

GET THE BOOK ON
Google play

GO

KT

KITCHEN 2



Pasti bisa!
"Sakiceup tring"



BONUS
MENU DIET



Sweets



Spicy

75
RESEP

- ✓ MASAKAN
- ✓ CAKE & DESSERT
- ✓ JAJANAN HITS
- ✓ DEKORASI KUE



@RESTUUTAMIDEWI

300K+ Followers

@RESTUUTAMIDEWI

300K+ Followers



GO



Pasti bisa!
"Sakiceup tring"

KITCHEN 2



GO KITCHEN 2

Penyusun: Restu Utami Dewi

Penyunting: Raditantri

Proofread: Ida A.

Tata Letak: Ai

Desain Sampul: Composer Designs, Ai, Ria

Fotografer: Pak Su @mmuftya

Diterbitkan pertama kali oleh:
PT. Kawan Pustaka

Redaksi:

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

Telp. (021) 78883030 Ext. 215

Faks. (021) 7701295

E-mail: redaksi@kawanpustaka.com

Website: www.kawanpustaka.com

Distributor:

PT. KAWAHmedia

Jl. M. Kahfi II No. 12A, Srengseng Sawah, Jagakarsa, Jakarta Selatan 12630

Telp. (021) 78881000 Ext. 120, 121, 122

Faks. (021) 78882000

E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan pertama, 2019

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Katalog Dalam Pustaka (KDT)

Utami Dewi, Restu

Go Kitchen 2/Restu Utami Dewi;

Penyunting, Raditantri. --- Cet. 1 --- Jakarta:

Kawan Pustaka, 2019

184 hal, 24 cm

ISBN 978-979-757-667-7

1. Go Kitchen 2

II. Raditantri

I. Judul.

III. Seri.

700

Jika Anda menemukan kesalahan cetak, cacat produk, atau kesalahan lain dalam buku ini, silakan kontak kami untuk kami ganti.





This Book Belongs to:

Daftar Isi

Resep
Masakan

13

Ayam Bakar	14
Ayam Goreng Kremes	16
Ayam Woku	18
Ayam Geprek	21
Chicken Bento Box	22
Pepes Nasi Ati Ampela	25
Pepes Ayam	26
Ayam Kentucky ala Ibu Etu	29
Ayam Kodok	31
Bakso Tulang Iga	34
Iga Bakar	36
Sop Buntut Bakar	39
Sayur Godog Betawi	40
Soto Bandung	43
Nasi Goreng Kambing	44
Gulai Kambing	47
Balado Bola Daging Petai	48
Sapi Lada Hitam	51
Cobek Ikan Nila	53
Pesmol Ikan Mas	54
Ikan Bakar Dabu-Dabu	56
Pecel Lele	59
Tom Yum	60
Sop Ikan Gurami	63
Gurami Asam Manis	64
Udang Bakar Madu	67
Udang Goreng Tepung Saus Mayo	68

Mi Yamin Manis Bandung	72
Mi Hijau Ayam Jamur	74
Mi Kocok Bandung	76
Seblak Campur	79
Cakwe	80
Siomay Tenggiri	83
Cilok Bumbu Kacang	84
Roti John	87
Rujak Banci	90
Bubur Campur	92
Puding Bulbul	94



Resep
Jajanan
Hits

71





Ketan Durian
Puding Delight
Fruits Salad
Singkong Mewah

97
98
100
103



Resep Cake & Dessert

105



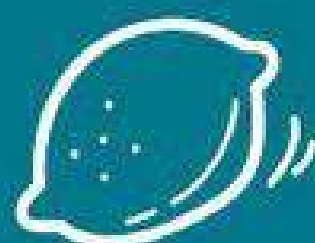
Palm Cheese Cookies	107
Finger Cheese Sticks	108
Cream Cheese Cranberries Cookies	111
Macarons	112
Meringue	116
Cendol Nangka Dessert Box	118
Belgium Chocolate Dessert Box	121
Durian Choco Dessert Box	125
Tiracado Dessert Box	127
Cocopalee Dessert Box	129
Tres Leches Dessert Box	131
Pillow Cheese Cake	134

