang dalam gelas-gelas berkaki. Tambahkan sesendok ice cream vanilla/ cokelat.

Untuk 4 orang

1205. ES JUS BUAH CAMPUR

Bahan:

*100 gram melon
100 gram stroberi
100 gram nanas
4 sdm madu
300 ml air
100 gram es batu*

Cara Membuat:

- ❖ Blender semua bahan sampai tercampur rata dan halus, lalu tuang ke dalam gelas. Sajikan segera dalam keadaan dingin.

Untuk 4 orang

1206. ES KACANG HIJAU SPESIAL

Bahan:

*200 gram kacang hijau, rendam selama 1 jam, tiriskan
½ sdt garam
3 lembar daun pandan, ikat simpul
2½ liter air, didihkan
350 gram gula merah, iris halus
1 ibu jari jahe, bakar, memarkan
350 ml santan
100 gram nangka matang, potong dadu kecil
75 gram kolang kaling
100 gram rumput laut, potong pendek
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan kacang hijau, garam, dan daun pandan ke dalam air mendidih. Masak sampai matang. Tambahkan gula merah, jahe dan santan.
- ❖ Masukkan nangka, kolang-kaling, dan rumput laut, masak sebentar. Angkat, biarkan dingin. Tuang kedalam gelas/mangkuk dan tambahkan es batu. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1207. ES KACANG MERAH

Bahan:

*300 gram kacang merah kering, rendam sampai mengembang
2 liter air
200 gram gula pasir
¼ sdt garam
1 sdt baking powder
3 lembar daun pandan, sobek-sobek
Es batu, hancurkan/ serut
Susu kental manis secukupnya*

Kuah:

*300 ml santan kental
1 lembar daun pandan, sobek-sobek
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus kacang merah, gula pasir, garam, baking soda, dan daun pandan. Masak sampai kacang merah matang dan empuk. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ **Kuah:** didihkan santan dan daun pandan. Tuang larutan maizena, aduk sampai mengental. Angkat.
- ❖ Tata kacang merah di dalam mangkuk. Tuang santan, dan tambahkan es batu serut. Beri susu kental manis. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1208. ES KELAPA MUDA CERIA

Bahan:

*2 butir kelapa muda
800 ml air matang
250 gram gula merah
75 gram gula pasir
2 lembar pandan, ikat simpul
100 gram cincau hitam, potong dadu kecil
100 gram kolang kaling, iris memanjang
Es batu secukupnya.*

Cara Membuat:

- ❖ Keruk kelapa muda memanjang, sisihkan.
Didihkan air, masukkan gula merah, kayu manis, dan daun pandan.
Saring, biarkan dingin.
- ❖ Masukkan kelapa muda, cincau, dan kolang kaling. Tambahkan air gula, aduk-aduk. Beri batu es, sajikan segera.

Untuk 4 orang

1209. ES KEMBANG TAHU BEREMPAH

Bahan:

100 gram kembang tahu
1 buah tofu, potong-potong dadu kecil
100 gram pacar cina, siap pakai, tiriskan
500 ml santan kental
2 lembar daun pandan, ikat simpul
100 gram gula pasir
¼ sdt vanilli bubuk
1 sdt pala bubuk
4 cm kayu manis
Es serut secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Rendam kembang tahu sampai mengembang. Tiriskan, lalu potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Rebus santan dan daun pandan sampai mendidih. Tambahkan gula pasir, vanilli, kayu manis, aduk sampai mendidih dan gula larut. Masukkan kembang tahu, tofu, dan pacar cina. Aduk rata, angkat. Dinginkan. Tuang kedalam gelas saji, lalu beri es serut. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1210. ES KOPI CAPUCCINO

Bahan:

250 ml kopi hitam kental
150 ml susu segar (fresh milk)
50 ml sirup gula (simple syrup)

Es batu secukupnya
1 sdt cokelat bubuk

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan kopi hitam, susu segar (fresh milk), sirup gula (simple syrup), dan es batu kedalam alat pengocok minuman (shaker). Kocok sampai tercampur rata dan agak berbuih, tuang kedalam gelas. Taburi atasnya dengan cokelat bubuk, sajikan dingin.

Untuk 4 orang

1211. ES KOPI LATTE

Bahan:

300 ml susu segar
200 ml kopi hitam
50 ml sirup gula (simple syrup)
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan susu segar (fresh milk), kopi hitam, sirup gula, dan es batu secukupnya ke dalam alat pengocok minuman (shaker). Kocok sampai semua tercampur rata dan berbuih. Tuang kedalam gelas, sajikan segera dalam keadaan dingin.

Untuk 4 orang

1212. ES KOPI MOKA

Bahan:

600 ml susu segar, dididihkan
100 ml kopi kental
2 sdt cokelat bubuk
Es batu secukupnya
Cokelat serut/mesis secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan susu segar dengan kopi kental, cokelat bubuk, dan es batu ke dalam tabung/gelas blender. Proses sampai halus dan berbuih. Tuang kedalam gelas, taburi dengan cokelat serut/ meisis. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1213. ES KOPYOR BUATAN

Bahan:

*1 liter santan kental
2 bks agar-agar putih
½ sdt garam halus
100 gram gula pasir
Es batu biarkan utuh atau pecahan es besar-besar
Sirup coco pandan secukupnya
Susu kental manis putih secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Masak santan, agar-agar dan garam, tambahkan gulanya. Setelah mendidih angkat. Aduk perlahan, jangan sampai santan pecah. Tuang adonan panas sesendok demi sesendok ke atas es batu.
- ❖ Aduk sesekali supaya agar tidak menggumpal, dan bentuknya mirip kopyor asli. Lakukan sampai adonan agar-agar habis dan es batu agak mencair.
- ❖ Sendokkan kopyor agar-agar ke dalam gelas saji. Beri pecahan es batu. Siram dengan sirup cocopandan dan beri susu kental manis putih.

Untuk 4 orang

1214. ES LEMON SQUASH

Bahan:

*200 gram gula pasir
350 ml air panas
200 ml air dingin
200 ml air jeruk lemon
Es batu secukupnya, hancurkan/serut*

Cara Membuat:

- ❖ Larutkan gula pasir dengan air panas, biarkan agak dingin. Tambahkan air dingin dan air jeruk lemon, aduk rata. Sajikan dengan es batu serut.

Untuk 4 orang

1215. ES LEMON TEA

Bahan:

*700 ml air
2 kantung teh instan
4 sdm gula pasir
2 butir lemon segar, belah, ambil airnya*

Cara Membuat:

- ❖ Rebus air sampai mendidih, masukkan teh sampai larut dan bewarna agak pekat. Tambahkan gula pasir, aduk sampai gula larut. Angkat dan diginkan atau simpan dalam lemari es.
- ❖ Tuang air teh dingin kedalam gelas saji, lalu beri perasan air lemon. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1216. ES LIDAH BUAYA

Bahan:

*600 gram daun lidah buaya (pilih yang pelepahnya tebal)
1 sdt kapur sirih
300 ml air
1 sdt garam
Air untuk merebus lidah buaya
800 ml air
400 gram gula pasir
2 lembar daun pandan, potong-potong
½ sdt vanili
1 sdm biji selasih kering, rendam air sampai mekar
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Kupas lidah buaya, lalu potong kotak. Cuci bersih, kemudian aduk bersama kapur sirih yang dilarutkan dengan 300 ml air dan garam. Diamkan selama ± 60 menit. Cuci kembali sampai tidak berlendir. Tiriskan.
- ❖ Didihkan air, lalu masukkan lidah buaya. Rebus selama 10 menit. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.

- ❖ Masak 800 ml air bersama gula pasir dan daun pandan sampai gula larut. Tambahkan vanili, lalu masukkan lidah buaya. Aduk sebentar, angkat dan dinginkan. Tambahkan selasih. Aduk dan sajikan bersama es batu.

Untuk 4 orang

1217. ES MELON SODA GEMBIRA

Bahan:

*300 gram melon, keruk memanjang
100 gram sari kelapa (nata de coco), potong dadu
50 gram selasih, siap pakai
1 liter air soda manis/sprite
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur melon, sari kelapa, dan selasih ke dalam air soda manis. Masukkan batu es, sajikan dingin.

Untuk 4 orang

BUKUNE

1218. ES PISANG IJO

Bahan:

*10 lembar daun suji
10 lembar daun pandan
100 ml air
350 gram tepung beras
400 ml santan sedang
50 gram gula pasir
½ sdt garam halus
4 buah pisang raja yang tua, kukus
Daun pisang/aluminium foil
Minyak goreng untuk olesan
Es batu secukupnya
Sirup cocopandan secukupnya*

Bahan saus:

*1 liter santan cair
60 gram tepung beras*

100 gram gula pasir

½ sdt garam

1 lembar daun pandan, potong-potong

Cara Membuat :

- ❖ Tumbuk daun suji dan daun pandan, beri sedikit air lalu peras dan saring. Campur dengan tepung beras, santan, gula, dan garam. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai kental dan matang. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Ambil selembar daun pisang/aluminium foil. Oles dengan minyak goreng. Taruh beberapa sendok adonan tepung, pipihkan. Letakkan sebuah pisang raja. Tutup pisang dengan adonan tepung, lalu bungkus seperti lontong. Kukus sampai matang. Angkat dan dinginkan.
- ❖ Campur semua bahan saus, aduk sampai rata. Masak sambil diaduk sampai kental. Angkat lalu dinginkan. Potong-potong pisang hijau, sajikan dengan saus santan, sirup cocopandan dan es batu.

Untuk 4 orang

1219. ES POCONG MANIS

Bahan:

2 buah pisang raja matang

200 gram tepung beras

500 ml santan kental

100 gram gula pasir

2 lembar daun pandan

200 ml sirup koko pandan

Batu es secukupnya, hancurkan

Cara Membuat:

- ❖ Potong pisang raja matang, bulat agak tipis. sisihkan. Didihkan santan dan daun pandan, lalu masukkan gula pasir. Aduk sampai gula larut, tambahkan tepung beras. Masak sampai matang, dan menggumpal seperti bubur. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ Masukkan bubur tepung beras kedalam gelas saji, beri irisan pisang raja. Tambahkan batu es, lalu siram dengan sirup koko pandan. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1220. ES RUJAK PEDAS

Bahan:

*100 gram mangga muda, iris tipis memanjang
100 gram jambu air, buang bijinya, potong memanjang
100 gram nanas, potong memanjang tipis
100 gram bengkuang, potong tipis memanjang
100 gram gula pasir
1 liter air*

Haluskan:

*4 buah cabai merah, buang bijinya
75 gram gula merah
2 mata asam jawa
1 siung bawang putih
2 sdm cuka masak*

Cara Membuat:

- ❖ Campur mangga, jambu air, nanas dan bengkuang. sisihkan
- ❖ Rebus air sampai mendidih. Masukkan gula pasir, aduk sampai larut. Masukkan bahan yang telah dihaluskan, aduk sampai mendidih. Masukkan campuran buah ke dalamnya, lalu tambahkan cuka. Aduk sampai bumbu meresap, angkat. Biarkan dingin.
- ❖ Tuang adonan es rujak ke dalamnya, lalu simpan ke dalam lemari es. Keluarkan, sajikan segera.

Untuk 4 orang

1221. ES RUJAK GOBET

Bahan:

*100 gram pepaya mengkal
100 gram bengkuang
100 gram mentimun (tanpa biji)
100 gram jambu air
100 gram nanas matang
100 gram kacang tanah, sangrai, buang kulit arinya
Es batu secukupnya
2 lembar daun jeruk purut*

Haluskan:

*4 buah cabai rawit merah
1 sdt ebi, seduh air panas
150 gram gula merah, iris
25 gram gula pasir
½ sdt garam
350 ml air*

Cara Membuat:

- ❖ Cuci buah-buahan dengan air garam kemudian bilas dengan air. Tiriskan. Serut pepaya, bengkuang, mentimun, jambu air, dan nanas . Sisihkan.
- ❖ Haluskan cabai rawit merah, ebi, gula merah, gula pasir, dan garam. Cairkan dengan air, kemudian campur bersama buah-buahan yang sudah diserut. Aduk rata, lalu simpan dalam lemari es.
- ❖ Sendokkan rujak gobet dingin ke dalam gelas-gelas saji. Beri sedikit pecahan es batu, lalu taburi dengan kacang tanah sangrai.

Untuk 6 orang

**Rujak gobet harus menonjol rasa asam, manis, dan pedasnya.*

1222. ES RUJAK PENGANTIN

Bahan:

*100 gram buah delima matang, ambil daging buahnya
100 gram mangga muda, serut memanjang
75 gram nanas, serut memanjang
100 gram jambu air, serut memanjang
75 gram bengkuang, serut memanjang
50 gram timun, buang bijinya, serut memanjang
25 gram ubi merah, serut memanjang
500 ml air
Batu es secukupnya, hancurkan*

Haluskan:

*4 buah cabai merah
50 gram gula merah, sisir
20 gram gula pasir
¼ sdt garam*

2 mata asam jawa
3 sdm cuka
50 ml air

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan air, lalu masukkan bumbu yang sudah dihaluskan. Masukkan buah delima, mangga, nanas, jambu air, bengkuang, timun, dan ubi merah Aduk, masak sampai mendidih. Biarkan dingin.
- ❖ Tuang kedalam mangkuk kecil atau gelas, beri es batu. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1223. ES RUMPUT LAUT

Bahan:

250 gram gula pasir
450 ml air panas
50 ml sirup vanilla atau koko pandan (sesuai selera)
50 gram selasih, siap pakai, tiriskan
100 gram rumput laut, siap pakai, potong-potong
75 gram kolang-kaling, iris-iris memanjang
75 gram agar-agar matang warna sesuai selera, potong dadu kecil
Es batu, hancurkan/ serut

Cara Membuat:

- ❖ Campur gula pasir dengan air panas, aduk sampai gula larut. Tambahkan sirup vanilla atau koko pandan (sesuai selera), selasih, rumput laut, kolang-kaling, dan agar-agar. Aduk rata. Sajikan dingin bersama es batu/es serut.

Untuk 4 orang

1224. ES SEKOTENG

Bahan:

100 gram kacang tanah
100 gram gula halus
400 gram tepung ketan
125 ml air
2-3 tetes pewarna makanan merah

2-3 tetes pewarna makanan kuning
 2-3 tetes pewarna makanan hijau
 200 gram kolang-kaling, iris memanjang
 1½ liter air untuk merebus
 4 ibu jari jahe, bakar lalu memarkan
 4 batang serai, pipihkan lalu simpul
 5 lembar daun pandan, simpul
 300 gram gula pasir
 50 gram kacang tanah sangrai, buang kulit arinya
 Susu Kental Manis (SKM) putih secukupnya
 es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Sangrai kacang sampai kecokelatan. Angkat, lalu kupas kulit arinya. Satukan dengan gula, kemudian tumbuk sampai halus. Sisihkan.
- ❖ Campur tepung ketan dengan air dan pewarna makanan. Aduk sampai adonan bisa dipulung. Bentuk menjadi bulatan, lalu isi dengan kacang yang dihaluskan. Sisihkan.
- ❖ Masak air, jahe, serai, daun pandan, dan gula pasir sampai mendidih. Angkat lalu saring. Didihkan air jahe kembali. Masukkan bola-bola ketan dan kolang-kaling. Masak sampai bola-bola ketan mengapung. Angkat lalu dinginkan.
- ❖ Masukkan beberapa bola ketan ke dalam gelas pendek. Beri irisan kolang-kaling dan air jahe. Tambahkan es batu dan siram dengan susu kental manis.

Untuk 4 orang

1225. ES SETUP TAPAI

Bahan:

50 gram pacar cina
 1 liter air
 250 gram gula pasir
 2 lembar daun jeruk purut
 1 lembar daun pandan, potong-potong
 2 jari kayu manis
 7 kuntum cengkih
 ½ sdt garam

350 gram tapai ketan/ nasi
4 mata buah nangka matang, buang bijinya, potong dadu
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Rebus pacar cina sampai matang dan mengembang. Angkat dan tiriskan. Masukkan ke dalam air matang yang dingin. Aduk sebentar, kemudian saring. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air, gula pasir, daun jeruk, daun pandan, kayu manis, cengkih, dan garam. Angkat, lalu saring. Masukkan tapai dan nangka. Dinginkan.
- ❖ Sendokkan tapai, pacar cina rebus, dan nangka ke dalam gelas. Siram dengan air rebusan gula.
- ❖ Beri es batu, kemudian sajikan.

Untuk 4 orang

1226. ES SETUP BUAH

Bahan:

BUKUNE

200 gram gula pasir
5 sdm susu kental manis
¼ sdt garam
750 ml air, didihkan
100 gram stroberi, belah dua
100 gram melon, potong bulat
100 gram blewah, potong bulat
100 gram semangka, potong
100 gram nanas, potong dadu
1 buah jeruk lemon, ambil airnya

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan gula pasir, dan susu kental manis ke dalam air mendidih. Masak sampai larut. Masukkan stroberi, melon, blewah, semangka, dan nanas. Tambahkan air jeruk lemon. Aduk rata. Angkat dan dinginkan. Sajikan dengan es batu.

Untuk 4 orang

1227. ES SUSU COKELAT KAREMEL

Bahan:

250 ml susu coklat cair, siap pakai
100 ml sirup gula
250 ml susu kental manis coklat
5 gram coklat bubuk untuk taburan
100 ml karamel, siap pakai
Es batu secukupnya, hancurkan.

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan batu es ke dalam shaker, lalu tambahkan susu coklat, sirup gula. Tambahkan caramel, lalu kocok sampai tercampur rata dan agak berbuih. Tuang ke dalam gelas, beri taburan bubuk coklat. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1228. ES SUSU JAHE SEGAR

Bahan:

1½ liter susu segar
2 ibu jari jahe, bakar, memarkan
200 ml madu
250 gram gula pasir
Es batu secukupnya

BUKUNE

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan susu segar dan jahe. Masukkan gula pasir, aduk sampai larut. Angkat, biarkan dingin.
- ❖ Siapkan gelas, masukkan es batu. Tuang susu jahe, sajikan segera dalam keadaan dingin.

Untuk 4 orang

1229. ES TEH TARIK

Bahan:

1 liter susu segar
200 ml teh
100 ml sirup gula (simple syirup)
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur susu segar dengan teh, sirup gula (*simple syrup*) dan es batu, tuang kedalam alat pengocok/peracik minuman (*shaker*) atau gunakan dua buah gelas. Tuang secara bergantian dari satu gelas ke gelas yang satunya lagi. Sampai tercampur sajikan dingin.

Untuk 4 orang

1230. ES TELER

Bahan:

*2 buah alpukat matang
1 butir kelapa muda
8 mata nangka matang
Es batu secukupnya, pecahkan
Sirup coco pandan secukupnya
Susu kental manis putih secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Keruk daging buah alpukat (jangan sampai terkena bagian hijaunya). Sisihkan. Keruk daging buah kelapa muda. Campur dengan air kelapanya. Sisihkan.
- ❖ Potong-potong nangka matang seukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Ambil beberapa gelas saji atau mangkuk. Masukkan daging buah alpukat, kelapa muda dan potongan nangka. Beri atasnya dengan es batu. Tuangi sirup coco pandan dan beri susu kental manis putih. Segera sajikan.

Untuk 6 orang

1231. ES TROPICAL DELIGHT

Bahan:

*100 gram nanas, potong agak tipis
100 gram melon, potong bulat dengan baller
100 gram semangka
75 gram stroberi, belah empat
50 gram anggur hijau, belah dua
50 gram anggur merah, belah dua*

75 gram sari kelapa/ nata de coco, potong-potong
1 butir jeruk lemon, ambil airnya
100 ml sirup koko pandan /grenadine sirup
300 ml sirup gula (simple syrup)
300 ml sirup melon
300 ml sirup nanas
300 ml sirup jeruk
Es batu, hancurkan

Cara Membuat:

- ❖ Campur nanas, melon, semangka, stroberi, anggur merah, dan hijau dalam satu wadah. Tambahkan nata de coco dan air jeruk lemon. Tuangi dengan sirup, gula (*simple syrup*), sirup melon, sirup nanas, sirup jeruk. aduk rata. Terakhir masukkan es batu, aduk sampai dingin. Tuang ke dalam gelas saji. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1232. JUS JAMBU KOMBINASI

Bahan:

2 buah jambu klutuk merah matang
1 liter sari buah jambu merah, siap beli
200 ml sari jeruk peras/manis
10 sdm gula pasir
4 sdm madu
Susu kental manis cokelat secukupnya
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Cuci jambu klutuk merah, kemudian potong-potong ukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Campur sari jambu klutuk dengan sari jeruk. Beri gula pasir, madu, dan es batu. Proses dengan blender sampai berbuih.
- ❖ Alirkan susu kental manis cokelat ke bagian dalam gelas. Masukkan ke dalam lemari es selama 10 menit. Keluarkan lalu masukkan potongan jambu klutuk ke dalamnya. Tuang jus jambu ke dalamnya.
- ❖ Beri sedikit susu kental manis di atasnya. Sajikan.

Untuk 4 orang

1233. JUS VARIASI TIGA RASA

Bahan:

*300 gram pepaya matang
2 buah pisang ambon matang
1 buah jambu biji klutuk
1 buah jeruk lemon, ambil airnya
3 sdm gula pasir
500 ml susu cair
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Potong-potong papaya, pisang, dan jambu klutuk. Satukan semuanya, lalu aduk bersama air jeruk lemon.
- ❖ Campur buah-buahan bersama gula pasir, susu, dan es batu secukupnya. Proses dengan blender sampai kental dan berbuih. Tuang ke dalam gelas, dan segera sajikan.