Premium Shiny Brownies	137
Crepes	138
Pie Buah	140
Eclairs	142
Lapis Legit	145
Chocolate Coffee Pudding Cake	146
Red Velvet Pudding Cake	148
Vertical Fruits Pudding	151
Puding Roti Kelapa Nangka	154
Black Cookies Tiger Roll	156
Lapis Surabaya	158
Cinnamon Roll Bread	160



162

Tips Dekorasi



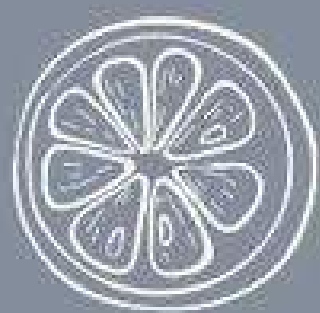
Drip Cake with Macarons	164
Donat Birthday	167
Roll Cake Birthday	169
Money Cake	170
Tutorial Kemasan Mika	172
Bento Box	174



Sekarung vs Sekarang	177
Menu 1	178
Menu 2	180
Cotton Cheese Cake Keto Friendly	182
Green Juice	184

176

Menu Diet



prakata

Bismillahirrahmanirrahim

Alhamdulillah wa syukurillah, segala puji dan syukur saya panjatkan ke hadirat Allah SWT bahwa atas izin-Nya saya bisa menyusun kembali buku resep **Go Kitchen** jilid kedua (GK2). Tak terasa beberapa bulan yang lalu tepatnya di bulan Agustus 2018 saya baru saja launching buku pertama. Memasuki awal tahun 2019 saya mendapat tawaran kembali dari penerbit untuk menyusun buku GK2 dengan target sebelum lebaran sudah *launching*. Sempat maju mundur maju mundur, sanggupkah saya untuk menyusun GK2 dalam waktu singkat?? Tim penerbit kompak, "bisaaaa sakiceeeupp". 🤪 Hahahaha, kadang si jargon yang saya keluarkan jadi bumerang juga buat saya karena apa-apa harus bisa *sakiceuppp*.

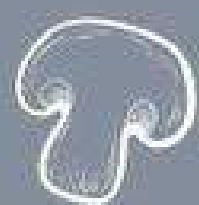
Bulan Januari saya mulai memikirkan bagaimana konsep untuk buku GK2, mulai corat-corek resep apa saja yang ingin saya masukkan, menyiapkan tampilan masakan yang menarik supaya dokumentasinya lebih baik dari GK1. Tentu saja untuk bagian foto resep saya dibantu suami tercinta (Pak Su) 🥰. Semoga hasil kerja keras Pak Su belajar foto kesana kemari demi buku GK2 ini bisa lebih memuaskan dan memanjakan mata buibu ya...

Bulan Februari 2019 bismillah saya memulai menyusun GK2 dan sengaja saya membatasi semua kegiatan saya di luar supaya bisa fokus. *Alhamdulillah* dalam waktu 1 bulan 2 minggu saya bisa menyelesaikannya, berasa menyusun sebuah proyek Roro Jongrang, hahahaha.