Untuk 4 orang

BUKUNE

1234. MILK SHAKE COKELAT

Bahan:

*450 ml susu segar
200 gram gula pasir
20 gram cokelat bubuk
150 gram dark cooking chocolate, cincang kasar
6 skup es krim vanilla
450 gram es batu
Krim kocok (wipped cream), secukupnya
Kacang kenari atau kacang mete, sangrai
Susu kental manis cokelat/okelat cair*

Cara Membuat:

- ❖ Didihkan susu segar bersama gula pasir, cokelat bubuk. Aduk sampai larut.
- ❖ Masukkan *dark cooking chocolate*. Aduk sampai cokelat larut.
- ❖ Blender larutan cokelat, es krim dan es batu sampai halus. Tuang ke dalam gelas, semprotkan krim kocok. Siram dengan susu kental

manis/cokelat cair), lalu taburi dengan kacang kenari atau kacang mete. Sajikan segera.

Untuk 4 orang

1235. MILK SQUASH

Bahan:

100 ml sirup jeruk (orange squash), siap beli
8 sdm susu kental manis
250 gram gula pasir
1 liter air matang
200 gram blewah
200 gram melon
200 gram rumput laut, siap beli
200 gram jelly, siap beli
1 buah kelapa muda
Es batu secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Satukan sirup jeruk, susu kental manis, gula pasir dan air. Aduk sampai gula pasir larut. Sisihkan.
- ❖ Keruk memanjang daging buah blewah dan kelapa muda. Sisihkan. Cetak daging buah melon menggunakan baller. Sisihkan. Potong-potong rumput laut, seduh air panas. Angkat dan tiriskan.
- ❖ Atur blewah, melon, rumput laut, jelly, dan kelapa muda ke dalam gelas. Siram dengan larutan susu dan sari jeruk. Beri es batu.

Untuk 4 orang

Tip: *air kelapa muda dapat ditambahkan dalam larutan milk squash.

1236. MOUSSE MANGGA SEGAR

Bahan:

500 ml jus mangga, siap beli
100 gram gula pasir
¼ bungkus agar-agar putih
2 putih telur

1 buah mangga arumanis, potong dadu
Es serut secukupnya
Sirup vanila secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur jus mangga, gula dan agar-agar. Masak sampai mendidih, kecilkan apinya.
- ❖ Sementara itu kocok putih telur sampai kaku. Beri beberapa sendok adonan jus mangga. Kocok lagi dengan cepat sampai rata, lalu tuang putih telur ke dalam adonan mangga yang sedang dipanaskan. Aduk sebentar sampai benar-benar rata. Angkat.
- ❖ Tuang mousse mangga dalam gelas saji, lalu biarkan dingin. Taburi dengan es serut dan potongan buah mangga. Siram dengan sirup vanili. Sajikan.

Untuk 4 orang

1237. PUNCH BUAH SEGAR

BUKUNE

Bahan:

1½ liter minuman rasa jeruk instan
1 liter air
300 ml air soda manis
300 gram semangka merah
300 gram melon
1 sdm biji selasih, rendam air dingin sampai mengembang
50 ml madu

Cara Membuat:

- ❖ Bentuk daging buah semangka dan melon dengan bantuan baller sampai menyerupai bola-bola. Sisihkan.
- ❖ Saring biji selasih yang sudah mengembang. Satukan biji selasih dengan melon dan semangka. Campurkan ke dalam larutan sari jeruk. Beri madu, kemudian aduk rata.
- ❖ Simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit sebelum disajikan.

Untuk 4 orang

*Tip: *serbuk minuman rasa jeruk instan bisa diganti dengan sirup rasa jeruk. Soda manis di dapatkan di pasaran dengan merek sprite.*

1238. PUNCH MARKISA

Bahan:

*300 ml sirup/jus markisa
800 ml sari jeruk
1 liter soft drink tanpa warna
400 ml air es
1 buah nanas, potong kecil-kecil memanjang
1 butir kelapa muda, keruk memanjang daging buahnya
1 buah mangga muda, serut daging buahnya
5 buah markisa matang, ambil bijinya
Es batu secukupnya*

Cara Membuat:

- ❖ Campur jus markisa, sari jeruk, soft drink dan air es. Aduk rata. Sisihkan.
- ❖ Satukan nanas, kelapa muda, mangga muda, dan biji markisa. Campur dengan larutan jus markisa. Simpan dalam lemari es.
- ❖ Tuang ke dalam gelas saji, lalu beri beberapa es batu di atasnya.

Untuk 4 orang

1239. SIRSAK MILKSHAKE

Bahan :

*500 gram buah sirsak matang
700 ml air matang
300 ml susu cair (tawar)
6 sdm sirup vanila
3 sdm gula pasir
¼ sdt garam halus
Es batu secukupnya*

Cara Membuat :

- ❖ Potong-potong buah sirsak matang, lalu buang bijinya. Campur dengan air matang. Proses dengan blender selama beberapa detik, lalu saring. Takar sari sirsak sebanyak 700 ml.

- ❖ Campur sari sirsak bersama susu cair, sirup vanilla, gula pasir dan garam. Beri es batu, lalu proses lagi dengan blender sampai kental dan berbuih. Sajikan.

Untuk 4 orang

1240. SMOOTHIES COKELAT

Bahan:

*6 skup es krim coklat
50 ml youghrut tawar
100 ml susu segar
100 ml susu kental manis coklat
1 sdm kacang kenari/mete, cincang kasar
1 sdm misses coklat/ coklat serut*

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan es krim, youghurt, dan susu segar ke dalam tabung blender, proses sebentar. Tuang ke dalam gelas saji, tambahkan susu kental manis. Taburi dengan kacang kenari/kacang mete dan messis coklat/ coklat serut. Segera sajikan.

Untuk 4 orang

1241. SMOTHIES STROBERI

Bahan:

*6 skup es krim stroberi
50 ml youghurt stroberi
100 ml susu segar
100 ml syrup stroberi
75 gram stroberi segar, potong potong untuk isi, dan hiasan*

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan es krim, youghurt, susu segar, dan stroberi ke dalam tabung blender. Proses sebentar, tuang ke dalam gelas saji, beri syrup stroberi di atasnya. Beri irisan stroberi, sajikan segera.

Untuk 4 orang

1242. SORBET DURIAN

Bahan:

200 gram daging durian, lumatkan
400 ml susu segar
175 gram gula pasir
½ sdt esense durian
½ sdt vanilli
1 sdm maizena
Sirup karamel, secukupnya

Cara Membuat:

- ❖ Campur daging durian, susu segar, gula pasir, vanilli dan maizena. Aduk rata. Tuang ke dalam wadah, lalu simpan ke dalam lemari es (*freezer*) sampai membeku. Keluarkan dari lemari es, keruk dengan sekup es krim. Taruh ke dalam mangkuk kecil atau gelas es krim. Beri sirup karamel, sajikan segera.

Untuk 4 orang

1243. STROBERI MILK SHAKE EXOTIC

Bahan:

100 gram stroberi, cuci bersih, potong-potong
6 es krim skup stroberi
250 ml susu segar (fresh milk)
150 ml sirup gula/simple syrup
75 gram melon, potong dadu kecil

Cara Membuat:

- ❖ Masukkan stroberi, es krim, susu segar, dan sirup gula ke dalam tabung blender. Proses sampai tercampur rata. Tuang ke dalam gelas saji, dan beri melon. Taburi dengan coklat putih, sajikan segera.

Untuk 4 orang

BONUS RESEP TAMBAHAN

A. LAUK LEZAT TANPA PENYEDAP	22 RESEP
A. NASAKAN PADANG POPULER	22 RESEP
C. PAKET SAYUR & LAUK UNTUK SEHARI-HARI	90 RESEP

A. Lauk Lezat Tanpa Penyedap

1. SAM-ASAM IGA

Bahan

200 gram iga sapi, potong-potong

200 gram nangka muda

1 buah jagung manis

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah

3 buah cabai merah keriting

2 cm kunyit

1 sdt ketumbar

½ sdt merica butir

2 sdt garam

2 lembar daun salam

3 cm lengkuas, memarkan

1 batang serai, memarkan

1.500 ml air

1 sdt asam jawa

2 sdt gula merah

100 gram kacang tanah (dengan kulit)

100 gram buah melinjo

50 gram daun melinjo (pilih yang muda)

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong-potong tulang iga, biarkan daging melekat pada tulangnya. Sisihkan. Potong nangka dan jagung dalam ukuran besar. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan potongan iga, aduk sampai berubah warna. Tambahkan air dan potongan nangka. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan asam jawa, gula merah, kacang tanah, dan melinjo. Masak dengan api kecil sampai iga empuk dan sayuran matang. Terakhir, masukkan daun melinjo. Aduk sebentar sampai layu, lalu angkat.

Untuk 4 porsi

2. AYAM GORENG TEPUNG MANIS PEDAS

Bahan

1 potong dada ayam
150 gram tepung terigu
½ sdt garam
½ sdt bubuk merica
Minyak untuk menggoreng dan menumis
½ buah bawang bombay, iris tipis
4 siung bawang putih, memarkan, cincang
3 cm jahe, iris tipis
3 buah cabai merah, potong besar-besar
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdt garam
½ sdt gula pasir
½ sdt bubuk merica
200 ml air
2 tangkai daun ketumbar, potong besar-besar
50 gram kacang tanah kupas, goreng

Cara membuat

- ❖ Iris daging ayam seukuran jari, campur dengan tepung terigu yang diayak bersama garam dan merica. Goreng satu-persatu dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, dan cabai merah sampai layu dan matang. Tambahkan saus tiram, kecap manis, garam, gula pasir, bubuk merica, dan air. Aduk rata, lalu masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ayam goreng tepung, daun ketumbar, dan kacang goreng. Aduk sampai tercampur rata. Angkat.

Untuk Orang

3. BOTOK TAHU UDANG PEDAS

Bahan

1 buah tahu cina

¼ buah kelapa

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

1 sdt ketumbar

2 cm kunyit

3 buah cabai merah keriting

2 cm kencur

1 ½ sdt garam

100 gram udang basah, kupas, cincang kasar

2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris tipis

1 putih telur

Daun pisang untuk pembungkus

Cara membuat

- ❖ Hancurkan tahu cina, sisihkan. Kupas kulit ari kelapa, kemudian parut memanjang. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan udang cincang dan irisan cabai merah. Aduk sampai udang matang dan cabai layu. Angkat.
- ❖ Campur tumisan dengan tahu, kelapa parut, dan putih telur. Aduk rata. Siapkan selembar daun pisang, beri dua sendok makan adonan. Bungkus bentuk tum, kemudian kukus selama 30 menit sampai botok matang. Angkat.

Untuk 5 bungkus

4. BRONGKOS DAGING KACANG TOLO

Bahan

200 gram daging tetelan sapi

200 gram kacang tolo, rendam 2 jam

Air untuk merebus kacang dan daging

Haluskan

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

4 cabai merah keriting

1 sdm ketumbar

3 buah keluwak, kukus, ammbil bagian dalamnya

1 sdt terasi matang

2 cm kunyit

1 sdt garam

2 lembar daun salam

1 mata asam jawa

400 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Rebus tetelan sapi dan kacang tolo bersama-sama sampai empuk dan matang. Kecilkan api, angkat daging, potong kecil-kecil.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum dan matang. Angkat, masukkan tumisan ke dalam rebusan daging dan kacang. Aduk rata.
- ❖ Beri asam jawa dan santan. Masak sambil diaduk sampai kacang pecah dan daging benar-benar empuk. Angkat.

Untuk 4 orang

5. BUNTIL DAUN SINGKONG

Bahan

½ butir kelapa agak muda

150 gram ikan teri medan

2 sdm petai cina

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdm ketumbar

4 buah cabai merah keriting

1 sdt terasi matang

2 cm kunyit

2 cm kencur

1 sdt gula merah

2 sdt garam

3 cm lengkas, memarkan

2 batang serai, memarkan

5 lembar daun jeruk urut

2 lembar daun salam

15 buah cabai rawit merah, biarkan utuh

1 liter santan dari 1 butir kelapa

2 ikat daun singkong, pilih yang muda dan utuh

Tali katun untuk pengikat

Cara membuat

- ❖ Kupas kulit ari kelapa, lalu parut memanjang. Campur bersama teri, petai cina, dan bumbu halus. Aduk sampai rata.
- ❖ Bagi adonan kelapa menjadi lima bagian. Sisihkan. Susun setiap lembar daun singkong, isi dengan satu bagian adonan kelapa. Lipat dan gulung daun singkong kemudian ikan erat dengan tali katun. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, bumbu daun, dan cabai rawit sampai harum dan matang. Tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan gulungan daun singkong. Masak sampai mendidih, kemudian kecilkan api. Lanjutkan memasak sampai buntil matang dan kuah kental. Angkat.

Hasil 5 Buah

6. GARANG ASEM BANDENG

Bahan

2 ekor ikan bandeng ($\pm$ 400 gram)

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdm margarin untuk menumis

Iris tipis

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

4 buah cabai merah

6 buah cabai rawit

2 butir tomat hijau

3 cm kunyit

1½ sdt terasi matang, haluskan

2 cm lengkuas, memarkan

1 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

450 ml air

5 buah belimbing sayur, belah memanjang

3 sdm kecap manis

1 sdt garam

½ sdt gula pasir

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Bersihkan bendeng, potong masing-masing menjadi tiga bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang diiris, terasi, lengkuas, serai, dan daun salam sampai harum dan matang. Tuang air, masukkan belimbing sayur. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan bandeng, kecap manis, garam dan gula pasir. Masak dengan api kecil sampai bendeng matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 5 orang

7. GIMBAL TAHU UDANG

Bahan

Gimbal

6 buah tahu kuning/tahu bandung

200 gram udang basah, kupas, cincang kasar

150 gram tepung terigu

Haluskan

3 butir bawang merah

1 siung bawang putih

½ sdt merica butir

1 cm kunyit

2 butir kemiri

1 sdt garam

100 ml air

Minyak goreng untuk menggoreng

Bumbu kacang

Haluskan

3 siung bawang putih, goreng

5 buah cabai rawit merah

100 gram kacang tanah, goreng

½ sdt garam

2 sdm petis udang

1 sdm kecap manis

50 ml air matang

½ sdt cuka/air jeruk limo

Bawang merah goreng, untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Goreng tahu sampai kecokelatan. Angkat dan potong persegi. Sisihkan. Campur udang cincang, tepung terigu, bumbu halus, dan air. Aduk rata.
- ❖ Panaskan minyak, goreng sesendok sayur adonan udang sampai kuning kecokelatan. Angkat, dan potong besar-besar. Sisihkan.
- ❖ Campur bumbu kacang yang sudah dihaluskan dengan petis udang, kecap manis, air matang, dan cuka/air jeruk limo. Aduk rata. Siramkan ke atas potongan tahu dan gimbal udang goreng. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 6 orang

8. GULAI CUMI ISI TAHU

Bahan

400 gram cumi-cumi

1 buah tahu putih (tahu cina), haluskan dengan garpu

1 butir telur, kocok lepas

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

4 buah cabai merah keriting

$\frac{1}{4}$ buah tomat

2 cm kunyit

2 cm jahe

3 cm lengkuas

$\frac{1}{2}$ jinten

2 sdt ketumbar

Garam secukupnya

1 batang serai, memarkan

1 lembar daun kunyit, simpul

2 lembar daun salam

500 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa

1 butir asam kandis

Cara membuat

- ❖ Bersihkan cumi, buang tinta dan kotorannya. Sisihkan. Campur tahu dengan telur kocok, isikan ke badan cumi. Pasang kepala ke badannya kemudian semat dengan tusuk gigi. Sisihkan
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bumbu daun sampai harum dan matang. Tambahkan santan. Masak sambil diaduk/ditimba-timba sampai santan mendidih.
- ❖ Masukkan cumi-cumi dan asam kandis. Kecilkan api, lanjutkan memasak sampai cumi-cumi matang dan bumbu meresap sambil sesekali di aduk. Setelah kuah mengental, angkat.

Untuk 4 porang

9. KERING KENTANG BUMBUEBI

Bahan

500 gram kentang tes (kentang mentega)

1 sdt air kapur sirih, ambil yang beningnya

Minyak untuk menggoreng dan menumis

3 sdm bawang merah dan bawang putih goreng

Haluskan

15 buah cabai merah keriting

4 siung bawang putih

4 butir kemiri

2 sdm ebi, seduh air panas sampai mengembang, tiriskan

1 sdm gula pasir

1 sdt garam

1 sdt cuka masak

Cara membuat

- ❖ Kupas kentang, iris seukuran batang korek api. Cuci, kemudian rendam dalam air yang dicampur dengan larutan kapur sirih. Tiriskan kemudian serap airnya dengan tisu dapur.
- ❖ Goreng kentang dalam minyak yang panas dan banyak sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan minyaknya.
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tambahkan cuka masak, aduk sampai bumbu mengering. Masukkan kentang goreng dan bawang merah goreng. Aduk sampai bumbu tercampur rata. Angkat.

Untuk 3 orang

Tip: kering kentang bumbu ebi bisa disimpan (setelah dingin) dalam stoples selama 2 minggu.

10. KIKIL BUMBU TAOCO

Bahan

500 gram kikil sapi

Air untuk merebus kikil

3 sdm minyak untuk memumis

Haluskan

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

2 cm kunyit

2 cm jahe

Garam secukupnya

6 buah cabai hijau besar, potong-potong

4 buah cabai merah besar, potong-potong

3 buah tomat hijau (ukuran kecil), potong-potong

2 lembar daun salam

2 sdm tauco medan (asin)

500 ml santan dari ½ butir kelapa

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Rebus kikil sampai airnya berkurang, angkat. Buang air perebusnya, ganti dengan yang baru. Rebus kembali sampai airnya hampir habis. Ganti beberapa kali air perebusnya sampai aromanya tidak terlalu tajam. Rebus kikil sampai benar-benar empuk (mekar). Angkat dan potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan irisan cabai, tomat hijau, daun salam, tambahkan tauco. Aduk sampai bumbu beraroma. Masukkan kikil, aduk rata.
- ❖ Beri santan, lalu aduk sampai mendidih. Kecilkan api, lanjutkan memasak sampai santan mengental dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

11. LODEH PEDAS TAHU KULIT

Bahan

100 gram daging tetelan sapi

Air untuk merebus

400 ml santan dari ½ buah kelapa

Haluskan

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

2 buah cabai merah besar, buang bijinya

5 buah cabai merah keriting

2 sdt ketumbar

3 butir kemiri

2 sdt garam

½ sdt gula pasir

3 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

8 buah tahu kulit

6 buah cabai hijau besar, iris bulat

1 papan petai, kupas, masing-masing belah dua

Cara membuat

- ❖ Rebus daging tetelan sampai empuk. Angkat lalu potong-potong dagingnya. Sisihkan. Saring kaldu dingin, lalu takar sebanyak 400 ml. Sisihkan.
- ❖ Campur kaldu, santan, bumbu halus, lengkuas, dan daun salam. Masak dengan api kecil sambil ditimba-timba santannya sampai mendidih.
- ❖ Masukkan tetelan rebus, cabai hijau, tahu kulit, dan petai. Lanjutkan memasak dengan api kecil sampai mendidih dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

12. PESMOL BAWAL HITAM

Bahan

4 ekor bawal hitam ukuran sedang

2 butir jeruk nipis, ambil airnya

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

7 butir bawang merah

3 siung bawang putih

7 butir kemiri

3 cm kunyit

2 cm jahe

Garam secukupnya

15 buah cabai rawit merah, biarkan utuh

2 lembar daun salam

4 lembar daun jeruk

1 batang serai, memarkan

1 batang wortel, ukuran sedang potong memanjang

1 buah mentimun, ukuran sedang, buang bijinya, iris memanjang

300 ml air

1½ sdt gula pasir

1 sdm cuka masak

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan, kerat-kerat sisinya kemudian lumuri dengan air jeruk nipis. Goreng ikan dalam minyak panas sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus, cabai rawit, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan wortel dan mentimun. Aduk sampai tercampur rata.
- ❖ Tambahkan air, gula pasir, dan cuka masak. Aduk, masak sampai mendidih dan wortel matang. Angkat, siramkan ke atas ikan bawal goreng.

Untuk 4 porsi

13. PINDANG SANTAN

Bahan

350 gram ikan cue (tongkol) potong

Minyak untuk menumis dan menggoreng

Iris tipis

4 butir bawang merah

3 siung bawang putih

5 buah cabai merah keriting

5 buah cabai rawit hijau

½ buah tomat

2 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

3 lembar daun jeruk

1 batang serai, memarkan

1 papan petai, kupas, belah-belah

150 ml santan dari ½ butir kelapa

½ sdt garam

½ sdt gula pasir

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Bersihkan tongkol dari tulangnya, sisihkan. Goreng dalam minyak panas sampai kekuningan. Angkat
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu iris, daun salam, lengkuas, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan petai, Aduk rata.
- ❖ Beri santan, garam, dan gula pasir. Masak sampai mendidih. Masukkan cue tongkol goreng, aduk rata. Kecilkan api, lalu masak sampai mendidih dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

14. SAMBAL KACANG TERI MEDAN

Bahan

7 butir bawang merah, iris tipis

150 gram teri medan

200 gram kacang tanah kupas

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

3 siung bawang putih

3 buah cabai merah besar, buang bijinya

7 buah cabai merah keriting

½ sdt garam

1 sdt gula pasir

6 lembar daun jeruk purut

1 sdm air jeruk nipis

Cara membuat

- ❖ Goreng bawang merah, teri medan, dan kacang tanah secara terpisah sampai kuning kecokelatan (kering). Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum dan matang. Masukkan air jeruk nipis, aduk
- ❖ Masukkan ikan teri, kacang tanah, dan bawang merah yang sudah digoreng. Kecilkan api. Aduk-aduk sampai semua bahan kering dan tercampur bumbu dengan rata. Angkat.

Untuk 4 orang

15. SAYUR GORI

Bahan

400 gram nangka muda

200 gram daging tetelan

1 ½ liter air untuk merebus tetelan

Minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

3 butir kemiri
1 sdm ketumbar
1 sdm tempe, diamkan dalam suhu ruang selama 2 hari
2 sdt garam
1 sdm gula merah
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, memarkan
300 ml santan, dari ½ butir kelapa
1 buah tahu putih, potong-potong, goreng

Cara membuat

- ❖ Rebus nangka sampai empuk, tiriskan, buang airnya. Sisihkan. Rebus daging tetelan dengan 1½ liter air sampai empuk. Angkat, potong-potong. Saring air perebusnya, takar sebanyak 1 liter. Sisihkan.
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum dan matang. Masukkan tetelan rebus dan nangka muda. Aduk sampai tercampur bumbu.
- ❖ Beri air kaldu dan santan, lalu masak sambil diaduk-aduk sampai mendidih. Kecilkan api, masukkan tahu goreng. Masak kembali sambil sesekali diaduk sampai mendidih lagi. Angkat.

Untuk 5 orang

16. SAYUR LABU AIR

Bahan

400 gram labu air, kupas
150 gram tempe, potong persegi
2 sdm ebi
3 sdm minyak untuk menumis
Haluskan
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri
2 cm kunyit
4 buah cabai merah keriting
1½ sdt garam
½ gula pasir

1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memakan
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk purut
4 buah cabai merah besar, belah, potong ukuran besar
4 buah cabai hijau besar, belah, potong ukuran besar
750 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Potong-potong labu air dan tempe bentuk persegi. Sisihkan. Rendam ebi dengan air panas sampai empuk dan mengembang, tiriskan kemudian haluskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk purut, cabai merah dan hijau. Masukkan ebi yang dihaluskan, aduk sampai bumbu harum dan matang.
- ❖ Tuang santan, aduk sambil ditimba-timba sampai mendidih. Masukkan labu air dan tempe. Kecilkan api, lanjutkan memasak sambil sesekali diaduk sampai labu dan tempe matang dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

17. SEMUR AYAM

Bahan

½ ekor ayam, potong menjadi 4 bagian
1 sdm cuka
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
Haluskan
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
2 sdt ketumbar
½ sdt merica butir
1½ sdt garam
2 cm lengkuas, memarkan
½ biji pala

5 butir cengkih
500 ml air
6 sdm kecap manis
Bawang goreng untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Remas ayam dengan cuka dan garam. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng ayam. Tumis bumbu halus, lengkuas, pala, dan cengkih sampai harum dan matang. Masukkan ayam goreng, aduk rata.
- ❖ Beri air dan kecap manis. Aduk dan masak sampai mendidih. Kecilkan api, lanjutkan memasak sampai air terserap habis dan ayam benar-benar matang. Angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

BUKUNE **18. SUP KACANG MERAH**

Bahan

250 gram kacang merah kering
Air untuk merebus kacang
200 gram daging sapi, pilih yang berlemak
2 liter air untuk merebus daging
½ biji pala
5 butir cengkih
1 sdm margarin, untuk menumis
Haluskan
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
Garam secukupnya
½ butir bawang bombay, iris tipis
2 batang daun bawang, potong-potong
1 sdt bubuk merica
1 buah tomat, belah-belah
Bawang merah goreng untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Rendam kacang merah kering selama satu malam. Cuci, kemudian rebus sampai kacang empuk. Angkat dan saring.
- ❖ Rebus daging sapi bersama pala dan cengkih sampai empuk dan matang. Angkat, potong-potong daging, kemudian saring kaldunya. Satukan potongan daging, air kaldu, dan kacang merah rebus. Masak kembali dengan api kecil.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum dan layu. Angkat, masukkan ke dalam rebusan daging. Tambahkan daun bawang, bubuk merica, dan tomat. Masak dengan api kecil sampai sup matang dan bumbu meresap. Angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 5 orang

19. TERUNG PEDAS BUMBU EBI

BUKUNE

Bahan

400 gram terung ungu

Minyak untuk memanggang dan menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

7 buah cabai merah keriting

1 sdm ebi, rendam air panas, tiriskan

½ buah tomat

1 sdt garam

½ sdt gula pasir

2 batang daun bawang, iris serong

50 ml santan

Cara membuat

- ❖ Buang kedua ujung terung kemudian belah memanjang. Potong masing-masing menjadi dua bagian. Panaskan wajan datar dengan api kecil, olesi sedikit minyak. Panggang terung sampai layu di kedua sisinya. Angkat dan sisihkan.

- ❖ Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Beri gula pasir dan santan. Aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan terung panggang, dan daun bawang. Kecilkan apinya, masak sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 porsi

20. TUMIS BROKOLI JAGUNG MANIS

Bahan

150 gram daging sapi, sandung lamur
 Air untuk merebus
 200 gram brokoli, petik kuntumnya, rendam dalam air garam
 1 buah jagung manis, iris bulirnya
 230 gram tahu jepang, iris bulat, goreng
 Minyak untuk menumis
 ½ buah butir bombay, iris tipis
 ½ buah tomat, cincang kasar
 2 sdm saus sambal
 1 sdt garam
 ½ sdt bubuk merica

Cara membuat

- ❖ ebus daging sapi sampai empuk dan matang, angkat lalu potong-potong ukuran dadu. Sisihkan. Takar air kaldunya sebanyak 150 ml. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan tomat cincang sampai harum dan layu. Masukkan potongan daging sapi dan jagung manis, aduk rata.
- ❖ Tambahkan saus sambal, air kaldu, garam dan merica. Aduk rata dan masak sampai mendidih. Masukkan brokoli dan tahu jepang, aduk sebentar sampai setengah matang. Angkat.

Untuk 4 orang

21. TUMIS REBON DAUN PEPAYA

Bahan

200 gram daun pepaya muda

1 ikat kecil daun singkong muda ($\pm$ 1 ikat kecil)

150 gram bunga pepaya

3 sdm minyak untuk menggoreng

Haluskan

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

6 buah cabai rawit merah

3 cm jahe

1 sdt garam

1 sdt gula pasir

3 batang serai, iris tipis bagian putihnya

7 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris tipis

50 gram udang rebon, seduh air panas, tiriskan

100 ml air

Cara membuat

- ❖ Rebus daun singkong, daun pepaya, dan bunga pepaya secara terpisah dengan sedikit garam sampai empuk. Angkat, saring. Peras daun singkong dan daun pepaya rebus, iris-iris tipis.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum dan matang. Masukkan udang rebon. Tambahkan air, aduk dan masak sampai udang rebon matang.
- ❖ Masukkan daun singkong, pepaya, dan bunga pepaya rebus. Kecilkan api, aduk sampai bumbu tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

22. UDANG MASAK TAUCO PEDAS

Bahan

250 gram udang basah ukuran sedang

1 buah tahu cina

3 sdm minyak untjuk menumis

Iris tipis

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

8 buah cabai hijau bsar

4 buah cabai merah besar

1 cm lengkuas, memarkan

1 cm jahe, memarkan

2 lembar daun salam

1 buah tomat, potong-potong

50 gram tauco asin

150 ml air

1 sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Kupas udang, sisakan ekor dan belah punggungnya. Sisihkan. Potog-potong tahu seukuran dadu, kemudian goreng sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris bersama lengkuas, jahe, daun salam, dan tomat sampai harum dan layu. Masukkan udang dan tahu goreng. Aduk rata.
- ❖ Beri tauco asin, aduk sampai beraroma. Tambahkan air dan gula pasir. Masak dengan api besar sampai air habis dan udang matang. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

B. Masakan Padang Populer

23. AYAM BAKAR PADANG

Bahan

1 ekor ayam kampung ($\pm$ 500 gram)

1 buah jeruk nipis, ambil airnya

2 liter santan dari 1 butir kelapa

Haluskan

10 butir bawang merah

6 siung bawang putih

80 gram cabai merah

1 sdm ketumbar

¼ jintan

4 butir kemiri

3 cm kunyit

Garam secukupnya

7 lembar daun jeruk purut

2 batang serai, memarkan

2 cm lengkuas, memarkan

1 lembar daun kunyit, simpul

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Potong ayam menjadi empat bagian, bersihkan, kemudian lumuri dengan air jeruk nipis. Sisihkan.
- ❖ Campur santan dengan bumbu halus. Didihkan bersama daun jeruk, serai, lengkuas, dan daun kunyit. Masukkan potongan ayam.
- ❖ Masak sampai ayam matang dan empuk, serta santan berminyak. Angkat ayam, pisahkan dari bumbunya.
- ❖ Panggang ayam di atas bara/ pemanggang sambil sesekali olesi dengan bumbu santan sampai beraroma. Angkat.

Untuk 4 porsi

24. AYAM GORENG SAMBAL UO'

Bahan

1 ekor ayam broiler (ukuran kecil)

Haluskan

8 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt merica butir

4 cm jahe

½ biji pala

4 cm lengkuas, parut

Garam secukupnya

Minyak untuk menggoreng

Sambal Uo'

6 buah cabai merah keriting

6 buah cabai rawit merah

1 buah tomat

1 sdt terasi bakar

Garam secukupnya

4 sdm minyak goreng

4 butir bawang merah, iris tipis

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan ayam, potong menjadi empat bagian. Remas bersama bumbu halus, kemudian masak dengan api kecil sambil ditutup (ungkep) sampai ayam matang dan bumbu meresap. Angkat.
- ❖ Panaskan minyak, goreng ayam ungkep sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Sambal uo': kukus cabai dan tomat sampai matang. Angkat, uleg bersama terasi dan garam. Sisihkan. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah iris sampai harum dn kecokelatan. Angkat. Tuang bawang beserta minyak panas ke dalam sambal. Aduk rata. Sajikan sambal bersama ayam goreng.

Untuk 4 porsi

25. AYAM POP

Bahan

1 ekor ayam kampung, sisihkan kepala, kaki, dan kulitnya
400 ml air kelapa
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu perendam

7 siung bawang putih, parut
1 sdt garam
2 buah jeruk nipis, ambil airnya

Sambal

15 buah cabai merah keriting
10 siung bawang merah
200 gram tomat
1 papan petai, kupas, rebus
1 sdt garam
3 sdm minyak, untuk menumis
5 sdm air panas

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Potong ayam menjadi empat bagian, kemudian lumuri dengan bumbu perendam. Diamkan dalam kulkas selama 60 menit.
- ❖ Didihkan air kelapa, masukkan ayam beserta bumbu rendamannya. Masak dengan api kecil sambil ditutup sampai empuk dan air kelapa habis, angkat. Panaskan minyak di atas api sedang. Goreng ayam sebentar saja, angkat, tiriskan.
- ❖ Sambal: rebus cabai merah, bawang merah, dan tomat kemudian haluskan. Tumis sampai harum. Tambahkan petai dan air. Aduk kemudian masak sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4 porsi

26. BELUT LADO MUDO

Bahan

500 gram belut
2 butir jeruk nipis, ambil airnya
2 sdt garam, untuk melumuri belut
Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis
250 gram cabai hijau
100 gram bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt air jeruk nipis, untuk sambal
½ sdt garam
½ sdt gula pasir

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan belut, kemudian potong-potong menurut selera. Cuci belut hingga bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, biarkan selama 20 menit. Goreng daging belut dalam minyak panas sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Kukus cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga matang, angkat, lalu tumbuk kasar.
- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng belut, tumis campuran cabai bersama garam, gula pasir, dan air jeruk nipis hingga matang. Masukkan belut yang sudah digoreng, aduk-aduk hingga tercampur rata, angkat.

Untuk 4 orang

Tip

Daging belut sangat licin dan berlendir. Taburi belut dengan garam untuk menghilangkan lendirnya.

27. DAGING BALADO

Bahan

500 gram daging sapi bagian sengkel (paha atas)
1 sdt garam
5 siung bawang putih, haluskan
½ sdt merica bubuk

700 ml air

Minyak untuk menggoreng daging

Haluskan

8 butir bawang merah

200 gram cabai merah keriting

1 sdt garam

½ sdt gula pasir

3 lembar daun jeruk purut

Cara Membuat

- ❖ Iris daging sapi setebal 1 cm. Remas bersama garam, bawang putih dan merica bubuk. Diamkan selama 30 menit dalam lemari es.
- ❖ Campur dengan air, kemudian ungkep (masak dengan api kecil) sambil ditutup sampai daging empuk dan air habis. Angkat. Goreng potongan daging dalam minyak panas sekadarnya saja, jangan sampai kering. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan 5 sdm minyak sisa menggoreng daging. Tumis bumbu halus, gula pasir dan daun jeruk purut sampai harum dan matang. Masukkan daging goreng, aduk sampai rata. Angkat.

Untuk 4 orang

28. GORENG JARIANG

Bahan

300 gram jengkol tua, rendam semalam

Air untuk merebus

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

10 buah cabai merah keriting

3 cm jahe

2 cm lengkuas

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

2 sdm kecap manis

1 batang serai, memarkan

3 lembar daun jeruk purut
300 ml air

Cara Membuat

- ❖ Rebus jengkol sampai empuk, kupas, kemudian pukul-pukul sampai pecah.
- ❖ Goreng dalam minyak panas sekadarnya, tidak perlu sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus bersama serai dan daun jeruk purut sampai harum dan matang. Masukkan jengkol goreng, aduk rata. Tambahkan air, masak dengan api kecil sampai air habis. Angkat.

Untuk 4 orang

29. GULAI CANGCANG

Bahan

500 gram daging tetelan
1½ liter air untuk merebus
300 ml santan kental dari 1 butir kelapa
4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
100 gram cabai merah keriting
½ sdt merica
3 cm jahe

3 cm lengkuas

½ buah biji pala

½ sdt ketumbar, sangrai

¼ sdt jintan, sangrai

Garam secukupnya

2 batang serai, memarkan

3 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk

½ lembar daun kunyit, simpul

BUKUNE

2 buah kapulaga
2 cm kayu manis
1 buah pekak
2 buah asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Rebus daging tetelan sampai empuk, angkat, tiriskan. Potong-potong daging tetelan, saring air perebusnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang halus, serai, daun salam, daun jeruk, daun kunyit, kapulaga, kayumanis, dan pekak hingga harum. Masukkan daging tetelan, aduk sampai rata.
- ❖ Tambahkan air perebus dan santan. Beri asam kandis, masak sambil aduk hingga mendidih. Kecilkan api, lanjutkan memasak sampai santan mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

30. GULAI CUBADAK

Bahan

250 gram iga sapi
Air untuk merebus
4 sdm minyak, untuk menumis
Haluskan
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt merica
100 gram cabai merah keriting
4 butir kemiri
3 cm jahe
4 cm lengkuas
Garam secukupnya
2 lembar daun salam
4 lembar daun jeruk purut
2 batang serai, memarkan
1.300 ml santan dari 1 butir kelapa
350 gram nangka muda, potong-potong, rebus

10 utas kacang panjang, potong-potong
5 lembar daun kol, potong-potong

Cara Membuat

- ❖ Potong-potong iga, kemudian rebus sampai iga empuk dan matang. Angkat, takar kaldunya ± 300 ml. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan iga dan nangka rebus, aduk sampai rata. Tuang kaldu, masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan kacang panjang, kol, dan santan. Aduk sampai mendidih. Kecilkkan api, lanjutkan memasak sampai sayuran lunak dan kuah kental. Angkat.

Untuk 4 porsi

31. GULAI JARIANG

Bahan

300 gram jengkol tua, rendam semalam
750 ml santan dari 1½ butir kelapa

Haluskan

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt merica butir

3 cm jahe

2 cm kunyit

3 cm lengkuas

Garam secukupnya

1 lembar daun kunyit

6 lembar daun jeruk purut

2 keping asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Kupas kulit jengkol, kemudian rebus sampai empuk dan matang. Angkat, pukul-pukul sampai melebar. Sisihkan.
- ❖ Campur santan dengan bumbu halus, daun kunyit, dan daun jeruk. Masak sambil diaduk sampai mendidih.

- ❖ Masukkan jengkol rebus, masak sampai bumbu meresap dan santan berminyak. Angkat.

Untuk 4 porsi

32. GULAI KEPALA IKAN

Bahan

- 1 kg kepala ikan kakap
- 2 butir jeruk nipis, ambil airnya
- 5 cm jahe, parut
- 5 cm kunyit, parut
- 2 sdt garam
- 1.300 ml santan dari 1 butir kelapa

Haluskan

- 10 butir bawang merah*
- 6 siung bawang putih*
- 150 gr cabai merah keriting*
- 5 butir kemiri*
- 3 cm jahe*
- 3 cm kunyit*
- Garam secukupnya*
- 6 lembar daun jeruk purut
- 1 lembar daun kunyit
- 3 batang serai, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 potong asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan kepala ikan kakap, belah menjadi dua bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis, jahe, kunyit parut, serta garam. Diamkan dalam kulkas selama 30 menit.
- ❖ Campur santan dengan bumbu halus, daun jeruk purut, daun kunyit, serai, dan lengkuas. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan asam kandis, kecilkan api. Lanjutkan mengaduk sampai santan berminyak.

- ❖ Masukkan potongan kepala ikan. Masak dengan api kecil sampai kepala ikan matang. Angkat.

Untuk 2 orang

Tip:

Salah satu cara untuk mengurangi aroma anyir pada ikan, adalah dengan menambahkan daun ruku-ruku, atau daun salam koja/kari, atau daun kemangi sesaat sebelum diangkat

33. GULAI MASIN IKAN TONGKOL

Bahan

- 1 ekor ikan tongkol ($\pm$ 500 gram)
- 2 butir air jeruk nipis, ambil airnya
- 1½ sdt garam
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa

Haluskan

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 cm kunyit
- 3 cm jahe

Garam secukupnya

- 10 buah cabai merah besar, belah dua, buang bijinya, potong 1 cm
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk purut
- 8 buah belimbing wuluh, belah dua
- 2 ikat kemangi, petik daunnya

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan ikan tongkol, potong-potong setebal 2 cm. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
- ❖ Campur bumbu halus, cabai merah, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk bersama santan. Masak sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan ikan dan belimbing wuluh.
- ❖ Kecilkan api, lanjutkan memasak dengan api kecil sampai santan berminyak. Beberapa saat sebelum diangkat, masukkan daun kemangi.

Untuk 4 orang

BUKUNE

34. GULAI TAMBUSU

Bahan

500 gram usus sapi (usus sapi muda)

Haluskan

15 butir bawang merah

8 siung bawang putih

½ sdt merica butir

3 cm kunyit

3 cm jahe

8 buah cabai merah keriting

Garam secukupnya

8 butir telur ayam, kocok lepas

100 gram tepung terigu

1½ liter santan dari 1 butir kelapa

6 lembar daun jeruk

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

1 lembar daun kunyit

2 cm lengkuas, memarkan

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan usus sapi, ikat ujungnya dengan tali katun. Sisihkan. Campur setengah bagian bumbu halus dengan telur dan tepung terigu. Aduk rata. Masukkan ke dalam usus sapi. Ikat ujungnya dengan tali katun. Sisihkan.
- ❖ Panaskan santan bersama sisa bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, daun kunyit, dan lengkuas sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan usus sapi, aduk, lalu kecilkan api.
- ❖ Masak sampai mendidih dan usus mengeras. Angkat usus, tusuk-tusuk usus dengan tusuk gigi. Masukkan kembali ke dalam santan. Lanjutkan memasak sampai usus benar-benar matang dan kuah menjadi kental berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

35. GULAI TUNJANG

Bahan

400 gram tunjang (kikil bagian kaki sapi)

Air untuk merebus tunjang

Haluskan

12 butir bawang merah

7 siung bawang putih

200 gram cabai merah keriting

1 sdm ketumbar

3 cm kunyit

4 cm kunyit

4 cm jahe

3 cm lengkuas

Garam secukupnya

8 lembar daun jeruk purut

1 lembar daun kunyit, simpul

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

1 liter air untuk merebus iga **BUKUNE**

250 gram iga sapi

1 liter santan dari 1 butir kelapa

1 butir asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Rebus kikil sapi dalam air mendidih sampai empuk, angkat lalu buang air perebusnya. Lakukan perebusan beberapa kali dengan mengganti airnya sampai kikil benar-benar empuk dan hilang lendirnya. Angkat, potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Campur bumbu halus dengan bumbu daun, air, dan iga. Masak sampai iga empuk dan air berkurang. Tuang santan, masak dengan api kecil sambil diaduk.
- ❖ Masukkan tunjang rebus dan asam kandis. Lanjutkan memasak sambil sesekali diaduk sampai kuah kental dan berminyak. Angkat.

Untuk 4 porsi

36. ITIAK LADO MUDO

Bahan

- 1 ekor bebek ($\pm$ 700 gram)
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 sdm jahe parut
- 2 sdt garam
- 2 liter air
- 4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

- 15 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 5 butir kemiri
- 300 gram cabai hijau
- $\frac{1}{2}$ sdt merica
- 2 cm kunyit
- 3 cm jahe
- 3 cm lengkuas
- 3 buah kemiri

Garam secukupnya

- 7 lembar daun jeruk purut
- 3 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 2 buah asam kandis

BUKUNE

Cara Membuat

- ❖ Potong bebek menjadi 8 bagian, buang brutunya, kemudian cuci sampai bersih. Lumuri daging bebek dengan air jeruk nipis, jahe parut, dan garam. Diamkan selama 30 menit.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk dan serai sampai harum dan matang. Masukkan potongan daging bebek, aduk sampai rata.
- ❖ Tuang air, beri daun kunyit, dan masak sampai mendidih. Kecilkan api, tambahkan asam kandis. Lanjutkan memasak sampai daging bebek empuk dan air perebusnya susut dan berminyak.