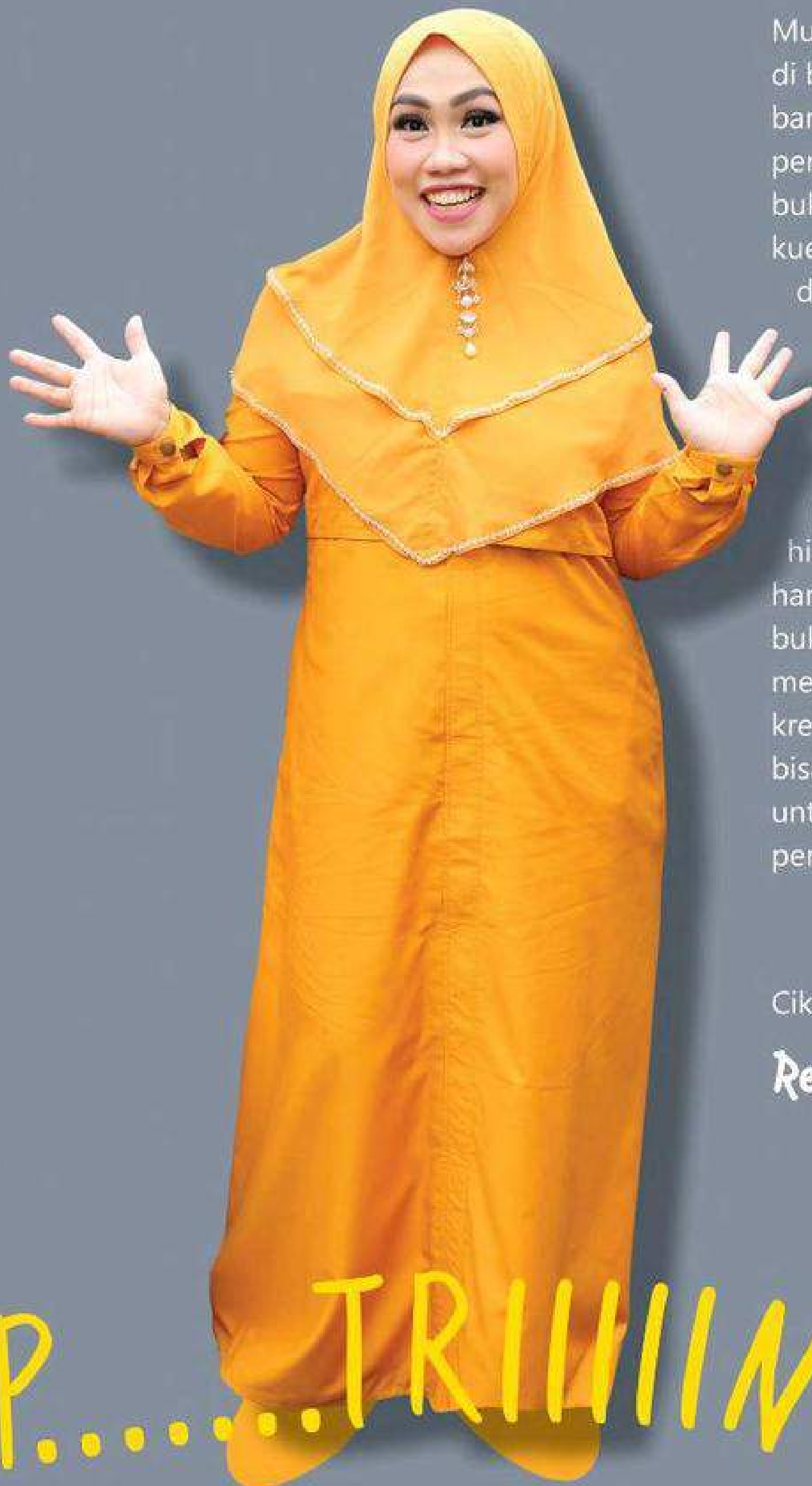
🤪 Ketika penerbit meminta saya menyusun kata pengantar saya baru menyadari saya berada di bagian terakhir sebelum buku ini naik cetak, *Alhamdulillah* selesai jugaaa.

Selain resep-resep masakan dan kue, saya ingin menyajikan sesuatu yang berbeda untuk GK2 ini, di sini saya ingin ada bab yang membahas mengenai dekorasi dan keterampilan seputar kegiatan di dapur. Saya banyak sekali menerima masukan dari buibu untuk mengajarkan bagaimana teknik membuat kemasan kue yang selama ini kami buat sendiri. Kebetulan Pak Su cukup lihai membantu saya membuat kemasan-kemasan cantik untuk kue. Dekorasi kue yang mudah namun cantik, disertai kemasan yang cantik pula dijamin akan meningkatkan nilai tambah bakulan buibu.