Untuk 4 orang

37. KALIO AYAM

Bahan

1 ekor ayam kampung

4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

10 butir bawang merah

8 siung bawang putih

15 buah cabai merah keriting

3 cm kunyit

1 sdm ketumbar

½ sdt merica

3 cm jahe

3 butir kemiri

Garam secukupnya

3 lembar daun salam

3 cm lengkuas, memarkan

2 batang serai, memarkan

1 lembar daun kunyit, simpul

2 liter santan dari 1 butir kelapa

1 potong asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan ayam, potong menjadi 8 bagian. Sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai sampai harum dan matang.
- ❖ Tuang santan, beri daun kunyit lalu masak sampai mendidih. Masukkan potongan ayam. Biarkan sampai mendidih.
- ❖ Kecilkan api, beri asam kandis lalu masak sampai ayam empuk dan kuah kental berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

38. PENGEK MASIN

Bahan

- 1 kg gram ikan mas (isi 4 ekor)
- 1 butir air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 4 butir bawang merah, iris tipis
- 6 buah cabai merah keriting, iris serong

Haluskan

8 butir bawang merah

6 siung bawang putih

2 cm kunyit

3 cm jahe

2 butir kemiri

Garam secukupnya

2 batang serai, memarkan

1 lembar daun kunyit, simpul

4 lembar daun jeruk purut

400 ml santan dari ½ butir kelapa

1 buah asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan ikan mas, gurat-gurat tepinya. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah dan cabai sampai harum. Masukkan bumbu halus, serai, daun kunyit, dan daun jeruk. Aduk sampai bumbu matang.
- ❖ Tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih. Masukkan ikan mas dan asam kandis. Kecilkan api, masak sampai ikan matang dan santan berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

39. RENDANG

Bahan

500 gram daging sapi

Haluskan

12 butir bawang merah

8 siung bawang putih

150 gram cabai merah keriting

3 cm jahe

4 cm lengkuas

Garam secukupnya

1.300 ml santan dari 1 ½ butir kelapa

1 lembar daun kunyit, simpul

6 lembar daun jeruk

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

1 potong asam kandis

Cara Membuat

- ❖ Potong daging sapi menjadi 8 bagian. Sisihkan. Giling bumbu sampai halus. Sisihkan.
- ❖ Campur bumbu halus bersama santan, daun kunyit, daun jeruk, serai, dan daun salam. Masak sampai mendidih. Masukkan potongan daging, masak dengan api kecil sambil ditutup sambil sesekali diaduk.
- ❖ Bila daging mulai empuk, masukkan asam kandis. Lanjutkan memasak dengan api kecil sambil terus diaduk sampai mengering. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip

Memasak rendang membutuhkan panas api dan pengadukan yang konstan. Bila santan sudah mengental, sebaiknya rendang terus diaduk supaya tidak hangus.

40. SALA BADAR

Bahan

175 gram tepung terigu

50 gram tepung beras

100 ml air

1 sdt air kapur sirih, ambil yang beningnya

Haluskan

4 butir bawang merah

3 buah cabai merah keriting

2 cm jahe

1 cm kunyit

Garam secukupnya

1 lembar daun kunyit, buang tulang daunnya iris halus

150 gram teri basah (besar/jengki), cuci, tiriskan

Minyak untuk menggoreng

Cara Membuat

- ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, air, air kapur sirih, dengan bumbu halus. Aduk sampai adonan tercapur rata.
- ❖ Masukkan irisan daun kunyit dan teri basah. Aduk sampai rata.
- ❖ Panaskan minyak, goreng satu sendok sayur adonan sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

41. SALA LAUAK

Bahan

400 gram tepung beras

Haluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

3 buah cabai merah keriting

2 cm lengkuas

Garam secukupnya

2 lembar daun salam

1 lembar daun kunyit, buang tulang daunnya, iris tipis

50 gram udang rebon, cuci, tiriskan
800 ml air mendidih

Cara Membuat

- ❖ Campur tepung beras dengan bumbu halus, aduk rata. Sangrai bersama daun salam dengan api kecil sampai terigu kering (tandanya daun salam mengering) dan berwarna kekuningan. Angkat.
- ❖ Masukkan irisan daun kunyit dan udang rebon. Aduk rata. Tuang air mendidih ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai adonan bisa dipulung. Sisihkan.
- ❖ Goreng adonan sampai matang dan kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Untuk 6 orang

42. SAMBA AYAM **BUKUNE**

Bahan

1 ekor ayam broiler (ukuran kecil)

Haluskan

7 butir bawang merah

5 siung bawang putih

8 buah cabai merah keriting

3 cm jahe

3 cm lengkuas

Garam secukupnya

300 ml santan dari ½ butir kelapa

2 mata asam jawa

6 lembar daun jeruk purut

Minyak untuk menggoreng

Sambal

10 buah cabai merah keriting

1 buah tomat

2 siung bawang putih

Garam secukupnya

½ sdt gula merah

Pelengkap

Daun singkong muda, rebus

Cara Membuat

- ❖ Bersihkan ayam, potong menjadi empat bagian. Lumuri dengan bumbu halus, diamkan selama 30 menit.
- ❖ Masak ayam dengan api kecil bersama santan, asam jawa dan daun jeruk purut sampai ayam empuk dan matang. Angkat. Goreng sampai kuning kecokelatan.
- ❖ Sambal: rebus semua bahan sambal dengan sedikit air sampai layu. Angkat, kemudian haluskan. Tambahkan sedikit garam dan gula merah. Sajikan ayam goreng bersama daun singkong rebus.

Untuk 4 porsi

43. SATAI PADANG

Bahan

250 gram campuran jeroan sapi, potong dadu

250 gram daging sapi, potong dadu

Air untuk merebus

4 sdm minyak, untuk menumis

Haluskan

10 butir bawang merah

8 siung bawang putih

8 buah cabai merah keriting

1 sdm ketumbar, sangrai

½ sdt merica

1 sdm bumbu kari, siap pakai

3 cm kunyit

5 cm jahe

Garam secukupnya

3 batang serai, memarkan

5 lembar daun jeruk purut

3 cm lengkuas, memarkan

1 lembar daun kunyit, simpul

Minyak untuk mengoles satai

75 gram tepung beras, larutkan di dalam 100 ml air

1½ sdm tepung kanji, larutkan dalam 5 sdm air

300 ml air

Pelengkap

Ketupat

Bawang goreng

Cara Membuat

- ❖ Rebus jeroan sapi sampai mendidih, buang air perebusnya. Lakukan berkali-kali dengan mengganti air perebusnya, sampai jeroan empuk. Angkat dan sisihkan jeroan.
- ❖ Rebus daging sampai empuk, satukan dengan jeroan. Sementara itu tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan lengkuas sampai harum dan matang. Angkat, masukkan ke dalam rebusan daging. Tambahkan daun kunyit, masak sampai air perebusnya tinggal $\pm$ 500 ml.
- ❖ Keluarkan daging dan jeroan, iris-iris tipis. Tusuk setiap lima potong dengan satu tusuk satai. Panggang satai di atas bara sambil perciki minyak goreng supaya tidak lengket. Sisihkan.
- ❖ Campurkan larutan tepung beras dan kanji ke dalam kaldu daging. Panaskan sambil diaduk sampai mendidih dan kental. Angkat. Siramkan kuah kental ke atas satai, taburi dengan bawang goreng. Sajikan dengan ketupat.

Hasil 30 tusuk

BUKUNE

44. SOTO PADANG

Bahan

500 gram daging sapi

250 gram iga

2 ½ liter air untuk merebus

4 siung bawang putih, haluskan

2 sdt garam

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

10 butir bawang merah

7 siung bawang putih

4 cm jahe

1 sdt merica

2 butir kemiri

Garam secukupnya

1 ibujari lengkuas, memarkan

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

4 lembar daun jeruk purut
1 – ½ lembar daun kunyit
1 ½ dm bumbu kari siap pakai

Pelengkap

Soun yang sudah direndam air matang
Perkedel kentang
Kerupuk sagu merah
Irisan daun bawang
Irisan seledri
Bawang goreng
Sambal lado merah

Sambal

12 buah cabai merah keriting
6 butir bawang merah
1 buah tomat
½ sdt gula pasir
Garam secukupnya

Cara Membuat

- ❖ Rebus daging dan iga bersama bawang putih yang dihaluskan dan garam sampai empuk. Angkat dan saring. Sisihkan daging (biarkan iga tetap di dalam kaldu), saring dan takar kaldunya ± 1.500 ml. Sisihkan.
- ❖ Iris tipis daging rebus. Goreng daging sampai kering dan renyah. Angkat dan dinginkan. Remas kasar daging goreng. Sisihkan.
- ❖ Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng daging, tumis bumbu halus, lengkuas, serai, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, dan bumbu kari sampai harum dan matang. Angkat, masukkan ke dalam kaldu. Masak sampai mendidih dan kaldu tinggal ± 1.250 ml. Masukkan irisan daun bawang, aduk kemudian angkat.
- ❖ **Sambal:** giling semua bahan sampai halus, tumis dengan sedikit minyak sampai harum dan matang. Angkat.

Untuk 4-5 Porsi

Penyajian: letakkan perkedel dan soun ke dalam mangkuk/piring cekung. Siram kuah soto panas-panas, taburi dengan daging goreng, irisan daun seledri, bawang goreng, dan kerupuk merah. Sajikan dengan sambal.

C. Paket Sayur dan Lauk untuk Seharian-hari

PAKET 1:

- Sup Ayam
- Bakwan Sayur
- Ikan Bumbu Cabai

45. SUP AYAM

Bahan

- 1 potong dada ayam
- 1 sdm margarin untuk menumis
- 1 butir bawang bombay, iris bulat

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

½ sdt merica butir

Garam secukupnya

¼ biji pala, memarkan

2 batang wortel, potong dadu

1.250 ml air kaldu ayam

2 buah tomat, buang bijinya

2 batang daun bawang, iris tipis

½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Potong-potong daging ayam seukuran dadu, singkirkan kulitnya. Sisihkan. Potong-potong juga wortel dan tomat seukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay sampai layu. Masukkan bumbu halus dan biji pala. Lanjutkan menumis sampai bumbu harum dan matang.
- ❖ Masukkan irisan daging ayam dan wortel, aduk rata. Beri air kaldu, masak sampai wortel dan daging ayam matang. Masukkan tomat, irisan daun bawang, dan gula pasir. Masak dengan api kecil sampai mendidih. Angkat.

Untuk 4-5 orang

46. BAKWAN SAYUR

Bahan

1 butir telur, kocok lepas

150 gram tepung terigu

150 ml air

Haluskan

3 butir bawang merah

1 siung bawang putih

$\frac{1}{4}$ sdt merica butir

1 sdt ebi, seduh air panas

1 butir kemiri

Garam secukupnya

1 batang wortel, iris ukuran korek api

5 lembar daun kol, buang batang daunnya, iris tipis

75 gram tauge

1 tongkol jagung manis, iris bulirnya

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Campur telur, tepung terigu, air, dan bumbu halus sampai rata. Masukkan semua sayuran, aduk sampai rata.
- ❖ Panaskan minyak, goreng adonan bakwan sesendok sayur. Masak dengan api sedang sampai bakwan kuning kecokelatan dan matang. Angkat.

Untuk 4-5 orang

47. IKAN BUMBU CABAI

Bahan

4 ekor ikan kembung

50 ml air asam (dari 1 sdt asam jawa)

1 sdt garam

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

7 buah cabai merah keriting

½ buah tomat

½ sdt terasi matang

½ gula pasir

Garam secukupnya

2 batang serai, iris serong

2 lembar daun jeruk

75 ml air

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan kembung, gurat-gurat sisinya. Lumuri dengan air asam dan garam, kemudian goreng sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan empat sendok makan minyak, tumis bumbu halus bersama serai dan daun jeruk sampai harum dan matang. Tuang air, aduk dan biarkan sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ikan goreng, masak dengan api kecil sampai air habis dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4-5 orang

BUKUNE

PAKET 2:

- Sayur Bobor Ayam
- Rendang Telur
- Tahu dan Tempe Bacem

48. SAYUR BOBOR BAYAM

Bahan

1 ikat bayam (± 200 gram)

1 buah labu siam, pilih yang muda

750 ml santan dari ½ butir kelapa

1 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sdt ketumbar

1 cm kencur

2 butir kemiri

Garam secukupnya

1 lembar daun salam

½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Petik daun bayam, sisihkan. Kupas labu siam, potong seukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Didihkan santan bersama daun salam, lengkuas, dan bumbu halus dengan api kecil. Masukkan labu siam, aduk dan masak sambil sesekali aduk sampai labu siam matang.
- ❖ Masukkan daun bayam, masak sebentar sampai daun bayam layu. Angkat.

Untuk 4 orang

49. RENDANG TELUR

Bahan

4 butir telur ayam

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

5 buah cabai merah keriting

1 buah cabai merah besar, buang bijinya

2 cm jahe

Garam secukupnya

1 lembar daun salam

2 cm lengkuas

3 lembar daun jeruk

1 batang serai, memarkan

½ -1 lembar daun kunyit, simpul

400 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Rebus telur sampai matang. Angkat, kupas kulitnya. Goreng dengan minyak panas sampai kuning merata. Angkat dan sisihkan.

- ❖ Panaskan 3 sendok makan sisa menggoreng telur. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Tuang santan dan beri daun kunyit. Masak sampai santan mendidih.
- ❖ Masukkan telur rebus yang sudah digoreng. Masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai santan kental dan berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

50. TAHU DAN TEMPE BACEM

Bahan

1 buah tahu putih (tahu cina)
 1 papan tempe (± 200 gram)
 400 ml air kelapa muda
 4 butir bawang merah, iris tipis
 3 siung bawang putih, iris tipis
 1 batang serai, memarkan
 1 lembar daun salam
 2 cm lengkuas, memarkan
 50 gram gula merah, iris
 1 mata asam jawa
 Garam secukupnya
 Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Potong-potong tahu dan tempe dengan ukuran yang sama. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air kelapa muda, bawang merah, bawang putih, serai, daun jeruk, daun salam, lengkuas, gula merah, asam jawa, dan garam, sampai gula hancur. Masukkan tahu dan tempe. Masak dengan api kecil sampai air bumbu terserap habis. Angkat.
- ❖ Goreng tahu dan tempe dalam minyak panas sebentar saja. Angkat.

Tip: menggoreng tahu dan tempe bacem jangan terlalu lama, sebab kandungan gulanya bisa menyebabkan tahu dan tempe menjadi hangus.

Untuk 5 orang

PAKET 3:

- Capcay
- Pindang Tongkol Bumbu Iris
- Bakwan Bayam

51. CAP CAY

Bahan

150 gram kembang kol, potong kuntumnya
50 gram kapri, buang ujung-ujungnya
100 gram jamur merang, belah-belah
4 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris tipis
1 butir bawang bombay, iris bulat
2 cm jahe, memarkan

Haluskan

3 butir bawang merah
4 siung bawang putih
 $\frac{1}{4}$ sdt merica butir

Garam secukupnya

1-2 batang wortel, kupas, iris serong tipis
1 pasang hati dan ampela, rebus
5 buah bakso ikan
1 sdm kecap ikan
3 sdm saus tiram
400 ml air kaldu ayam
1 ikat kecil sawi hijau/caisim, potong besar-besar
1 sdm tepung kanji, larutkan dengan 50 ml air

Cara membuat

- ❖ Siangi kembang kol, kapri, dan jamur merang, sisihkan. Panaskan minyak, tumis irisan bawang merah dan bawang bombay sampai harum dan layu. Tambahkan bumbu halus, tumis sampai matang.
- ❖ Masukkan wortel, potongan hati ampela rebus, dan bakso ikan. Tambahkan kecap ikan, saus tiram. Aduk sampai rata. Beri air kaldu ayam, masak sampai mendidih dan wortel mulai matang.

BUKUNE

- ❖ Masukkan kembang kol, kapri, dan jamur. Masak sebentar kemudian masukkan sawi hijau. Tuang larutan tepung kanji, aduk dan masak sampai mendidih. Angkat.

Tip: masukkan sawi hijau/caisim ke dalam masakan sesaat sebelum diangkat. Terlalu lama dimasak akan menyebabkan sawi menjadi pahit.

Untuk 5 orang

52. PINDANG TONGKOL BUMBU IRIS

Bahan

350 gram cue/pindang tongkol

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Iris tipis

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

3 buah cabai hijau

3 buah cabi merah

2 cm lengkuas

½ butir tomat

1 lembar daun salam

1 papan petai, kupas, iris-iris

250 ml santan dari ¼ butir kelapa

Garam secukupnya

Cara membuat

- ❖ Goreng cue/pindang tongkol sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu iris bersama daun salam sampai harum dan layu. Masukkan irisan petai, aduk dan masak sampai beraroma. Tuang santan, dan biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan cue/pindang tongkol goreng, masak dengan api kecil sampai santan terserap habis. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

53. BAKWAN BAYAM

Bahan

75 gram udang rebon, seduh air panas

100 gram tepung terigu

150 gram tepung beras

1 butir telur, kocok lepas

Haluskan

2 siung bawang putih

½ sdt ketumbar

¼ sdt merica butir

Garam secukupnya

Sedikit penyedap, bila suka

3 buah cabai rawit merah, iris tipis

200 ml air

1 ikat bayam, petik daunnya, iris kasar

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Cincang rebon sampai halus. Campur dengan semua bahan, dan aduk kecuali bayam.
- ❖ Masukkan bayam ke dalam adonan. Panaskan minyak, tuang adonan sesendok sayur. Goreng sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 4:

- Sayur Lodeh Cabai Hijau
- Kering Tempe
- Dadar Telur Bumbu Bawang

54. SAYUR LODEH CABAI HJAU

Bahan

1 buah labu siam
7 utas kacang panjang
50 gram buah melinjo
50 gram tempe, potong dadu
6 buah cabai hijau besar
400 ml air
200 ml santan dari ½ butir kelapa

Haluskan

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

2 sdt ketumbar

3 butir kemiri

Garam secukupnya

2 sdt irisan gula merah

2 lembar daun salam

3 cm lengkuas, memarkan

1 genggam daun melinjo muda

Cara membuat

- ❖ Kupas dan potong labu siam seukuran dadu, potong-potong kacang panjang dan cabai hijau.
- ❖ Masak labu siam, kacang panjang, melinjo, tempe, dan cabai hijau bersama air, bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai mendidih dan sayuran mulai matang. Aduk sampai rata.
- ❖ Tuang santan, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai mendidih kembali. Masukkan daun melinjo, aduk kembali sampai mendidih dan semua bahan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

55. KERING TEMPE

Bahan

350 gram tempe

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Iris tipis

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

7 buah cabai merah

1 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

2 cm lengkuas memarkan

100 ml air

2 sdm irisan gula merah

1 mata asam jawa

Garam secukupnya

Cara membuat

- ❖ Iris tempe kecil-kecil, kemudian angin-anginkan sampai tidak lembab lagi. Goreng dalam minyak panas sampai kering dan kekuningan. Angkat.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu iris, daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum. Beri air, gula merah, asam, dan garam. Masak sampai gula hancur.
- ❖ Masukkan tempe goreng, aduk sampai bumbu mengering dan rata. Angkat.

Untuk 4 orang

56. DADAR TELUR BUMBU BAWANG

Bahan

3 butir telur

6 butir bawang merah, iris tipis

4 buah cabai merah keriting, iris tipis

Garam secukupnya

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Goreng bawang merah dan cabai merah secara terpisah sampai harum dan matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Kocok telur bersama garam. Masukkan bawang dan cabai merah goreng. Lanjutkan mengocok sampai rata.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tuang telur ke dalam wajan. Putar wajan sampai adonan telur melebar. Masak dengan api kecil sampai telur dadar mulai matang. Lipat dan gulung. Panaskan sebentar sampai telur benar-benar matang. Angkat. Potong-potong setelah dingin.

Untuk 4 orang

PAKET 5:

- Sayur Rebung Kuah Kuning
- Udang Garo Rica
- Botok Tahu

BUKUNE

57. SAYUR REBUNG KUAH KUNING

Bahan

250 gram rebung

1 sdt gula pasir

Air untuk merebus rebung

50 gram daun melinjo

500 santan dari ½ butir kelapa

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

2 sdt ketumbar

2 butir kemiri

2 cm kunyit

3 buah cabai merah keriting

Gram secukupnya

- 1 sdt gula merah
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan

Cara membuat

- ❖ Rebus rebung bersama gula pasir sampai mendidih dan mulai empuk. Angkat, dan buang airnya. Ganti dengan air yang baru, kemudian rebus sampai rebung matang. Angkat dan tiriskan. Iris-iris seukuran korek api. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum dan matang. Masukkan irisan rebung, aduk sampai rata.
- ❖ Beri santan, masak dengan api kecil sambil diaduk sampai mendidih dan bumbu meresap. Masukkan daun melinjo, aduk-aduk dan didihkan kembali. Angkat.

Untuk 4 orang

58. UDANG GARO RICA

Bahan

- 400 gram udang basah, kupas, buang kepalanya
- 1 butir jeruk nipis, ambil airnya
- Garam secukupnya
- 4 sdm minyak untuk menumis
- Tumbuk kasar*
- 6 butir bawang merah*
- 4 siung bawang putih*
- 15 buah cabai merah keriting*
- 1 buah tomat*
- 2 cm jahe*
- 2 batang serai, potong-potong
- ½ sdt gula pasir
- 100 ml air
- 2 ikat kecil kemangi, ambil daunnya
- 1 batang daun bawang, potong-potong

Cara membuat

- ❖ Lumuri udang dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu yang ditumbuk kasar sampai harum dan matang. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna
- ❖ Beri air, aduk dan masak dengan api besar sampai udang matang. Masukkan daun kemangi, aduk sebentar, kemudian angkat.

Untuk 4 orang

59. BOKOL TAHU

Bahan

1 buah tahu putih (tahu cina), haluskan dengan garpu

¼ buah kelapa, parut kasar

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 cm kencur

1 sdt terasi matang

5 buah kemiri

2 buah cabai merah

1 sdm ketumbar

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

50 gram teri medan

3 buah belimbing sayur/wuluh, iris tipis

3 buah cabai hijau, iris bulat

1 buah tomat, belah-belah

2 ikat daun kemangi, petik daunnya

Daun pisang untuk membungkus

Cara membuat

- ❖ Campur tahu dan kelapa parut dengan bumbu yang dihaluskan. Aduk rata. Masukkan ikan teri, irisan belimbing, cabai hijau, tomat, dan kemangi. Aduk sampai rata.
- ❖ Bagi adonan menjadi beberapa bagian, bungkus masing-masing bagian dengan daun, semat dengan lidi. Kukus dalam dandang panas selama 30 menit sampai harum dan bahan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

PAKET 6:

- Tumis Labu Siam Asam Gurih
- Telur Bumbu Petis
- Tempe Goreng Balut Tepung

60. TUMIS LABU SIAM ASAM GURIH

Bahan

½ buah labu siam, iris ukuran korek api
50 gram taoge panjang
200 gram kerang darah, keluarkan dari cangkangnya
3 sdm minyak untuk menumis
Iris tipis
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah besar
4 buah belimbing sayur, iris memanjang
3 cm jahe
1 sdm kecap ikan
3 sdm saus tiram
½ sdt bubuk merica
Garam secukupnya
100 ml air

Cara membuat

- ❖ Kupas labu siam, kemudian iris seukuran korek api. Sisihkan, singkirkan ekor taoge, sisihkan. Seduh kerang dengan air panas sampai merekah. Keluarkan dagingnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris sampai harum. Masukkan daging kerang, kecap ikan, saus tiram, merica, dan garam.
- ❖ Masukkan labu siam dan taoge. Beri air, lalu masak dengan api besar sambil diaduk sampai semua bahan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

61. TELUR BUMBU PETIS

Bahan

4 butir telur

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sdt ketumbar

½ sdt merica bubuk

4 butir kemiri

1 cm jahe

Garam secukupnya

4 lembar daun jeruk purut

2 sdm petis udang

1 buah tomat, belah-belah

2 sdm kecap manis

1 batang daun bawang, potong-potong

300 ml air

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Rebus telur ayam sampai matang. Angkat dan dinginkan. Kupas telur, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun jeruk sampai harum dan matang. Masukkan petis udang, tomat, kecap manis, dan air. Aduk dan masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan telur rebus dan daun bawang, kecilkan api. Masak sambil sesekali diaduk sampai mendidih dan air mengental. Angkat.

Untuk 4 orang

62. TEMPE GORENG BALUT TEPUNG

Bahan

150 gram tepung terigu

100 gram tepung beras

250 ml air

Haluskan

1 siung bawang putih

1 sdt ketumbar

¼ sdt merica butir

1 butir kemiri

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

½ sdt kaldu ayam bubuk

1 papan tempe ($\pm$ 250 gram), iris tipis

2 batang daun bawang, iris halus

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Campur tepung terigu, tepung beras, dengan air, dan bumbu halus. Tambahkan kaldu ayam bubuk. Aduk sampai menjadi adonan yang licin.
- ❖ Tambahkan irisan daun bawang, aduk sampai rata. Celupkan sepotong tempe ke dalam adonan tepung, goreng dalam minyak panas sampai matang dan kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 7:

- Sayur Kacang Kuah Kaldu
- Semur Daging Giling
- Sambal Teri Kacang

63. SAYUR KACANG KUAH KALDU

Bahan

350 gram kacang panjang

½ buah tahu

450 ml air kaldu ayam

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 buah cabai merah

¼ sdt merica butir

1 cm kencur

2 cm kunyit

2 cm lengkuas

Garam secukupnya

1 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

10 buah cabai rawit merah, biarkan utuh

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong-potong kacang panjang, sisihkan. Potong tahu seukuran dadu, sisihkan.
- ❖ Didihkan air kaldu ayam bersama bumbu yang dihaluskan, daun salam, dan serai. Masukkan kacang panjang, dan tahu. Masak dengan api kecil sampai mendidih. Aduk sampai rata. Tambahkan cabai rawit merah. Lanjutkan memasak dengan api kecil sampai kacang panjang matang dan cabai layu. Angkat.

Untuk 4 orang

64. SEMUR DAGING GILING

Bahan

350 gram daging sapi giling
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
3 sdm minyak untuk menumis
1 butir bawang bombay, iris bulat

Haluskan

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt ketumbar
½ sdt merica butir
3 butir kemiri

Garam secukupnya

4 kuntum cengkih
2 cm jahe, memarkan
¼ biji pala, memarkan
1 buah tomat, belah-belah
450 ml air
5 sdt kecap manis

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Campur daging sapi giling dengan garam, merica, dan pala bubuk. Aduk sampai rata. Bulat-bulatkan adonan daging giling menyerupai bakso. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bumbu halus, jahe, pala, dan tomat sampai harum dan matang. Masukkan air dan kecap manis. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan bola-bola daging. Masak dengan api kecil sampai daging matang dan kuah kental. Angkat.

Untuk 4 orang

65. SAMBAL TERI KACANG

Bahan

150 gram kentang
1 sdm air kapur sirih, ambil bagian beningnya
50 gr kacang tanah kupas
50 gr teri medan
Minyak untuk menggoreng
Haluskan
4 siung bawang putih
7 buah cabai merah keriting
2 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt terasi matang
Garam secukupnya
1 batang serai, iris tipis bagian putihnya
2 lembar daun jeruk purut

Cara membuat

- ❖ Kupas kentang, iris seukuran korek api. Rendam dengan air dan campuran air kapur sirih. Angkat, tiriskan. Goreng dengan api sedang sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Goreng kacang tanah kupas dan teri medan secara terpisah sampai matang. Angkat, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai dan daun jeruk sampai harum dan matang. Masukkan kentang goreng, kacang tanah, dan teri asin. Aduk dan masak dengan api kecil sampai kering dan bumbu tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 8:

- Soto Ayam Kuah Kuning
- Perkedel Daging
- Telur Puyuh Masak Pedas

66. SOTO AYAM KUAH KUNING

Bahan

¼ ekor ayam, pilih bagian dada

2 liter air untuk merebus

2 lembar daun salam

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 siung bawang putih

½ sdt merica butir

5 butir kemiri

3 cm kunyit

Garam secukupnya

3 cm jahe

2 batang serai, memarkan

2 cm lengkuas, memarkan

6 lembar daun jeruk purut

1 buah tomat, belah-belah

2 tangkai daun bawang, potong-potong

50 gram taoge pendek, seduh air panas, tiriskan

5 lembar daun kol, uang tulang daunnya, iris halus

50 gram soun, seduh air hangat, tiriskan

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

2 sdm kecap manis

Bawang goreng untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Rebus ayam bersama daun salam sampai mendidih dan ayam matang. Angkat ayam, dinginkan dan suwir-suwir dagingnya. Takar kaldu ayam sebanyak 1.300 ml. Sisihkan.

BUKUNE

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk purut, lengkuas, tomat, dan daun bawang sampai harum dan matang. Masukkan daging ayam suwir, aduk rata.
- ❖ Tuang air kaldu, masak sampai mendidih. Masukkan taoge pendek dan irisan daun kol, masak dengan api kecil sampai matang. Angkat. Beri perasan air jeruk nipis dan kecap manis. Masukkan soun, aduk sampai rata. Taburi dengan bawang goreng, sajikan hangat.

Untuk 4 orang

67. PERKEDEL DAGING

Bahan

400 gram kentang

Minyak untuk menggoreng

1 sdm bawang merah goreng

½ sdt merica butir

3 kuntum cengkih

¼ biji pala

Garam secukupnya

1 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya

100 gram daging sapi giling

1 batang daun bawang, iris halus

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Kupas kentang, potong-potong, lalu goreng sampai matang. Angkat.
- ❖ Haluskan bawang goreng, merica, cengkih, biji pala, dan kentang goreng. Campur kentang halus dengan kuning telur dengan daging sapi giling dan irisan daun bawang. Aduk sampai rata.
- ❖ Ambil dua sendok adonan kentang, bulatkan dan pipihkan. Celupkan ke dalam putih telur, lalu goreng sampai matang dan kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

68. TELUR PUYUH MASAK PEDAS

Bahan

20 butir telur puyuh rebus, kupas, goreng

1 buah tahu cina

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

12 buah cabai merah keriting

3 butir kemiri

Garam secukupnya

$\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

1 lembar daun salam

3 lembar daun jeruk purut

1 batang serai, memarkan

2 cm lengkuas, memarkan

2 buah cabai merah besar, buang biji, iris tipis

150 ml air kaldu ayam

1 sdm kecap manis

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong tahu cina seukuran dadu, goreng sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, bumbu daun, dan cabai merah sampai harum dan matang. Beri air kaldu dan kecap manis. Masukkan telur puyuh dan tahu. Masak dengan api kecil sambil sesekali dibalik sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 9:

- Tumis Oncom Kacang Panjang
- Cobek Ikan Mas
- Pepes Tahu Telur Asin

69. TUMIS ONCOM KACANG PANJANG

Bahan

250 gram kacang panjang

100 gram oncom

3 sdm minyak untuk menumis

Iris tipis

4 butir bawang merah

3 siung bawang putih

4 buah cabai merah

2 sdt saus tiram

2 sdt garam

1 sdt kaldu ayam bubuk

100 ml air

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong-potong kacang panjang 3 cm, sisihkan. Bakar oncom sampai kering, cincang kasar. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris sampai harum dan matang. Masukkan kacang panjang dan oncom cincang.
- ❖ Beri saus tiram, garam, kaldu ayam bubuk, dan air. Aduk sampai rata. Masak dengan api kecil sampai air terserap habis. Angkat.

Untuk 4 orang

70. COBEK IKAN MAS

Bahan

500 gram ikan mas
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng

Sambal

4 butir bawang merah
1 siung bawang putih
6 buah cabai rawit merah
6 buah cabai merah keriting
1 buah tomat
½ sdt terasi matang
3 cm kencur
Garam secukupnya
1 sdt gula pasir
1 buah jeruk limo, ambil airnya

Pelengkap

Mentimun dan daun kemangi

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan mas, gurat sisinya. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, kemudian goreng dalam minyak panas sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.
- ❖ Goreng bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat sampai layu. Angkat. Uleg bersama terasi, kencur, garam, dan gula pasir. Beri air jeruk limo, aduk rata. Sajikan bersama ikan mas goreng, mentimun, dan daun kemangi.

Untuk 4 orang

71. PEPES TAHU TELUR ASIN

Bahan

300 gram tahu, hancurkan
10 buah cabai merah keriting, iris halus

Haluskan

2 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sdt merica bubuk

½ sdt kalsu ayam bubuk

Garam secukupnya

4 butir telur asin mentah

Daun pisang untuk pembungkus

Lidi untuk penyemat

Cara membuat

- ❖ Campur tahu dan irisan cabai merah bersama bumbu halus. Aduk sampai rata. Bagi adonan menjadi empat bagian.
- ❖ Susun dua lembar daun pisang, beri satu bagian adonan tahu. Cekungkan, lalu pecahkan telur asin mentah ke dalamnya. Bungkus bentuk tum, lalu semat dengan lidi.
- ❖ Kukus selama 45 menit atau sampai matang dan padat. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

PAKET 10:

- Cah Brokoli Ayam Udang
- Pepes Jamur
- Mi Goreng Ayam

72. CAH BROKOLI AYAM UDANG

Bahan

75 gram daging ayam

75 gram udang basah

100 gram brokoli

100 gram kembang kol

1 sdm margarin

2 siung bawang putih, memarkan, cincang

½ butir bawang bombay, iris bulat

1 batang wortel, kupas, iris serong tipis
300 ml air kaldu ayam
Garam secukupnya
1 sdt merica bubuk
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat

- ❖ Cincang kasar daging ayam dan udang, sisihkan. Potong brokoli dan kembang kol menurut kuntumnya. Rendam dengan air garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum dan layu. Masukkan daging ayam dan udang cincang, aduk sampai berubah warna. Masukkan wortel dan air kaldu. Masak sampai wortel mulai matang.
- ❖ Masukkan brokoli dan kembang kol. Aduk dan masak sampai sayuran matang. Beri larutan tepung maizena, aduk sampai kuah kental. Angkat.

Untuk 4 orang

73. PEPES JAMUR

Bahan

300 gram jamur tiram
2 butir telur ayam, kocok lepas
1 sdm minyak goreng
1 butir tomat, iris tipis-tipis
1 ikat kecil daun kemangi, petik daunnya

Haluskan

3 siung bawang putih
4 buah cabai merah
4 butir kemiri
½ sdt gula pasir

Garam secukupnya

Daun pisang untuk membungkus

Cara membuat

- ❖ Bersihkan jamur tiram, suwir-suwir. Campur dengan telur kocok, minyak goreng, irisan tomat, daun kemangi, dan bumbu halus. Aduk sampai rata.

- ❖ Bagi adonan menjadi beberapa bagian. Bungkus setiap bagian dengan daun pisang, gulung lalu semat ujungnya dengan lidi. Kukus dalam dandang panas selama 30 menit sampai matang dan padat. Angkat.

Unruk 4 orang

Tip: agar semakin beraroma, panggang sebentar di atas api atau wajan datar tanpa minyak sampai pembungkusnya berwarna kecokelatan.

74. MI GORENG

Bahan

1 bungkus mi telur, rebus, tiriskan

Air untuk merebus mi

2 sdm minyak (untuk merebus mi)

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

$\frac{1}{2}$ sdt merica butir

2 sdt ebi, seduh air panas sampai mengembang

2 butir kemiri

Garam secukupnya

5 butir bakso sapi, potong-potong

1 pasang hati-ampela ayam rebus, potong-potong

2 batang daun bawang, potong-potong

2 sdm kecap ikan

5 sdm kecap manis

100 ml air

2 butir telur, kocok lepas

3 lembar daun kol, buang tulang daunnya, iris tipis

1 ikat kecil sawi hijau (caisim), potong-potong

Cara membuat

- ❖ Didihkan air bersama dua sendok makan minyak. Masukkan mi kering tutup, lalu matikan apinya. Diamkan beberapa menit, aduk mi, lalu tutup dan diamkan kembali sampai mi matang Angkat dan tiriskan. Sisihkan

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan bakso, irisan hati ampela, dan daun bawang. Tambahkan kecap ikan, kecap manis, dan air. Aduk dan tunggu sampai mendidih.
- ❖ Masukkan telur, diamkan sampai matang. Tambahkan kol dan sawi, aduk sampai layu. Masukkan mi, aduk terus sampai tercampur dengan bumbu dan air habis. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 11:

- Cah Kangkung Saus Tiram
- Bakwan Udang
- Tahu Kering Pedas

75. CAH KANGKUNG SAUS TIRAM

Bahan

2 ikat kangkung akar
10 butir telur puyuh
3 sdm minyak goreng

Haluskan

4 butir bawang merah
4 siung bawang putih
5 buah cabai merah keriting

Garam secukupnya

1 sdt terasi bakar
 $\frac{1}{2}$ sdt merica butir
 $\frac{1}{4}$ sdt penyedap, bila suka
1 buah tomat merah, potong-potong
2 sdm saus tiram

Cara membuat

- ❖ Siangi kangkung akar, sisihkan. Rebus telur puyuh sampai matang, angkat, lalu kupas. Sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tambahkan tomat dan saus tiram.
- ❖ Masukkan kangkung dan telur puyuh rebus. Aduk sebentar, tunggu sampai kangkung setengah matang. Angkat.

Untuk 4 orang

76. BAKWAN UDANG

Bahan

150 gram udang basah kecil
 1 batang wortel, iris ukuran korek api
 2 batang daun bawang, iris halus
 1 butir telur, kocok lepas
 200 gram tepung terigu
Haluskan
 3 butir bawang merah
 1 siung bawang putih
 2 butir kemiri
 1 cm kunyit
 Garam secukupnya
 350 ml air
 Minyak untuk menggoreng

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Cuci udang, biarkan kulitnya utuh. Sisihkan. Kupas wortel, lalu iris ukuran korek api. Sisihkan. Iris halus daun bawang. Sisihkan.
- ❖ Campur telur dengan terigu, bumbu halus, dengan air. Aduk sampai menjadi adonan yang licin.
- ❖ Masukkan udang, wortel, dan daun bawang. Aduk sampai rata. Goreng adonan sebanyak satu sendok sayur dalam minyak panas samai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

77. TAHU KERING PEDAS

Bahan

1 potong tahu cina

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

3 butir bawang merah

1 siung bawang putih

4 buah cabai merah keriting

½ buah tomat

1 sdt terasi matang

Garam secukupnya

¼ sdt penyedap, bila suka

2 lembar daun jeruk

1 lembar daun salam

1 cm lengkuas, memarkan

50 ml air

1 sdm kecap manis

Cara membuat

BUKUNE

- ❖ Potong-potong tahu seukuran dadu, goreng dalam air panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas sampai bumbu harum dan matang. Beri air dan kecap manis. Biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan tahu goreng, aduk sampai bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 12:

- Sayur Asam Kacang Merah
- Bandeng Goreng
- Ulukuteuk Oncom

78. SAYUR ASAM KACANG MERAH

Bahan

250 gram kacang merah, rendam semalam

100 gr daging sapi, pilih yang berlemak

1.300 ml air untuk merebus

5 butir bawang merah, iris tipis

½ sdt asam jawa

½ sdt terasi matang, haluskan

Garam secukupnya

1 sdm irisan gula merah

2 cm lengkuas, memarkan

2 lembar daun salam

1 batang daun bawang, potong-potong

Cara membuat

- ❖ Rebus kacang merah dan daging sapi sampai kacang dan daging mulai empuk. Masukkan irisan bawang merah, asam jawa, terasi, garam, gula merah, lengkuas, dan daun salam.
- ❖ Tutup panci, lalu masak dengan api kecil, sampai kacang dan daging benar-benar empuk
Sesaat sebelum diangkat, masukkan irisan daun bawang. Aduk sebentar, kemudian angkat.

Untuk 4 orang

79. BANDENG GORENG

Bahan

400 gram ikan bandeng (± 2 ekor)

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Haluskan

3 siung bawang putih

2 sdt ketumbar

3 cm kunyit

Garam secukupnya

50 ml air

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan bandeng, potong-potong. Lumuri dengan air jeruk nipis.
- ❖ Campur bumbu halus dengan air. Campur larutan bumbu dengan ikan bandeng. Diamkan selama 15 menit.
- ❖ Goreng ikan dengan minyak panas sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.

BUKUNE

Untuk 4 orang

80. ULUKUTEUK ONCOM

Bahan

250 gram oncom

100 gram leunca

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 buah cabai merah keriting

1 sdm gula merah

3 cm kencur

Garam secukupnya

7 buah cabai merah keriting, iris serong tipis

2 buah tomat hijau, potong-potong

1 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
200 ml air
½ sdt penyedap, bila suka
1 ikat kecil kemangi, petik daunnya

Cara membuat

- ❖ Potong-potong oncom, kemudian tumbuk kasar. Sisihkan. Petik-petik tangkai leunca. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cabai merah, tomat hijau, daun salam, lengkuas, serai sampai harum dan matang. Masukkan leunca, aduk sampai setengah matang.
- ❖ Masukkan oncom, aduk rata. Tambahkan air, penyedap, dan daun kemangi. Aduk dan masak dengan api kecil sampai oncom matang dan air habis.

Untuk 4 orang

BUKUNE

PAKET 13:

- Tumis Labu Siam Bumbu Ebi
- Opor Ayam Goreng
- Sambal Goreng Kentang

81. TUMIS LABU SIAM

Bahan

1 buah labu siam
3 sdm ebi
3 sdm minyak untuk menumis
Iris tipis
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
7 buah cabai merah keriting
1 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan
1 sdm kecap ikan
Garam secukupnya
½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Kupas labu siam, kemudian iris kecil memanjang. Sisihkan. Seduh ebi dengan air panas mendidih sampai mengembang, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris bersama daun salam dan lengkuas sampai harum dan matang. Masukkan ebi dan irisan labu siam. Beri kecap ikan, garam, dan gula pasir. Aduk sampai rata.
- ❖ Masak dengan api kecil sambil ditutup sampai labu siam lunak dan matang. Angkat.

Untuk 4 orang

82. OPOR AYAM GORENG

Bahan

½ ekor ayam, potong 6 bagian
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
3 siung bawang putih, parut
Minyak untuk menggoreng
Haluskan
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
½ sdt merica bubuk
3 butir kemiri
2 cm jahe
1 cm kencur
2 cm kunyit
Garam secukupnya
1 batang serai, memarkan
4 lembar daun jeruk purut
1 lembar daun salam
500 ml santan dari ½ butir kelapa
Bawang goreng untuk taburan

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Lumuri ayam dengan garam, merica bubuk, dan bawang putih parut. Diamkan selama 20 menit, lalu goreng sampai kuning dan matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, dan daun salam sampai bumbu harum dan matang. Beri santan, masak sambil diaduk sampai santan mendidih.
- ❖ Masukkan ayam goreng, kecilkan apinya. Masak sambil sesekali diaduk sampai bumbu meresap dan santan mengental. Angkat. Taburi dengan bawang goreng.

Untuk 4 orang

83. SAMBAL GORENG KENTANG

Bahan

400 gram kentang

2 pasang hati ampela

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

7 buah cabai merah keriting

1 buah cabai merah besar, buang bijinya

½ sdt terasi matang

Garam secukupnya

4 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong tipis

4 lembar daun jeruk purut

1 batang serai memarkan

1 mata asam jawa

1 sdm kecap manis

Cara membuat

- ❖ Kupas kentang, potong ukuran dadu. Goreng sampai matang dan kecokelatan. Angkat dan sisihkan. Rebus hati dan ampela ayam sampai matang. Angkat, potong ukuran dadu. Sisihkan.