SAKICEUPPP



PANGLIMA MACAN KABUR



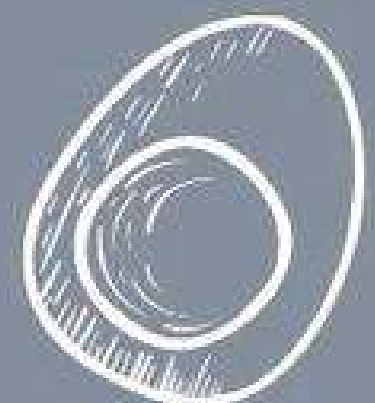
Mudah-mudahan apa yg saya sampaikan di buku GK2 ini dapat menambah inspirasi baru untuk buibu agar semakin semangat pergi ke dapur. Saya juga berharap melalui buku GK2 ini minimal buibu bisa membuat kue ulang tahun sendiri untuk anak-anak di rumah, karena saya selalu ingat ketika kecil saya selalu dibuatkan kue ulang tahun oleh Ibu saya setiap tahunnya. Walau bentuk tak seindah seperti *bakery* di mall tapi pasti selalu tersimpan di memori anak hingga dewasa nanti. 😊 Selain itu, besar harapan saya semoga dengan hadirnya buku GK2 ini dan GK1 sebelumnya bisa membantu buibu untuk produktif dan kreatif. Walau di rumah aja kita juga bisa mendapat penghasilan tambahan untuk membantu menggerakkan roda perekonomian keluarga. 🙏

Cikampek, Maret 2019

Restu Utami Dewi



P.....TRIIIIING!



Thanks to:

Ucapan terima kasih yang tak terhingga untuk kedua orangtua saya Ibu dan Ayah yang tak pernah berhenti mendoakan saya, juga untuk kedua mertua saya Mamah dan Bapa yang juga tak pernah putus selalu mendoakan saya. Untuk Suami yang selalu siaga siap antar jaga menjadi bodyguard terdepan buat saya dan anak-anak, dengan izin dan ridhonya juga saya bisa bebas mengekspresikan hobi saya di dapur. 😊 Teristimewa untuk ketiga anak-anak saya kakak Shaq, kakak Mikha, dan si bayi perempuan Khila yang gak pernah bisa lepas dari gendongan selama proses di dapur hingga di depan komputer, semua yang Ibu lakukan demi kebahagiaan kalian semua. Semoga lelah ini menjadi *lillah yaa Allah*. 😊

Terima kasih banyak untuk semua keluarga saya dan keluarga dari pak Su, untuk adik-adik dan kakak-kakak saya hatur nuhun untuk dukungan dan doanya. Untuk pasukan saya di rumah yang selalu siap membantu kegiatan teteh selama ini. Untuk keluarga besar Zainal Abidin Cikampek, semua uwa, om, tante, sepupu, dan keponakan, dari keluarga inilah saya mewarisi anugerah bisa lihai di dapur. Hatur nuhun untuk ilmu, *support*, dan doanya selama ini, semoga saya bisa menjadi kebanggaan dan membawa nama baik keluarga. 😊

Tak lupa saya ucapkan terima kasih banyak untuk keluarga besar Kawan Pustaka dan Kelompok Agromedia untuk kesempatannya saya bisa dipercaya kembali menyusun buku kedua. Semoga sinergi ini memberikan keberkahan buat semua pihak.

Ucapan terima kasih banyak untuk sahabat rasa keluarga, Ibu Karlianoy selaku kakak

ketemu gede dan mentor terbaik saya dalam banyak hal, teh Yuli, chef Isya Albantany yang selalu ada saat saya mengalami kebuntuan di dapur, hatur nuhun pisan Chef ilmunya! Untuk semua sahabat-sahabat saya yang gak bisa saya sebutkan satu per satu yang selalu memberikan *support* dan doa untuk saya, *i love you all*. 😊

Teristimewa dan terspesial untuk semua *followers* rasa keluarga di Instagram yang saat ini jumlahnya mencapai 300.000 yang tersebar di seluruh kota di Indonesia. Apalah saya tanpa buibu semua, hatur nuhun pisan selalu mewarnai Instagram saya. Rezeki yang tak ternilai buat saya bisa punya keluarga baru di setiap kota, mudah-mudahan tali silaturahmi kita bisa terus terjalin. 😊

Tidak lupa saya ingin mengucapkan terima kasih untuk orang-orang hebat yang banyak memberikan ilmu dan pengaruh positif buat saya dalam hal berkreasi di dapur, **Teh Ricke Ordinary Kitchen, Ci Tintin Rayner, Ibu Achen Ny. Liem, dan Ibu Fatmah Bahalwan NCC**. Terima kasih banyak atas ilmu yang dibagikan secara cuma-cuma, semoga Tuhan membalas semua kebaikan.