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, irisan cabai, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan irisan hati ampela dan asam jawa. Aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan kentang goreng dan beri kecap manis. Masak sambil diaduk sampai bumbu meresap dan tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 14:

- Tumis Melinjo dan Petai
- OTerik Daging dan Tempe
- Soun Goreng Udang

84. TUMIS MELINJO DAN PETAI

Bahan

250 gram kulit melinjo

1 papan petai

1 sdm udang rebon

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri, sangrai

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

1 buah tomat, iris-iris

3 lembar daun jeruk purut

2 cm lengkuas, memarkan

200 ml air kaldu ayam

Cara membuat

- ❖ Iris-iris kulit melinjo tipis memanjang. Sisihkan. Kupas petai, iris tipis memanjang, sisihkan. Seduh udang rebon dengan air hangat, tiriskan dan sisihkan.

BUKUNE

- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama tomat, daun jeruk, dan lengkuas sampai harum dan matang. Masukkan irisan melinjo, petai, dan udang rebon. Beri air kaldu ayam.
- ❖ Masak sambil sesekali diaduk sampai air habis dan melinjo matang. Angkat.

Untuk 4 orang

85. TERIK DAGING DAN TEMPE

Bahan

300 gram daging sapi

200 gram tempe

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

4 butir kemiri

2 cm kunyit

Garam secukupnya

2 batang serai, memarkan

6 lembar daun jeruk purut

2 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

750 ml santan dari ½ butir kelapa

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong-potong daging dan tempe persegi, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, daun salam, dan lengkuas sampai harum dan matang.
- ❖ Masukkan daging, aduk sampai berubah warna. Tuang santan, masak sampai mendidih dan daging empuk. Masukkan tempe, kecilkan api. Masak sambil sesekali diaduk sampai bumbu meresap dan tempe matang. Angkat.

Untuk 4 orang

86. SOUN GORENG UDANG

Bahan

150 gram soun , seduh air hangat, tiriskan
100 gram udang ukuran sedang
1 ikat kecil sawi hijau, caisim, potong-potong
3 sdm minyak untuk menumis
6 siung bawang putih, memarkan, cincang kasar
2 cm jahe, memarkan
1sdm kecap ikan
1 sdt angciu
100 ml air kaldu ayam
3 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk

Cara membuat

- ◆ Seduh soun dengan air hangat sampai lunak. Tiriskan dan sisihkan. Kupas udang dan potong-potong caisim. Sisihkan.
- ◆ Panaskan minyak, tumis bawang putih cincang dan jahe sampai harum dan kekuningan. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Beri kecap ikan, angciu, air kaldu ayam, kecap asin, kecap manis, dan bubuk merica. Aduk dan biarkan mendidih.
- ◆ Masukkan caisim dan soun. Aduk sampai bumbu tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 15:

- Dadar Bumbu Kelapa
- Cah Bokcoy Cumi Asin
- Hati Ayam Goreng Lengkuas

87. CAH BOKCOY CUMI ASIN

Bahan

150 gram cumi asin
100 gram bokcoy
50 gram jagung baby
3 sdm minyak untuk menumis
4 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe
1 buah tomat, iris-iris
3 buah cabai hijau besar, buang biji, iris serong
2 sdm kecap ikan
3 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
200 ml air kaldu ayam

Cara membuat

- ❖ Seduh cumi asin dengan air mendidih, diamkan sampai lunak. Tiriskan, lalu potong-potong cumi asin 1 cm. Sisihkan. Iris bokcoy kecil-kecil, sisihkan. Belah jagung baby menjadi dua bagian, sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih, jahe, tomat, dan cabai hijau sampai matang. Masukkan cumi asin. Beri kecap ikan, kecap manis, merica, dan air kaldu ayam. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan jagung manis dan bokcoy. Aduk dan masak sampai semua bahan matang.

Untuk 4 orang

88. DADAR BUMBU KELAPA

Bahan

¼ butir kelapa
4 butir telur, kocok lepas
1 sdt bubuk ketumbar
½ sdt bubuk merica
1 sdm bawang merah goreng
Garam secukupnya
Minyak goreng untuk membuat dadar

Cara membuat

- ❖ Kupas kulit ari kelapa, kemudian parut halus. Sangrai kelapa parut dengan api kecil sambil terus diaduk sampai harum dan kecokelatan. Angkat an sisihkan.
- ❖ Kocok telur bersama bubuk ketumbar, bubuk merica, bawang merah goreng, dan garam sampai larut. Masukkan kelapa parut yang telah disangrai. Kocok sampai rata.
- ❖ Panaskan wajan dadar, beri sedikit minyak. Tuang ½ bagian telur ke dalam wajan, ratakan, masak dengan api sedang sampai matang. Balikkan dadar, masak kembali sampai benar-benar matang. Angkat. Lakukan hal yang sama untuk sisa telur.

Untuk 4 Orang

89. HATI AYAM GORENG BUMBU LENGKUAS

Bahan

8 pasang hati ampela ayam
1 butir jeruk nipis, ambil airnya
Haluskan
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri
½ sdt merica butir
2 sdt ketumbar
2 cm jahe
Garam secukupnya

3 lembar daun jeruk purut
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
5 cm lengkuas muda, parut
150 ml air

Cara membuat

- ❖ Bersihkan hati dan ampela dari lemak-lemak yang melekat. Buang lapisan dalam ampela, lalu gurat-gurat tepinya. Sisihkan.
- ❖ Campur hati ampela dengan air jeruk nipis, bumbu halus, daun jeruk purut, daun salam, serai, lengkuas parut, dan air. Aduk sampai rata.
- ❖ Masak dengan api kecil sambil ditutup, sampai hati ampela matang dan air habis. Angkat. Goreng dalam minyak panas sampai agak kering. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 16:

- Sayur Bening Bayam Jagung
- Ayam BAKAR Bumbu Rica
- Tahu Goreng Isi Sayur

90. SAYUR BENING BAYAM JAGUNG MANIS

Bahan

2 ikat daun bayam, ambil daun dan batang mudanya
1 tongkol jagung manis
400 ml air
Iris tipis
6 butir bawang merah
2 cm temu kunci
2 lembar daun salam
1 butir tomat
Garam secukupnya
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Petik daun bayam dan tangkai mudanya, sisihkan. Potong dan belah-belah jagung manis. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air bersama bumbu iris dan daun salam. Masukkan tomat, daun bayam, dan jagung manis. Aduk dan masak sebentar sampai mendidih. Tambahkan garam dan gula pasir. Didihkan sekali lagi, angkat.

Untuk 4 orang

91. AYAM BAKAR BUMBU RICA

Bahan

- ½ ekor ayam
- 1 butir jeruk lemon, ambil airnya
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak untuk menumis
- Haluskan*
- 6 butir bawang merah*
- 5 buah cabai merah keriting*
- 1 butir tomat*
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 ½ sdm gula pasir
- 200 ml air

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong ayam menjadi 6 bagian, cuci, kemudian lumuri dengan air jeruk lemon dan garam.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, jahe, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Masukkan gula pasir, biarkan meleleh dan agak hangus. Masukkan potongan ayam, aduk rata.
- ❖ Beri air, masak sampai bumbu meresap dan air habis. Angkat. Bakar ayam di atas bara sampai agak kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

92. TAHU GORENG ISI SAYUR

Bahan

2 buah tahu cina
1 batang wortel, iris bentuk korek api
50 gram taoge
1 lembar kol, buang tulang daunnya, iris halus
2 sdt garam

Haluskan

3 butir bawang merah
1 siung bawang putih
1 butir kemiri
½ sdt merica butir
1 cm kunyit
150 gram tepung terigu
25 gram tepung beras
½ sdt kaldu ayam bubuk
Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

BUKUNE

- ❖ Potong tahu cina masing-masing menjadi empat bagian. Gurat tengahnya, sisihkan. Remas-remas sayuran dengan garam sampai layu. Bagi sayuran menjadi delapan bagian. Isi setiap tahu dengan satu bagian sayuran. Sisihkan.
- ❖ Campur tepung terigu dan tepung beras dengan air dan bumbu halus sampai menjadi adonan licin. Celupkan tahu satu per satu ke dalamnya, goreng dalam minyak panas sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 17:

- Sayur Asem Jakarta
- Bakwan Jamur Tiram
- Teri Tempe Pedas

93. SAYUR ASAM JAKARTA

Bahan

250 gr iga sapi

2 liter air

Haluskan

7 butir bawang merah

4 buah cabai merah keriting

3 butir kemiri

1 sdt terasi matang

Garam secukupnya

2 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

5 cm asam jawa muda

150 gr papaya muda, kupas, potong-potong

150 gram labu siam, kupas, potong-potong

100 gram kacang tanah

50 gram buah melinjo

7 utas kacang panjang, potong-potong

50 gram daun melinjo

1 ½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Rebus iga sapi sampai empuk dan matang. Angkat, lalu saring dan takar kaldunya sebanyak 1.250 ml.
- ❖ Didihkan kaldu dan iga bersama dengan bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan asam jawa muda. Keluarkan asam muda, tekan sampai pecah, masukkan kembali ke dalam rebusan.

BUKUNE

- ❖ Masukkan pepaya muda, labu siam, kacang tanah, dan buah melinjo. Masak dengan api kecil sampai mendidih dan sayuran mulai matang. Tambahkan kacang panjang, daun melinjo, dan gula pasir. Aduk dan masak sampai sayuran matang. Angkat.

Untuk 4 orang

94. BAKWAN JAMUR TIRAM

Bahan

200 gram jamur tiram
 1 ikat kecil daun bawang kucai
 1 butir telur, kocok lepas
 150 gram tepung terigu
 150 ml air
Haluskan
 3 siung bawang putih
 2 buah cabai merah
 1 sdt ketumbar
 ½ sdt bubuk merica
 1 sdt kaldu ayam bubuk
 Garam secukupnya
 Minyak untuk menggoreng

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Cuci jamur sampai bersih, suwir-suir memanjang mengikuti seratnya. Sisihkan. Potong-potong daun bawang kucai, sisihkan.
- ❖ Campur telur, terigu, air dan bumbu halus. Aduk sampai menjadi adonan yang licin. Masukkan jamur dan daun bawang kucai. Aduk sampai bahan dan bumbu tercampur rata.
- ❖ Panaskan minyak, goreng adonan dalam minyak panas sampai matang, kuning dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

95. TERI TEMPE PEDAS

Bahan

150 gram teri jengki

150 gram tempe, potong kecil-kecil

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

10 buah cabai merah keriting

Garam secukupnya

1 sdm gula pasir

Cara membuat

- ❖ Rendam teri jengki dengan air panas sampai berkurang asinnya. Tiriskan. Goreng tempe dan teri jengki sampai kering dan kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan tiga sendok makan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Kecilkan api, tambahkan gula pasir. Biarkan gula meleleh. Masukkan tempe dan teri jengki. Aduk sampai rata. Angkat dan dinginkan.

Untuk 4 orang

Tip: setelah dingin, lauk ini bisa disimpan untuk beberapa hari dalam stoples.

PAKET 18:

- Sup Caisim Bakso Ikan
- Pindang Kerang Hijau
- Oncom Sangrai

96. SUP CAISIM BAKSO IKAN

Bahan

- 1 ikan sawi hijau (caisim)
- 12 buah bakso ikan
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 4 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdm kecap ikan
- 400 ml air kaldu ayam
- 2 sdt garam
- 1 sdt bubuk merica
- 200 gram jamur kuping kering, rendam air mendidih sampai mengembang, potong-potong
- 1 sdm bawang merah goreng untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Potong sawi caisim besar-besar dan gurat silang bakso ikan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Beri kecap ikan lalu tuang air kaldu ayam. Masukkan irisan jamur kuping, masak sampai mendidih. Tambahkan bakso ikan dan caisim. Aduk dan masak sampai mendidih sekali lagi. Angkat. Taburi dengan bawang merah goreng.

Untuk 4 orang

97. PINDANG KERANG HIJAU

Bahan

750 gram kerang hijau (dengan cangkangnya)

Air untuk merebus kerang

3 cm jahe, memarkan

1 potong kecil arang kayu*

3 sdm minyak untuk menumis

Iris tipis

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

4 buah cabai merah besar

5 buah cabai rawit merah

3 cm jahe

5 cm kunyit, bakar

1 buah tomat

Garam secukupnya

1 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

400 ml air

1 sdt gula pasir

2 batang daun bawang, potong-potong

2 mata asam jawa

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Rebus kerang hijau beserta jahe dan arang sampai mendidih dan kerang merekah. Angkat, keluarkan daging kerang. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris sampai harum dan layu. Masukkan daging kerang, air, daun salam, lengkuas, gula pasir, daun bawang, dan asam jawa. Masak dengan api sedang sampai mendidih, angkat segera.

Untuk 4 orang

Tip: merebus kerang dengan sepotong arang mampu mengurangi zat allergen (penyebab alergi) pada kerang. Memasak kerang jangan terlalu lama, sebab bisa menyebabkan dagingnya menjadi liat.

98. ONCOM SANGRAI

Bahan

200 gram oncom
3 sdm minyak untuk mneumis
Iris tipis
7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
4 buah cabai rawit merah
3 buah cabai merah keriting
2 cm lengkuas
2 lembar daun salam
1 sdt kaldu ayam bubuk
Garam secukupnya
2 sdm kecap manis

Cara membuat

- ❖ Tumbuk oncom sampai hancur, sisihkan. Panaskan minyak, tumis bumbu iris dan daun salam sampai harum.
- ❖ Masukkan oncom tumbuk. Aduk dengan api kecil sampai oncom mulai matang. Beri garam dan kaldu bubuk, dan kecap manis. Lanjutkan mengaduk dengan api kecil sampai oncom matang dan kering. Angkat.

Untuk 4 orang

Tip: indikator kematangan oncom sangrai ada pada daun salam. Bila daun salam sudah kering tandanya oncom sudah matang.

PAKET 19:

- Tumis Bokcoy Taucu Udang
- Kering Soun Ebi
- Telur Ceplok Bumbu Cabai

99. TUMIS BOKCOY TAUCO UDANG

Bahan

200 gram bokcoy ($\pm$ 1 ikat)
150 gram udang basah, kupas, sisihkan ekor
3 sdm minyak untuk menumis
1 sdt minyak wijen
4 siung bawang putih, memarkan
2 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong
3 cm jahe, memarkan
2 sdm tauco manis
200 ml air
Garam secukupnya
1 sdt bubuk merica
1 butir telur, kocok lepas

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Potong bok coy besar-besar, sisihkan. Kupas udang, sisakan ekor dan belah punggungnya. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih, jahe, dan cabai merah sampai harum dan layu. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Masukkan bokcoy.
- ❖ Beri tauco manis, air, garam, dan merica. Aduk dan masak sampai mendidih. Masukkan telur kocok. Aduk sampai telur matang. Angkat.

Untuk 4 orang

100. KERING SOUN EBI

Bahan

75 gram soun

7 butir bawang merah, iris tipis, tabur dengan sedikit garam

Minyak untuk menggoreng

100 gram ebi

Haluskan

3 siung bawang putih

5 buah cabai merah

1 buah cabai merah besar, buang bijinya

Garam secukupnya

1 sdm gula pasir

100 ml air

1 sdt air jeruk nipis

3 batang serai, ambil putihnya, iris halus

Cara membuat

- ❖ Gunting soun sepanjang 1 cm, goreng dalam minyak panas sedang sampai mengembang. Angkat dan sisihkan. Goreng pula bawang merah sampai kuning dan kering. Angkat.
- ❖ Seduh ebi dengan air mendidih sampai mengembang. Tiriskan, cincang ebi sampai halus, lalu sangrai dengan api kecil sampai harum dan kering. Sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus dan serai sampai harum dan matang. Tambahkan gula pasir, air, dan air jeruk nipis. Aduk sampai kental.
- ❖ Masukkan soun dan ebi goreng, aduk sampai tersampur rata. Angkat dan dinginkan.

Untuk 4 orang

101. TELUR CEPLOK BUMBU PEDAS

Bahan

4 butir telur

Minyak untuk menggoreng

Garam secukupnya (untuk taburan telur)

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

6 buah cabai merah keriting

2 butir kemiri

½ buah tomat

Garam secukupnya

3 lembar daun jeruk purut

100 ml air

1 sdt bubuk kaldu ayam

1 sdm kecap manis

1 batang daun bawang, potong-potong

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Panaskan minyak, buat telur ceplok dengan ditaburi sedikit garam. Angkat. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus dan daun jeruk sampai harum. Tuang air, beri kaldu bubuk, kecap manis, dan daun bawang. Biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan telur ceplok, masak dengan api kecil sampai bumbu meresap dan air berkurang. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 20:

- Pelecing Kangkung
- Cumi Kuah Pedas
- Omelet Sayur

102. PELEcing KANGKUNG

Bahan

350 gr kangkung

Air untuk merebus kangkung

½ sdt garam (untuk merebus kangkung)

4 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah, bakar bersama kulitnya, kupas

2 sdt terasi bakar

4 butir kemiri, goreng

6 buah cabai merah keriting

1 buah cabai merah besar, buang bijinya

4 buah cabai rawit merah

1 buah tomat

½ sdt gula pasir

Garam secukupnya

1 butir jeruk limo, ambil airnya

Cara membuat

- ❖ Petik daun kangkung dan batang mudanya. Sisihkan. Didihkan air dan sedikit garam. Masukkan kangkung, diamkan selama beberapa detik. Angkat dan tiriskan. Masukkan ke dalam air dingin matang/air es. Diamkan sejenak, tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Angkat. Beri air jeruk limo, aduk rata. Masukkan kangkung rebus, aduk sampai kangkung bercampur dengan bumbu.

Untuk 4 orang

103. CUMI KUAH PEDAS

Bahan

400 gram cumi basah, pilih yang kecil-kecil

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

1 sdt garam

3 sdm minyak untuk menumis

4 butir bawang merah, iris tipis

Haluskan

4 butir bawang merah

4 siung bawang putih

7 buah cabai merah keriting

2 buah cabai merah besar, buang bijinya

4 butir kemiri, goreng

2 sdt ketumbar

3 cm jahe, bakar

2 cm kunyit, bakar

1 buah tomat

½ sdt gula pasir

1 sdt terasi bakar

Garam secukupnya

250 ml air

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Bersihkan cumi, buang tinta dan kulit arinya. Aduk bersama air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis irisan bawang merah sampai kekuningan. Masukkan bumbu halus, tumis sampai harum dan matang.
- ❖ Masukkan cumi-cumi, aduk rata. Tambahkan air, aduk dan masak sampai cumi matang dan air berkurang. Angkat.

Untuk 4 orang

104. OMELET SAYUR

Bahan

50 gram kornet sapi
5 butir telur
2 batang daun bawang, iris halus
1 tangkai seledri, potong kasar
1 batang wortel, rebus, serut kasar
½ sdt bubuk merica
Garam secukupnya
Minyak untuk membuat omelet

Cara membuat

- ❖ Hancurkan kornet dengan garpu, sisihkan. Kocok telur, masukkan kornet, daun bawang, seledri, dan wortel. Tambahkan bubuk merica dan garam. Kocok sampai tersampur rata.
- ❖ Panaskan sedikit minyak di wajan datar. Tuang ½ bagian adonan telur, ratakan. Masak kedua sisinya sampai matang dan kecokelatan. Angkat. Lakukan hal yang sama dengan sisa adonan telur.

Untuk 4 orang

PAKET 21:

- Sup Tomat
- Kerang Goreng Berbumbu
- Perkedel Jagung

105. SUP TOMAT

Bahan

8 buah tomat merah
1 sdm margarin
½ buah bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 batang wortel, potong dadu

1 potong dada ayam, potong dadu
750 ml air kaldu ayam
3 buah sosis ayam, iris bulat
50 gr kacang polong beku, seduh air panas
Garam secukupnya
1 sdt bubuk merica
50 ml saus tomat
1 sdt oregano
½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Seduh tomat dengan air mendidih, diamkan sampai layu. Angkat, kupas kulitnya dan buang bijinya. Blender 6 daging buah tomat sampai halus. Sisihkan. Cincang kasar sisa daging buah tomat. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum dan layu. Masukkan daging ayam, dan wortel, tuang air kaldu ayam. Didihkan.
- ❖ Masukkan irisan sosis, kacang polong, dan tomat. Beri garam, merica, saus tomat, oregano, dan gula pasir. Aduk dan masak dengan api sedang sampai mendidih kembali. Angkat.

Untuk 4 orang

106. KERANG GORENG BERBUMBU

Bahan

1 butir kentang,
350 gr kerang darah (tanpa cangkang)
1 sdm air asam jawa
1 sdt garam
Minyak untuk menggoreng
3 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong tipis
Haluskan
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica butir
½ sdt gula pasir
Garam secukupnya
1 sdm kecap manis

Cara membuat

- ❖ Cuci kerang darah, beri air asam jawa dan garam. Aduk sampai rata. Kupas dan iris kentang seukuran korek api. Sisihkan. Goreng kentang dan kerang secara terpisah sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng kerang, tumis irisan cabai dan bumbu halus sampai harum dan matang. Masukkan kerang dan kentang goreng. Aduk sampai rata. Tambahkan kecap manis, aduk kembali sampai rata. Angkat.

Untuk 4 orang

107. PERKEDEL JAGUNG

Bahan

250 gram kentang

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

3 butir bawang merah, iris, goreng

¼ sdt biji pala

3 kuntum cengkih

½ sdt kaldu ayam bubuk

Garam secukupnya

1 kuning telur

1 tongkol jagung manis, iris bulirnya

2 tangkai daun bawang, iris halus

3 buah cabai rawit merah, iris halus

1 putih telur

Cara membuat

- ❖ Kupas dan potong-potong kentang, goreng sampai matang dan kecokelatan. Angkat. Giling bumbu sampai halus, masukkan kentang goreng, haluskan sampai bumbu tercampur rata.
- ❖ Masukkan kuning telur, jagung manis, daun bawang, dan cabai rawit. Aduk sampai rata. Ambil satu sendok makan adonan kentang, bentuk bulat dan pipihkan.
- ❖ Celupkan perkedel ke dalam putih telur, goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

Untuk 4 orang

PAKET 22:

- Urap Bumbu Sangrai
- Kembung Bakar
- Tahu Kukus Udang Cincang

108. URAP BUMBU SANGRAI

Bahan

10 utas kacang panjang, potong-potong

100 gr taoge

5 lembar daun kol, buang tulang daunnya, iris tipis

1 ikat bayam, petik daunnya

Haluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

5 buah cabai merah keriting

3 cm kencur

½ sdt terasi matang

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

¼ kelapa, parut memanjang

1 lembar daun salam

5 lembar daun jeruk purut, buang tulang daunnya, iris tipis

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Kukus kacang panjang, taoge, kol, dan daun bayam sampai matang. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Campur bumbu halus bersama kelapa parut, irisan daun jeruk, dan daun salam. Aduk sampai rata. Sangrai kelapa berbumbu di atas api kecil sambil diaduk sampai kelapa harum dan mulai mengering kecokelatan. Angkat.
- ❖ Campur bumbu sangrai dengan sayuran rebus. Aduk sampai rata.

Untuk 4 orang

109. KEMBUNG BAKAR

Bahan

4 ekor ikan kembung banjar, ukuran sedang
1 sdt asam jawa, larutkan dengan 50 ml air
1 sdt garam
3 sdm minyak untuk menumis
Haluskan
4 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 butir kemiri
7 buah cabai merah keriting
3 cm kunyit
1 sdt ketumbar
¼ sdt jintan
Garam secukupnya
200 ml santan dari ¼ butir kelapa
4 lembar daun jeruk
1 batang serai

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan, lumuri dengan larutan air asam dan garam. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum dan matang. Beri santan, aduk sampai mendidih.
- ❖ Masukkan ikan, masak sampai santan mulai habis. Angkat. Bakar ikan di atas bara api sambil dilumuri dengan sisa bumbu.

Untuk 4 orang

110. TAHU KUKUS UDANG CINCANG

Bahan

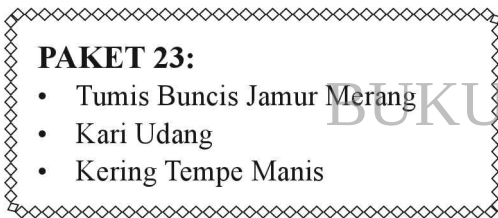
1 buah tahu cina
200 gr udang basah, kupas, cincang kasar
3 butir telur, kocok lepas
Iris halus
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
6 buah cabai merah keriting

1 sdt bubuk merica
Garam secukupnya
Minyak untuk olesan

Cara membuat

- Haluskan tahu cina dengan garpu, campur dengan udang cincang dan telur. Aduk rata.
- Beri bumbu iris, bubuk merica, dan garam. Aduk kembali sampai rata. Masukkan ke dalam pinggan tahan panas yang sudah diolesi dengan minyak goreng. Ratakan.
- Kukus dalam dandang panas selama 45 menit atau sampai matang dan padat. Angkat.

Untuk 4 orang



111. TUMIS BUNCIS JAMUR MERANG

Bahan

200 gram buncis
100 gr jamur merang, iris bulat
5 butir bakso sapi, iris-iris
3 sdm minyak untuk menumis
½ butir bawang bombay, iris tipis
Haluskan
4 butir bawang merah
2 siung bawang putih
½ sdt merica butir
Garam secukupnya
2 sdm saus tiram
100 ml air kaldu sapi
2 butir telur, kocok lepas

Cara membuat

- ❖ Iris buncis serong tipis, iris bulat jamur merang dan bakso sapi. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang bombay sampai layu. Masukkan bumbu halus, aduk sampai harum dan matang. Masukkan buncis, jamur, dan bakso. Beri saus tiram, aduk rata.
- ❖ Tambahkan air, aduk dan masak sampai mendidih. Masukkan telur ayam, diamkan sebentar sampai telur mulai matang. Aduk sampai semua bahan tercampur rata. Angkat.

Untuk 4 orang

112. Kari Udang

Bahan

250 gram udang basah

3 butir kentang

Minyak untuk menggoreng

Haluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

4 buah cabai merah keriting

3 cm kunyit, bakar

3 butir kemiri

Garam secukupnya

$\frac{1}{2}$ sdt gula pasir

1 sdt bubuk kari

1 batang serai, memarkan

3 lembar daun jeruk purut

1 lembar daun salam

250 ml santan dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Kupas udang, sisakan ekor dan belah punggungnya. Sisihkan. Kupas kentang, potong seukuran jari, goreng sampai kecokelatan. Angkat dan sisihkan.

- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, bubuk kari, serai, daun jeruk, dan daun salam sampai harum dan matang. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna
- ❖ Beri santan, aduk dan masak sampai mendidih. Masukkan kentang goreng, aduk dan kecilkan api. Didihkan sekali lagi. Angkat.

Untuk 4 orang

113. Kering Tempe Manis

Bahan

250 gram tempe

Minyak untuk menggoreng

Iris tipis

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

4 buah cabai merah keriting

1 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk purut

2 cm lengkuas, memarkan

1 batang serai

150 ml air

50 g gula merah, iris

Garam secukupnya

1 mata asam jawa

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Iris tempe tipis dan kecil, goreng sampai kering dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng tempe. Tumis bumbu iris, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai sampai harum dan matang. Beri air, gula merah, dan garam. Aduk dan biarkan mendidih.
- ❖ Masukkan tempe goreng, aduk sampai air habis. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 24:

- Sayur Lodeh Terung
- Cumi Asin Cabai Hijau
- Sambal Goreng Telur Puyuh Udang

114. SAYUR LODEH TERUNG

Bahan

300 gram terung ungu

150 gram daging tetelan, potong-potong

1 ½ liter air untuk merebus

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

5 buah cabai merah keriting

1 sdm ketumbar

½ sdt merica butir

3 butir kemiri

1 sdm tempe semangit (tempe yang dilayukan selama 2 hari sampai berwarna kecokelatan)

Garam secukupnya

1 sdm gula merah

2 lembar daun salam

3 cm lengkuas, memarkan

3 potong tahu kuning, potong dadu, goreng

250 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Potong terung ungu besar-besar, tanpa dikupas. Sisihkan. Rebus daging tetelan sampai benar-benar empuk. Angkat saring dan takar kaldunya sebanyak 750 ml. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum dan matang. Beri tetelan dan air kaldu sapi. Didihkan.
- ❖ Masukkan terung dan tahu goreng, aduk dan biarkan mendidih. Tuang santan, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai terung matang. Angkat.

Untuk 4 orang

115. CUMI ASIN CABAI HIJAU

Bahan

250 gram cumi asin kering

3 sdm minyak untuk menumis

Iris tipis

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 butir tomat

5 buah cabai hijau, potong besar-besar

5 buah cabai merah, potong besar-besar

2 lembar daun salam

32 cm lengkuas, memarkan

150 gram jagung putren, potong-potong

250 ml air kaldu ayam

3 sdm kecap manis

Cara membuat

- ❖ Rendam cumi asin dengan air panas sampai lunak. Cuci cumi, singkirkan kulit arinya. Potong-potong 1 cm. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris, cabai merah dan hijau, daun salam dan lengkuas sampai harum dan matang. Masukkan cumi asin, aduk rata. Beri air kaldu ayam dan kecap manis. Aduk kembali sampai rata. Masak sampai mendidih.
- ❖ Masukkan jagung putren. Kecilkan api, lalu masak sampai bumbu terserap dan air habis. Angkat.

Untuk 4 orang

116. SAMBAL GORENG TELUR PUYUH UDANG

Bahan

15 butir telur puyuh rebus

2 butir kentang, kupas, potong dadu

Minyak untuk menggoreng dan menumis

Haluskan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

4 butir kemiri
7 buah cabai merah keriting
Garam secukupnya
4 lembar daun jeruk purut
2 batang serai, memarkan
200 gram udang, kupas
300 ml santan dari ¼ butir kelapa
1 sdt bubuk kaldu ayam

Cara membuat

- ❖ Kupas telur puyuh rebus, goreng sampai kuning. Angkat. Goreng pula kentang sampai matang dan kecokelatan. Sisihkan.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus, daun jeruk dan serai sampai harum dan matang. Masukkan udang dan telur puyuh goreng. Aduk sampai berubah warna.
- ❖ Beri santan dan kaldu ayam bubuk. Aduk sampai mendidih. Masukkan kentang goreng, aduk dan masak dengan api kecil sampai mendidih kembali.

BUKUNE

Untuk 4 orang

PAKET 25:

- Sup Ayam Jamur
- Hati Ampela Bacem Goreng Tepung
- Sambal Tempe

117. SUP AYAM JAMUR

Bahan

¼ ekor ayam, pilih bagian sayap dan dada
1.300 ml air untuk merebus ayam
2 tangkai seledri, biarkan utuh
3 cm jahe, memarkan
1 sdm margarin

½ butir bawang bombay, iris tipis
2 siung bawang putih, memarkan
6 lembar jamur kuping, iris memanjang
200 gram jamur merang, iris -iris
1 sdt bubuk merica
¼ biji pala, memarkan
½ sdt oregano

Cara membuat

- ❖ Rebus ayam bersama seledri dan jahe sampai empuk dan matang. Angkat ayam, suwir-suwir dagingnya. Sisihkan ayam. Didihkan kembali kaldunya dengan api kecil.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai kekuningan. Masukkan daging ayam suwir, aduk sampai agak kering. Angkat, masukkan tumisan ke dalam kaldu yang sedang di diihkan.
- ❖ Masukkan jamur kuping dan merang ke dalam sup. Masak dengan api kecil sampai mendidih dan bumbu meresap. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

118. HATI AMPELA BACEM GORENG TEPUNG

Bahan

4 pasang hati dan ampela ayam
200 gram usus ayam, bagi menjadi 4
150 ml air kelapa muda
3 butir bawang merah, tumbuk kasar
50 gram gula merah, iris tipis
1 mata asam jawa
2 cm lengkuas
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
Garam secukupnya
50 gram tepung terigu
50 gram tepung maizena
Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Bersihkan hati dan ampela ayam, satukan satu ampela dengan satu hati ayam. Lilit dengan usus ayam. Sisipkan ujung usus ke balik lilitan. Sisihkan.
- ❖ Satukan air kelapa, bawang merah, gula merah, asam jawa, lengkuas, daun salam, dan serai. Masukkan hati ampela, kemudian masak dengan api kecil sampai hati ampela matang dan air habis. Angkat.
- ❖ Campur tepung terigu bersama tepung maizena. Masukkan hati ampela bacem, gulingkan ke atas campuran tepung. Goreng dalam minyak panas sampai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

119. SAMBAL TEMPE

Bahan

250 gram tempe, potong dadu

Minyak untuk menggoreng

3 siung bawang putih

2 buah cabai rawit merah

4 buah cabai merah keriting

½ sdt terasi bakar

1 cm kencur

Garam secukupnya

Pelengkap: daun kemangi

Cara membuat

- ❖ Goreng tempe sampai kekuningan (tidak kering namun matang), angkat. Sisihkan.
- ❖ Tumbuk kasar bawang putih, cabai rawit, cabai keriting, terasi bakar, dan kencur. Masukkan tempe goreng, tumbuk kasar bersama bumbu. Aduk sampai tempe dan bumbu tercampur rata. Sajikan bersama daun kemangi.

Untuk 4 orang

PAKET 26:

- Rawon
- Sambal Tauge
- Kikil Pedas Bumbu Serai

120. RAWON

Bahan

350 gr daging sapi sandung lamur
1.300 ml air untuk merebus daging
3 batang daun bawang, potong-potong
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
3 sdm minyak untuk menumis
5 butir bawang merah, iris halus

Haluskan

3 siung bawang putih

½ sdt merica butir

2 sdt ketumbar

3 cm jahe

3 cm kunyit

3 cm lengkuas

1 mata asam jawa

4 buah keluwak hitam, kukus, ambil isinya

Garam secukupnya

Pelengkap: telur asin

Cara membuat

- ❖ Rebus daging sapi sandung lamur sampai matang dan empuk. Angkat, potong daging seukuran dadu. Masukkan kembali ke dalam air perebusnya, didihkan kembali dengan api kecil.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bawang merah iris sampai harum dan kekuningan. Masukkan bumbu halus, tumis sampai bumbu harum dan matang. Angkat. Masukkan tumisan ke dalam rebusan daging. Aduk rata.
- ❖ Lanjutkan memasak dengan api kecil sampai kuah mendidih dan daging menyerap bumbu. Angkat. Sajikan bersama sambal taoge dan telur asin.

Untuk 4 orang

BUKUNE

121. SAMBAL TAOGE

Bahan

3 sdm minyak untuk menumis
5 buah cabai merah keriting
2 buah cabai rawit merah
2 butir bawang merah
1 sdt terasi goreng
1 sdt gula pasir
Garam secukupnya
150 gr taoge pendek

Cara membuat

- ❖ Tumis cabai merah keriting, cabai rawit, dan bawang merah sampai matang. Angkat.
- ❖ Haluskan bersama terasi, gula pasir, dan garam. Masukkan taoge pendek mentah, aduk sampai rata. Sajikan bersama rawon.

Untuk 4 orang

BUKUNE

122. KIKIL PEDAS BUMBU SERAI

Bahan

250 gram kikil sapi
3 sdm minyak untuk menumis
Iris tipis
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah keriting
3 buah cabai hijau besar
3 cm jahe
4 batang serai, iris bagian putihnya
3 lembar daun jeruk
Garam secukupnya
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu sapi bubuk
250 ml air

Cara membuat

- ❖ Rebus kikil sapi beberapa kali sambil diganti dengan air yang baru sampai benar-benar empuk . Angkat, potong-potong. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu iris sampai harum dan matang. Masukkan kikil rebus, garam, gula pasir, dan kaldu sapi bubuk. Tambahkan air.
- ❖ Masak sambil sesekali diaduk sampai air perebus habis. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 27:

- Gulai Pare
- Kembung Isi Kelapa
- Dadar Jagung

123. GULAI PARE

Bahan

400 gram pare, belah buang bijinya

2 sdt garam (untuk pare)

3 sdm minyak untuk menumis

Haluskan

6 butir bawang merah

3 siung bawang putih

4 buah cabai merah keriting

2 cm kunyit

4 butir kemiri

½ sdt merica butir

1 sdt ketumbar

3 cm lengkuas

Garam secukupnya

2 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

100 gram teri medan, cuci, tiriskan

500 ml santan dari ½ butir kelapa

½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Iris pare tipis-tipis, kemudian remas bersama garam sampai berair. Bilas beberapa kali, tiriskan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam dan serai sampai harum dan matang. Masukkan teri medan, aduk sebentar. Tuang santan, masak sambil diaduk sampai santan mendidih dan mulai berminyak.
- ❖ Masukkan pare, masak dengan api kecil sampai pare matang. Beri gula pasir, aduk sampai rata. Didihkan kembali, lalu angkat.

Untuk 4 orang

124. KEMBUNG ISI KELAPA

Bahan

4 ekor ikan kembung layang

½ butir kelapa, parut memanjang

3 butir telur, kocok lepas

2 sdm air asam jawa

Haluskan

7 butir bawang merah

4 sung bawang putih

7 buah cabai merah keriting

3 buah cabai rawit merah

2 cm kunyit

3 cm jahe

½ sdt gula pasir

Garam secukupnya

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan kembung, keluarkan insang dan isi perutnya melalui lubang insang. Cuci ikan dan rongga badannya. Keluarkan tulang ikan dan keruk dagingnya dengan bantuan sendok kecil. Cincang dagingnya. Sisihkan.
- ❖ Campur kelapa parut dengan telur kocok, air asam, dan bumbu yang dihaluskan. Tambahkan daging ikan kembung cincang. Aduk sampai rata.

- ❖ Masukkan adonan kelapa ke dalam rongga badan ikan kembung. Goreng dalam minyak panas sampai ikan matang dan kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

125. DADAR JAGUNG MANIS

Bahan

2 tongkol jagung manis
1 batang daun bawang
4 butir telur
2 butir bawang merah, iris tipis
½ sdt bubuk merica
Garam secukupnya
1 sdm tepung terigu
Minyak untuk membuat dadar

Cara membuat

BUKUNE

- ❖ Serut kasar bulir jagung manis, sisihkan. Iris halus daun bawang , sisihkan.
- ❖ Kocok telur ayam bersama irisan bawang merah, bubuk merica, garam, dan tepung terigu sampai rata. Masukkan jagung serut dan daun bawang. Aduk rata.
- ❖ Panaskan wajan dadar, tuang adonan telur ke dalamnya. Tutup dan masak dengan api kecil sampai datar matang dan padat. Balik, tikam-tikam dadar dengan tusuk gigi. Tutup wajan kembali, lalu masak sebentar sampai kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 28:

- Cah Brokoli Jagung Manis
- Gulai Ikan Tongkol
- Kembang Kol Goreng Tepung

126. CAH BROKOLI JAGUNG MANIS

Bahan

350 gram brokoli, potong kuntumnya
3 sdm minyak untuk menumis
1 sdt minyak wijen
5 siung bawang putih, iris tipis
1 jari jahe, iris tipis
100 gram daging ayam, iris-iris
1 batang wortel, kupas, iris tipis
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
300 ml air kaldu ayam
1 tongkol jagung manis, iris bulirnya

BUKUNE

Cara membuat

- ❖ Rendam brokoli dengan larutan air garam, sisihkan. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe sampai harum.
- ❖ Masukkan daging ayam dan wortel, aduk sampai berair. Beri merica dan garam, aduk rata. Tuang air kaldu. Masak sampai mendidih dan ayam serta wortel matang.
- ❖ Masukkan brokoli dan jagung manis. Aduk dan masak lagi sebentar sampai brokoli mulai matang. Angkat.

Untuk 4 orang

127. GULAI IKAN TONGKOL

Bahan

1 ekor ikan tongkol (± 350 gram)
1 sdt asam jawa, larutkan dengan 50 ml air asam jawa
2 sdt garam
Minyak untuk menggoreng dan menumis
Haluskan
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 buah cabai merah besar
7 buah cabai merah keriting
1 sdt ketumbar
 $\frac{1}{4}$ sdt jinten
2 cm kunyit
3 cm jahe
Garam secukupnya
400 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
2 keping asam sunti (bisa diganti dengan 1 mata asam jawa)
4 lembar daun salam koja/daun kari

Cara membuat

- ❖ Bersihkan ikan tongkol, potong melintang $1\frac{1}{2}$ cm. Lumuri dengan air asam dan garam, lalu goreng dengan minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.
- ❖ Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tuang santan, masak sambil diaduk sampai mendidih dan berminyak. Beri asam sunti dan daun salam koja/daun kari. Masukkan ikan tongkol goreng, masak dengan api kecil sampai bumbu meresap dan kuah kental. Angkat.

Untuk 4 orang

128. KEMBANG KOL GORENG TEPUNG

Bahan

350 gram kembang kol
2 butir telur, kocok lepas
100 gr tepung terigu
50 gr tepung maizena
Garam secukupnya
½ sdt bubuk merica
Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Potong-potong kembang kol menurut kuntumnya besar-besar. Celupkan ke dalam telur kocok.
- ❖ Gulingkan kembang kol ke atas tepung terigu yang diayak bersama maizena, merica dan garam. Goreng dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

BUKUNE

PAKET 29:

- Sayur Buncis Sandung Lamur
- Ayam Goreng Bumbu Ketumbar
- Telur Rebus Bumbu Terasi

129. SAYUR BUNCIS SANDUNG LAMUR

Bahan

250 gram daging sandung lamur
1.300 ml air untuk merebus
3 sdm minyak untuk menumis
Haluskan
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah
3 cm jahe
Garam secukupnya

2 cm lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
1 lembar daun kunyit
250 gram buncis, iris serong tipis
300 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat

- ❖ Rebus daging sandung lamur sampai empuk, angkat dagingnya, potong-potong ukuran dadu. Sisihkan.
- ❖ Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama lengkuas, daun salam, dan daun kunyit sampai harum. Masukkan daging, dan buncis. Aduk rata. Tuang air kaldu perebus daging, dan beri santan. Aduk sampai rata.
- ❖ Masak dengan api kecil sambil diaduk sampai santan berminyak. Angkat.

Untuk 4 orang

130. AYAM GORENG BUMBU KETUMBAR

Bahan

½ ekor ayam, potong menjadi 6 bagian

1 butir jeruk nipis, ambil airnya

Haluskan

5 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sdt ketumbar

3 cm jahe

Garam secukupnya

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Cuci ayam kemudian lumuri dengan air jeruk nipis dan bumbu halus. Diamkan selama 1 jam dalam lemari es.
- ❖ Panaskan minyak yang agak banyak dengan api besar. Goreng ayam sampai daging luarnya mulai matang, kemudian kecilkan apinya. Lanjutkan menggoreng dengan api kecil sampai ayam benar-benar matang. Angkat.

Untuk 4 orang

131. TELUR REBUS BUMBU TERASI

Bahan

4 butir telur

2 sdm margarin

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

1 sdt terasi bakar

½ sdt merica butir

2 cm jahe

Garam secukupnya

50 ml air

3 sdm kecap manis

½ sdt bubuk kaldu ayam

Cara membuat

- ❖ Rebus telur sampai matang, angkat lalu kupas. Sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bumbu halus sampai harum dan matang. Tuang air, beri kecap manis, dan kaldu ayam bubuk. Masak sampai mendidih. Masukkan telur rebus, masak sambil diaduk sampai kuah mulai mengering. Angkat.