TENTANG RESTU UTAMI DEWI

Modal nekat

Gak punya *background* pendidikan kuliner memadai, cuma modal hobi aja nekat terjun bebas belajar jadi wiraswasta. Sekolah sampai S2 tapi gak tipe kerja kantoran, pengennya kerja di rumah. Ketika baru punya anak 1 tuntutan biaya hidup makin tinggi dan biaya ini itu makin banyak, lahirlah CakiCake sebagai brand saya menjadi tukang kue di Cikampek pada tahun 2011 dengan segala lika liku penuh drama kumbara, wkwkkwkw. 🤔

Motivasi dari orangtua

Sebelum memutuskan menikah pak Su belum punya pekerjaan. Karena kekhawatiran seorang Ayah takut anaknya "kelaparan", setelah menikah Ayah saya menawarkan pekerjaan untuk pak Su, membantu usaha Ayah saya. Berjalannya waktu, ketika tahun 2011 pas saya baru punya anak pertama Ayah saya bilang "Kamu usaha apa gitu, jangan ngintil usaha orangtua. Karena usaha ini mah udah stabil cuma perlu pengawasan aja". Berasa kena "tamparan" keras sambil mikir "Saya bisanya apa?" 😞

Saya dan pak Su bingung mau usaha apa dan mulai dari mana. Pernah kepikiran mau jadi *reseller* kue di Pasar Senen Jakarta, berangkat tengah malem biar paginya udah sampe Cikampek lagi. Pernah juga kita mau ke Pekalongan jualan baju-baju batik, saking *blank*-nya belum punya ide mau usaha apa 🤔



Terinspirasi edible image cake

Awal tahun 2011 *booming* kue foto alias kue yang di atasnya foto orang dan bisa dimakan. Boleh juga nih idenya cukup unik. Gak punya modal saat itu minta pinjaman ke orangtua untuk beli printer, mikser kue, dan oven. Oktober 2011, tepat saya ulang tahun ke-26, brand CakiCake diambil dari nama panggilan Shaq resmi "Go Public". Saya memang pengen kue yang berbeda dari pasaran yang ada dengan bahan baku premium. Ini menjadi kendala yang sangat besar untuk bisa diterima di pasar Cikampek, saya dicap sebagai tukang kue mahal. 😞

Sabar, sabar, sabar, saya kan bukan tukang tipu, seperti tukang kue lainnya jualan pasti pengen dapet untung yang sewajarnya. Beda harga karena penggunaan bahan bakunya. Tapi saya tetap pada keyakinan saya kalau saya pasti bisa menjual kue premium di kecamatan. Setahun berlalu, jarang banget yang order. Dua tahun berlalu, lumayan ada yang order satu sampai dua dalam sebulan.

Gagal promo

Berbagai strategi marketing kami lakukan mulai dari bagi-bagi brosur di tempat buibu kumpul, di TK, sekolah, majelis taklim, arisan, dll. Saya juga pasang *banner* di warung makan saudara di Cikampek, *door to door* kasih *tester* ke bank, kantor, pabrik, dll. Saya tawarin produk-produk saya sambil bawa sample. Semuanya rata-rata suka, tapi setelah disodorin harga, kabur semua. Ternyata *mindset* mereka pengen kue yang enak, besar, dan yang paling penting: MURAH! 😞

NEW MENU

Coba strategi promo lain

Pantang mundur, saya coba pasang iklan di radio nomor 1 di Cikampek, dan *Alhamdulillah* sebulan pasang iklan cuma dapat 1 orderan, wkwkwk. 🤔 Tapi setelah itu orderan yang masuk mulai lumayan variatif, gak cuma kue tapi tumpeng. Saya sebenarnya belum bisa bikin tumpeng, tapi karena bahagia dapat calon konsumen, saya nekat ajaa bilang "BISA!!!" 🇲🇵 walau saya gak tau harus mulai dari mana. Akhirnya saya mengandalkan Google dan saudara yang bisa saya tanya.

Menemukan taktik marketing

Titik balik itu datang ketika saya dapat orderan dari salah satu Cici yang cukup berpengaruh di kota saya. Orderan Cici ini cukup menantang, ternyata beliau cukup puas lalu merekomendasikan ke orang lain. "Oooh, ternyata *mouth to mouth* alias orang kalau sudah puas lalu ngomong ke orang lain itu strategi pemasaran yang cukup efektif.

Usaha sepi pembeli

Tahun 2013 saya dipercaya Ayah untuk mengelola semacam *foodcourt*. Saya dan Pak Su punya konsep 'One Stop Resto', semuaa makanan ada. Pokonya PALUGADA, apa yang lu mau gua ada, gak ada juga bisa diadain, hahahaha. 🇲🇵

Jangan kira langsung ramai, karena awal-awal sepiii banget, sampai ngantuk-ngantuk nunggu pelanggan datang. 😞 Sedih juga karena biaya operasional mau gak mau harus tetap berjalan walau belum ada pemasukan yang signifikan. Setahun berlalu, suatu waktu saya ke Banten diajak sepupu makan sop duren yang lagi hits di Serang yang antriannya panjang. Saya bilang sama suami "Hebat yaaa kok orang jualan bisa sampai kaya gini, kapan kita bisa gini juga ya."

Menjajal menu baru

Langsung kepikiran adopsi sop duren dijual di warung. Luar biasa responnya di luar dugaan. Warung jadi rameee banget. Melihat peluang ini saya bikin menu-menu baru lainnya yang lagi hits. *Alhamdulillah* dari pegawai cuma 2 orang, dalam 3 tahun CakiCake Foodcourt memiliki pegawai 20 orang. Dan saya sendiri yang jadi *chef*-nya. 😊 Lari kesana kemari saat warung penuh pembeli dan pesanan membludak, sambil sesekali gendong si Mikha (anak kedua yang saat itu masih bayi).

Melepas lahan usaha

Sayangnya, karena satu hal saya tidak lagi mengelola *foodcourt* ini. Tahun 2016 adalah tahun terberat untuk saya, tahun dimana *cashflow* saya sangat terganggu sedangkan kebutuhan hidup gak bisa menunggu. Saya mulai lagi menerima orderan kue. Bahkan saat itu saya gak bisa bayar pegawai yang ingin ikut sama saya. Katanya gak apa-apa Bu, yang penting kita bisa makan aja, nanti diutangin aja gak apa-apa. Sedih campur haru rasanya. Sampai akhirnya saya baru bisa bayar gaji mereka saat lebaran, saat saya terima banyak orderan kue kering.

Berkah bumbu rujak

Sambil mikir gimana caranya memulihkan *cashflow* keuangan, makan jadi sumber pelariannya sampai badan saya terus membengkak. Februari 2016 tiba-tiba saya dapet "hidayah" untuk mencoba diet Mayo yang lagi booming, pikir saya diet makan mayonaise aja gampang pasti yaaa, hahahahaha. Merasa tertantang 13 hari saya posting menu dietnya di IG. Pasukan di rumah kompak "Kalo si teteh bisa langsing

kita lari lapangan 7 keliling,” saking underestimate-nya sama saya hahahha

Ternyata saya berhasil menjalankannya nah dari situlah saya melihat peluang bikin *catering* menu diet sehat. Perlahan keuangan saya mulai membaik karena catering diet ini, sambil terus berpikir gimana caranya mendapatkan penghasilan tambahan lainnya.