Untuk 4 orang

PAKET 30:

- Sup Pangsit Ayam
- Tahu Goreng Bumbu Rebon
- Kerang Masak Santan

132. SUP PANGSIT

Bahan

Pangsit

100 gram daging ayam, cincang halus

50 gram udang cincang

1 sdm kecap ikan

½ sdt minyak wijen
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
12 lembar kulit pangsit siap pakai
1 sdt tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

Kuah

1 sdm margarin
4 siung bawang putih, memarkan
3 cm jahe, memarkan
1 liter air kaldu ayam
Kecap asin secukupnya
1 sdt merica bubuk
1 ikat caisim/sawi hijau, potong-potong
1 batang daun bawang, iris halus, untuk taburan

Cara membuat

- ❖ Campur daging ayam, udang, kecap ikan, minyak wijen, merica, dan garam. Aduk rata. Bagi adonan menjadi 12 bagian. Bungkus setiap bagian dengan selembar kulit pangsit, olesi tepiannya dengan larutan kanji. Lipat ke atas dua kali lalu, satukan kedua ujungnya. Sisihkan.
- ❖ Didihkan air dan sedikit minyak goreng, masukkan pangsit lalu masak sampai terapung. Angkat dan sisihkan.
- ❖ Panaskan margarin, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tuang air kaldu ayam, beri kecap asin dan merica bubuk. Masak sampai mendidih. Masukkan caisim, masak sebentar. Masukkan pangsit rebus, matikan api. Taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk 4 orang

133. TAHU GORENG BUMBU REBON

Bahan

1 buah tahu cina, hancurkan
50 gr udang rebon, cuci, tiriskan
2 batang daun bawang, iris halus
3 butir telur, kocok lepas
½ sdt merica bubuk

Kecap asin secukupnya
Minyak untuk menggoreng

Cara membuat

- ❖ Campur tahu cina yang sudah dihancurkan dengan udang rebon, daun bawang, telur kocok, merica, dan kecap asin. Aduk sampai rata.
- ❖ Tuang ke dalam loyang yang diolesi minyak goreng . Ratakan. Kukus sampai matang dan padat. Angkat dan dinginkan. Potong-potong menurut selera.
- ❖ Goreng tahu dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat.

Untuk 4 orang

KERANG MASAK SANTAN

Bahan

350 gram kerang darah (bercangkang)

1 mata asam jawa

Air untuk merebus

400 ml santan dari ½ butir kelapa

Haluskan

4 butir bawang merah

2 siung bawang putih

6 buah cabai merah keriting

2 butir kemiri

1 sdt terasi matang

Garam secukupnya

½ sdt gula pasir

Cara membuat

- ❖ Rebus kerang darah bersama asam jawa sampai cangkangnya terbuka. Keluarkan daging kerang, kemudian sangrai dengan api kecil sampai airnya habis. Sisihkan.
- ❖ Panaskan santan bersama bumbu halus sambil diaduk. Masukkan kerang, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk sampai santan mengental. Beri gula pasir, aduk rata. Angkat.

Untuk 4 orang

ISTILAH MEMASAK

1. Blanching/blansir: memasak sayuran hijau dengan air dalam waktu singkat, kemudian diangkat dan dicelupkan ke dalam air es sebentar. Setelah itu sayuran ditiriskan. Sayuran akan matang namun tetap hijau segar serta renyah saat dimakan.
2. Boiling/merebus: mematangkan bahan makanan dengan dimasak dalam air yang banyak pada temperatur 100°C, sampai matang.
3. Steaming/mengukus: mematangkan makanan dengan uap air yang mendidih. Bahan makanan akan matang secara perlahan.
4. Grilling/memanggang terbuka: mematangkan makanan dengan cara meletakkannya langsung di atas api. Cara ini lazim dipakai untuk matangkan satai, ikan bakar, dan kambing guling.
5. Roasting/ memanggang tertutup: mematangkan makanan dengan oven. Makanan disiram dengan minyak/lemak/jusnya untuk melembabkan, misalnya ayam atau daging.
6. Baking/memanggang tertutup: ini istilah yang lazim untuk memanggang cake atau kue kering dengan memakai oven.

TIP MEMANGGANG DAN MENGUKUS

1. Memanggang makanan dengan arang akan menghasilkan aroma masakan yang lebih harum dan khas, dibandingkan memanggang makanan di atas api kompor atau di oven.
2. Cara cepat membuat bara: ambil beberapa bongkah arang, bakar di atas kompor. Setelah menjadi bara, segera pindahkan ke tungku pembakaran. Letakkan bara di bagian bawah. Kipas sampai semua bara menyala.
3. Panggang masakan dengan api besar, sambil dibolak-balik supaya matangnya merata. Memanggang dengan api kecil akan membutuhkan waktu yang lebih lama, dan mengakibatkan makanan menjadi liat/alot.
4. Cara mengukus makanan yang benar adalah dengan memasukkan makanan setelah air mendidih. Tutup rapat, lalu masak dengan api kecil supaya aroma makanan tidak terbuang bersana uap air. Bila air pengukus habis, tambahkan air panas mendidih ke dalam dandang.

TIP MEMILIH, MENYIMPAN, DAN MEMASAK BAHAN OLAHAN:

1. Pilihlah bahan olahan yang masih baik, tidak berlendir atau berjamur. Bahan olahan ini biasanya harus selalu disimpan dalam chiller atau freezer. Perhatikan juga tanggal kadaluwarsanya.
2. Bila sosis, daging asap, dan bahan olahan lainnya dikemas dalam plastik kedap udara, pastikan tidak ada udara di dalamnya. Plastik harus dalam keadaan vacuum. Plastik yang menggelembung menandakan sudah terjadi proses pelepasan gas oleh bahan makanan olahan tersebut, sehingga tidak layak dikonsumsi lagi.
3. Bila membeli bahan makanan kalengan, hindari kaleng yang sudah berkarat atau menggelembung. Bila ada sisa bahan olahan yang belum terpakai, bungkus rapat-rapat dengan plastic wrap kemudian simpan di dalam chiller.
5. Sayuran beku sangat praktis untuk penggunaan sehari-hari. Bila kemasan sudah dibuka, ganti dengan wadah yang bersih, tutup rapat, kemudian simpan lagi dalam freezer. Bila hendak dimasak, ambil secukupnya saja, rendam dalam air panas sampai empuk. Setelah itu tiriskan dan sayuran beku siap dipakai.

TIP MEMBUAT KUE KERING

1. Pakailah tepung terigu yang mengandung protein/gluten rendah atau tepung terigu serbaguna. Misalnya: segitiga biru dan cap kunci. Tepung terigu protein tinggi (mis.cakra) akan membuat kue kering menjadi keras.
2. Bila memakai campuran baking powder, soda kue, bubuk cokelat, serta campuran tepung lainnya, sebaiknya diayak menjadi satu bersama tepung terigu.
3. Jangan mengaduk adonan dengan tangan telanjang. Suhu panas badan akan membuat kue menjadi keras.
4. Jangan mengocok mentega/margarin dengan gula sampai mentega putih. Mentega/margarin akan meleleh sehingga kue melebar saat dipanggang.

5. Panggang kue kering dengan suhu dibawah 180°C (suhu maksimal) supaya tidak mudah hangus. Perhatikan kue pada 10 menit pertama dipanggang, karena biasanya kue sudah mulai kuning. Lama memanggang yang ideal adalah 10-15 menit, tergantung pada tebal tipisnya kue yang dipanggang.

TIP MEMBUAT CAKE:

1. Kenali bahan-bahan cake, seperti telur, gula, tepung terigu, lemak (mentega dan margarin), bahan pengembang, serta oven yang akan dipakai.
2. Kocok telur dengan peralatan yang kering serta bebas dari lemak. Telur yang dipakai harus segar dan bersuhu ruang. Bila telur baru disimpan dalam kulkas, biarkan sampai tidak dingin lagi.
3. Istilah ‘kocok telur sampai mengembang’ artinya gula dikocok bersama telur sampai kental dan pucat. Tandanya, adonan yang disendokkan akan meninggalkan jejak pada permukaan adonan. Bila jejak tersebut tidak segera hilang, berarti adonan sudah cukup kental.
4. Mengocok mentega/margarin dengan telur tidak bisa dilakukan secara bersamaan. Adonan tidak akan menyatu. Cara yang benar adalah dengan memasukkan telur satu persatu selama mentega/margarin dikocok.
5. Pakailah gula kastor/caster sugar (gula pasir berbutir halus). Gula ini mudah hancur dan dengan cepat larut dalam adonan. Gula pasir biasa membutuhkan waktu yang lebih lama untuk hancur.
6. Mencampurkan terigu ke dalam adonan telur sebaiknya memakai sendok kayu. Jangan dikocok dengan mikser, walau kecepatan rendah sekalipun. Udara akan ‘lari’ sehingga adonan tidak mengembang sempurna. Bila diaduk dengan sendok kayu, udara akan ‘diperangkap’ masuk kedalam adonan.
7. Melelehkan mentega/margarin dengan api kecil sampai sebagian besar meleleh. Segera angkat dan diaduk. Bila mulai dingin, tuang sedikit-demi sedikit ke dalam adonan sambil diaduk ringan.
8. Lapsi loyang dengan margarin dan alasi dengan kertas roti, kemudian oles lagi tipis-tipis dengan margarin. Jangan tabur bagian dalam loyang dengan tepung terigu, karena akan menyebabkan terbentuknya lapisan

yang mudah terkelupas sehingga cake menjadi tidak bagus.

9. Jangan masukkan cake saat suhu yang dimaksud belum tercapai, cake akan bantat. Panaskan oven minimal 15 menit pada suhu yang diinginkan, setelah itu baru masukkan cake. Jangan membuka pintu oven pada 15 menit pertama supaya cake mengembang sempurna.
10. Uji kematangan cake dengan cara menusuknya dengan lidi, kemudian lihat permukaan lidi. Bila lidi masih basah, tandanya cake belum matang. Teruskan memanggang sampai cake benar-benar matang.

TIP MEMBUAT KALDU YANG SEHAT, HARUM DAN LEZAT

1. Pakailah perbandingan 1:1 antara air dengan tulang/daging. Rebus daging dengan api kecil selama 1,5 sampai 2 jam. Buang busa yang terapung dipermukaan kaldu dengan cara disendokkan.
3. Menambahkan sayuran (*mire poix*: wortel, bawang bombay, daun bawang, dan tangkai seledri) atau rempah-rempah (*bouquet garni*) ke dalam rebusan kaldu akan membuat rasanya semakin mantap.
4. Bila membuat kaldu ikan atau udang, tambahkan jahe atau air jeruk nipis untuk mengurangi aroma amis. Masak dengan api kecil tidak lebih dari 1 jam dan jangan diaduk supaya kaldu tidak keruh.

TIP MEMBUAT PUDING:

1. Perhatikan takaran air yang dipakai. Untuk satu bungkus agar-agar ($\pm$ 7 gram) diperlukan 600 ml cairan (jus, susu, santan, atau air), untuk menghasilkan puding yang tidak lembek.
2. Basahi bagian dalam cetakan puding dengan air matang supaya puding yang sudah beku mudah dikeluarkan.
3. Merebus susu atau santan untuk puding harus sambil diaduk dan dipanaskan dengan api sedang. Panas yang berlebihan akan menyebabkan kandungan lemak di dalamnya rusak, sehingga mempengaruhi penampilan puding yang dihasilkan.
4. Pemberian bahan penambah aroma seperti rhum dan essen sebaiknya saat puding sudah tidak terlalu panas lagi, yaitu sebelum puding dituang ke dalam cetakan.

5. Vla untuk puding terkadang sering dicampur dengan kuning telur. Untuk mengurangi aroma amis pada telur, berikan 1 sendok the rhum essens ke dalamnya.

TIP MEMILIH DAN MENYIMPAN BUMBU

1. Bila membeli bumbu umbi seperti kunyit, jahe, kencur, lengkuas, temu kunci, dan lain-lain, pilihlah yang utuh dan tidak berjamur. Bumbu seperti ini cukup diletakkan di wadah yang kering dan terbuka.
2. Bawang merah dan bawang putih sebaiknya diangin-anginkan, kecuali bila sudah dikupas kulitnya. Masukkan bawang-bawangan ini ke dalam wadah tertutup, kemudian simpan dalam kulkas.
3. Bumbu kering seperti ketumbar, lada, jinten, bunga pekak, kapulaga, kayumanis, cengkih, dan lain-lain sebaiknya disimpan terpisah dalam wadah tertutup dan diletakkan ditempat kering supaya aromanya tidak terbuang.
4. Bila membeli bumbu siap pakai (basah) sebaiknya cukup untuk sekali pakai saja. Sama dengan bumbu kering siap pakai (bubuk). Bumbu yang kemasannya sudah dibuka, lalu disimpan kembali akan mudah terkena mikroba sehingga mudah basi.
5. Tutup kembali dan lap sampai kering mulut botol kecap, saus, cuka, tauco, dan aneka bumbu cair lainnya setelah digunakan. Bumbu –bumbu seperti ini mengandung kadar air yang cukup tinggi sehingga mudah tercemar.

TIP MEMBUAT BANDENG DURI LUNAK/AYAM TULANG LUNAK

1. Lumuri bandeng atau ayam dengan ragi roti (ragi instan). Ragi ini akan mencegah daging bandeng maupun ayam menjadi hancur, walaupun dimasak dalam waktu lama.
2. Pakailah panci tekan/presto dengan tekanan penuh (full press) selama 30 menit. Buka panci setelah suhu dalam panci normal kembali.
3. Bila tidak ada panci presto, bungkus bandeng/ayam dengan daun pisang yang tebal, kemudian kukus dengan api besar selama 2 jam. Bila air mengering, tambahkan air panas mendidih, supaya proses pematangan tidak terhambat.

WAKTU MEMASAK DENGAN PANCI TEKAN/PRESTO (per 450 gram)

Ekor sapi	300 ml air	20-25 menit
Daging	300 ml air	10-15 menit
Lidah sapi	300 ml air	15 menit (tekanan tinggi)
Babat	300 ml air	30 menit
Ayam 1 kg	150 ml air	5 menit (tekanan tinggi)
Lontong/ketupat	1.800 ml	15-30 menit

TIP MEMBERSIHKAN JEROHAN SAPI

1. Aroma babat yang kurang sedap bisa dikurangi dengan merendam babat dalam air kapur sirih selama 30 menit, setelah itu keruk kotorannya. Rebus babat dengan mencampurkan cuka masak atau asam jawa ke dalam air perebusnya.
2. Babat yang menyerupai handuk hitam bisa dibersihkan dengan menyiramkan air panas mendidih. Siramkan air mendidih sedikit demi sedikit sambil dikeruk dengan pisau yang tajam. Kotoran yang kehitaman akan mengelupas dengan mudah.
3. Untuk memasak babat dibutuhkan bumbu aromatik (seperti daun salam, daun jeruk, serai), serta aneka rempah kering (seperti cengkih, pala, kalupaga, dan lain-lain) yang banyak supaya aroma masakan menjadi sedap.
4. Membersihkan usus sapi atau iso harus dengan air mengalir. Pasang ujung usus ke mulut kran air, kemudian nyalakan aliran airnya. Tekan usus dengan ibu jari dan telunjuk sambil didorong mengikuti aliran air. Lakukan sampai air yang keluar dari usus menjadi jernih.

TIP MEMILIH, MENYIMPAN, DAN MEMASAK DAGING

1. Pilihlah daging sesuai dengan peruntukannya. Daging yang berlemak rasanya lebih gurih dibanding daging yang tidak mengandung lemak.
2. Simpan daging mentah dalam freezer setelah dibungkus rapat-rapat dengan plastic wrap. Daging bisa juga disimpan dalam keadaan matang. Rebus daging sampai matang.dengan garam dan bawang putih yang sudah dihaluskan. Setelah dingin, bungkus dengan plastic wrap, cukup disimpan dalam chiller. Garam akan mencegah timblnya mikroba dan bawang putih akan menambah kelezatan pada daging ketika dimasak kembali.
4. Supaya daging menjadi cepat empuk saat dimasak, iris daging melintang serat. Daging yang dipotong dengan serat membujur, akan lebih lama empuk dibanding dengan daging yang dipotong melintang serat.
5. Mengempukkan daging bisa dengan bantuan daun papaya. Remas-remas daun papaya sampai getahnya keluar, kemudian bungkus daging dengan daun tersebut. Diamkan beberapa saat, kemudian cuci dengan air bersih. Enzim papaine yang terkandung pada daun papaya akan meresap ke dalam daging dan membuatnya cepat empuk saat dimasak.
6. Di pasaran juga tersedia meat tenderizer (pengempuk daging) yang terbuat dari serbuk papaine. Penggunaannya cukup ditaburkan pada permukaan daging, sesaat sebelum dimasak.

TIP MEMASAK STEAK YANG ENAK:

Semua daging bisa dibuat steak, namun tidak semuanya menghasilkan steak yang enak. Ada beberapa tip yang bisa dijadikan panduan untuk membuat steak yang enak:

1. Daging sapi yang cocok dibuat steak adalah bagian sirloin (has luar), tenderloin (has dalam), T-Bone (Irisan melintang tulang punggung sapi). Ketiga jenis daging sapi ini paling lunak dan lekas matang.
2. Ketiga jenis daging ini biasanya dipotong dengan kisaran berat antara 225 gram (sirloin dan tenderloin) sampai 450 gram (T-Bone) untuk setiap porsi.
3. Bila menyiapkan sendiri daging untuk steak, iris daging melintang serat. Hindari mengiris daging sesuai dengan seratnya (membujur) karena daging akan susah empuk dan menjadi liat.
4. Ada baiknya daging diberi meat tenderizer (serbuk papain) untuk mengempukkan daging. Rendam daging selama 2 jam dalam cairan bumbu, dan simpan dalam keadaan tertutup dalam chiller. Setelah itu daging siap di bakar.

TINGKAT KEMATANGAN DAGING STEAK (untuk 225 gram)

1. Rare: daging dimasak 1-2 menit di setiap sisinya. Hasilnya bagian luar daging berubah warna, sementara bagian dalamnya masih mentah.
2. Medium: daging dimasak 2-3 menit di setiap sisinya. Hasilnya daging berwarna kecokelatan, dan dalamnya merah muda.
3. Well done: daging dimasak selama 4-5 menit di setiap sisinya. Dalam kondisi ini daging sudah matang.

TIP MEMASAK DAN MENGOLAH KEPITING

1. Pilih kepiting yang masih hidup dan segar. Cara mengujinya adalah dengan menyentuh mata kepiting. Kepiting yang masih segar akan segera memasukkan matanya begitu disentuh. Jangan memilih kepiting yang sudah mati.
2. Bunuh kepiting dengan cara menikam dadanya atau dengan memasukkannya selama beberapa detik ke dalam air mendidih. Setelah mati, kepiting akan mudah dibersihkan. Bersihkan sela-sela kaki kepiting dan buang insang (bagian yang menyerupai jari) di dalam tempurungnya.
3. Untuk mengurangi *zat allergen* (penyebab alergi) pada kepiting, masukkan beberapa potong arang kayu ke dalam air perebusnya. Karbon dalam arang akan menyerap *zat allergennya*.

TIP MEMILIH DAN MENGOLAH UDANG

1. Tekan badan udang. Bila kenyal dan agak keras, tandanya udang itu masih segar. Udang segar biasanya memiliki kulit dan kepala yang utuh. Warna kemerahan menunjukkan bahwa kondisi udang sudah tidak segar lagi.
2. Udang menyimpan kotoran di punggung dan di kepala. Jadi sebaiknya buang kepala udang dan bersihkan kotoran di sepanjang punggungnya.
3. Memasak udang jangan terlalu lama. Panas api akan membuat dagingnya menjadi keras dan tidak gurih lagi. Cara yang tepat adalah dengan memakai api besar. Begitu udang sudah berubah warna, kecilkan apinya. Masak sebentar kemudian matikan apinya.

BUKUMOKU

Sadar atau tidak, memasak sudah menjadi hobi, bahkan sudah dianggap seni oleh sebagian orang. Namun yang jelas, memasak adalah kegiatan yang sungguh menyenangkan. Racikan aneka bumbu dan bahan yang dicampur menjadi satu bisa menghasilkan masakan dengan sensasi rasa yang luar biasa.

Namun bagi sebagian orang, memasak juga bisa menjadi problem, terutama ketika harus menentukan masak apa lagi hari ini? Nah dalam hal ini, kehadiran sebuah buku kumpulan resep tentunya akan semakin memudahkan Anda menyusun menu masakan, termasuk bagi Anda yang tertarik menekuni bisnis masakan.

BUKUNE

“Kitab Masakan Sepanjang Masa” ini memberi inspirasi bagi Anda untuk menciptakan menu-menu favorit yang kaya variasi. Ada lebih dari 1.300 resep masakan di dalamnya. Isinya pun sangat komplet, dari hidangan tempo dulu, masakan sehari-hari, aneka salad, hidangan mi, aneka nasi, aneka sayur, aneka ikan dan daging, kudapan, hingga hidangan pencuci mulut. Hidangan ala barat, hidangan asia, hingga hidangan seluruh penjuru Nusantara juga tersaji lengkap di dalamnya. Tak salah lagi, buku resep super lengkap ini cocok Anda jadikan referensi di dapur, di tempat usaha, atau dijadikan kado buat sahabat dan kerabat. Dijamin, Anda tak akan kehabisan ide lagi untuk memasak!

DEMEDIA

Redaksi

Jl. H. Montong No. 57, Ciganjur,
Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630
Telp. (021) 7888 3030 ext. 143, 144, 145
Faks. (021) 727 0996
E-mail: demedia57@gmail.com

ISBN (13) 978-979-1471-89-3

ISBN 979-1471-89-4



Masakan