Saya tukang kue yang hobi banget makan rujak, hampir setiap hari saya bikin bumbu rujak sendiri iseng saya campurin dengan kacang mede yang dipanggang. Iseng posting di FB, BBM, dan IG ternyata banyak yang suka dan Cikampek mendadak demam rujak bumbu kacang mede.

Satu waktu saya minta bantuan *endorse* ke salah satu pegiat diet di IG. Semenjak itu *followers* saya naik 2x lipat dan mulai banyak permintaan bumbu rujak dari luar kota. Akhirnya saya mencoba memasarkan secara online via IG. Permintaan terus membludak, sampai waiting list untuk 3 minggu ke depan. Karena pengerjaan manual saya sendiri yang ngulek, tangan saya sampai kapalan dan memar-memar kaya kena KDRT hihihi. Berkat bumbu rujak ini pula saya diundang tampil di beberapa acara stasiun TV nasional dan masuk juga di tabloid nasional.

Tawaran kerjasama

Berawal di bulan September 2017 ketika saya hamil anak ketiga, saya kedatangan salah satu perusahaan produk olahan susu dan mentega ke Cikampek, awalnya hanya silaturahmi untuk memberikan *product knowledge*. Akhirnya, saya dipercaya kontrak untuk demo masak bersama chef profesional mereka di 5 kota besar di Jawa Barat. Antara senang, bangga, tapi takut, siapa saya? Cuma ibu rumah tangga biasa



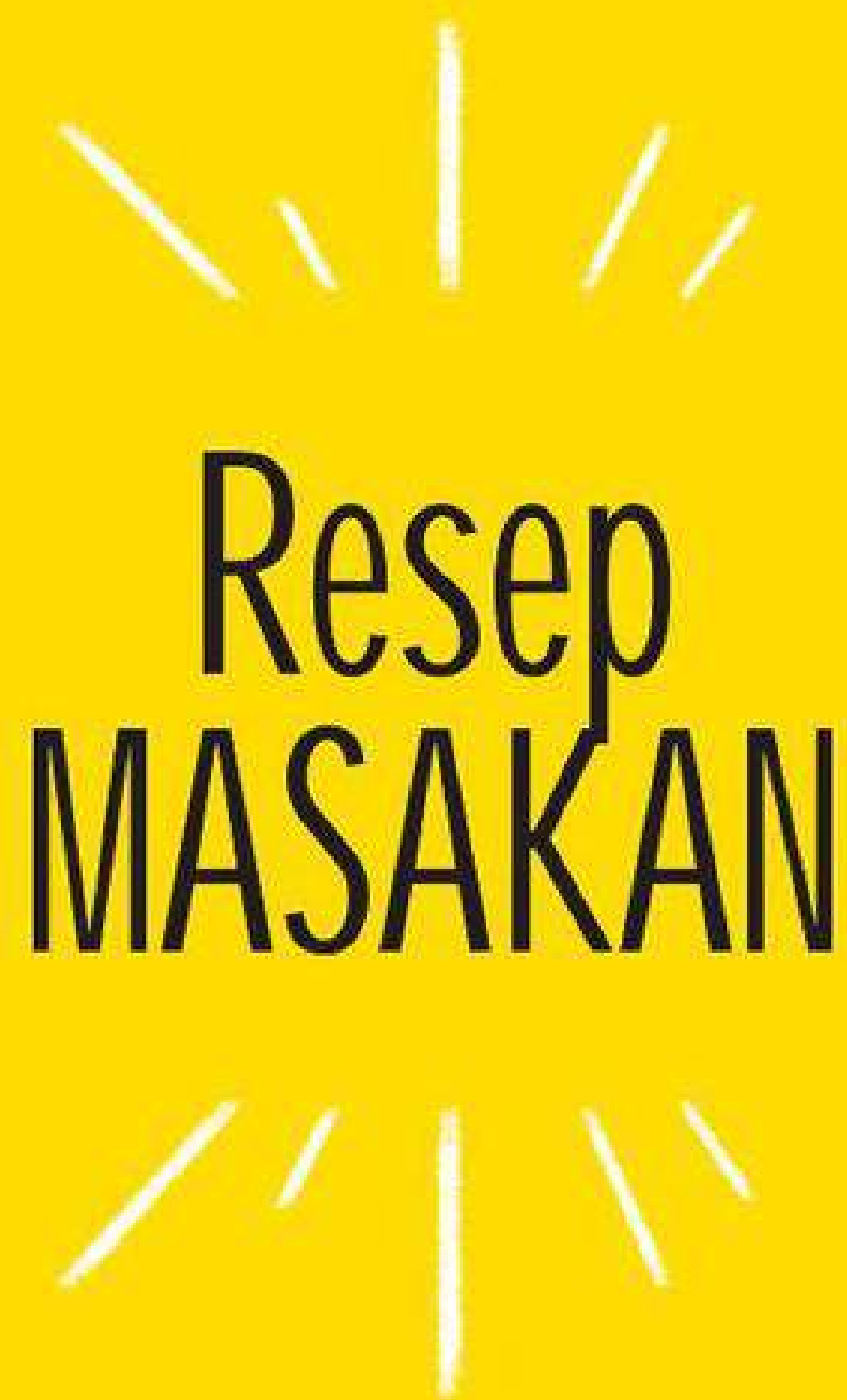
yang kebetulan hobi masak dan bikin kue, tapi keahlian masih jauh dibanding kalangan profesional. *Alhamdulillah* hasilnya luar biasa, jauh di luar ekspektasi mereka, peserta membludak dan kontrak saya diperpanjang. Saat itu saya dipercaya menjadi KOL (*Key Opinion Leader*) untuk perusahaan tersebut, bener-bener gak nyangka bisa sampai di tahap ini.

Mimpi jadi nyata

Pernah berkhayal pengen banget bisa bikin buku resep dengan penerbit besar di cover buku ada nama saya terpampang nyata berderet di toko buku. Sampai satu waktu, pagi hari saya dapet telepon dari salah satu penerbit yang saya idam-idamkan, rasanya kaya PDKT ama cowo impian terus langsung ditembak itu bikin ser ser gimana gitu yaa, hahahahha semangat 45 “iyaaa saya mau”. 🥰

Awalnya pesimis gak percaya diri, bisa gitu saya nyusun buku saat ini dengan kondisi pekerjaan saya yang sangat padat, mulai dari orderan kue sampai cooking demo ke beberapa daerah, dan belum lagi kehamilan saya ditambah 2 anak laki-laki dan tanpa pengasuh pula bikin saya makin pesimis. Tapi kapan lagi? Kesempatan gak akan datang dua kali kalau saya gak coba kapan saya tau saya mampu atau nggak, lagi-lagi nekat *bismillah* saya yakinkan diri saya kalau saya *insha Allah* pasti bisa!!

Di luar ekspektasi, ketika *Pre Order*, buku saya terjual 8.000 eksemplar!! Semua buku harus ditandatangani dalam waktu tiga hari, untung aja penulisnya punya tenaga 11-12 kaya kuli bangunan wkwkkwkwk 🤖



Resep MASAKAN

Ayam bakar

Resep ayam bakar ini salah satu menu favorit anak-anak di rumah dan salah satu menu yang Ibu Etu suka bikin dalam jumlah banyak untuk stok makan karena bisa disimpan di kulkas. Sisa bumbunya jangan dibuang, aduk dengan margarin, bisa jadi olesan si ayam bakarnya. Aaahhhh ini enaknyanya kebangetan deh, hihihi. Ini resep ayam bakar jualan Ibu Etu juga untuk pelengkap nasi liwet komplit lho buibu. Resep ini gampang banget, tinggal cemplang-cemplung, sakiceup jadi!!! Let's GO KITCHEN buibu, dijamin anak-anak pasti suka sama ayam bakarnya. 😊😊😊

Bahan:

1 ekor	ayam kampung/pejantan/ negeri (bagi 4 atau 8)
1 buah	jeruk nipis
2 batang	serai, memarkan
5 lembar	daun salam
500 ml	air
1 sdm	margarin

Bumbu halus:

10 siung	bawang putih
7 butir	bawang merah
1 ruas	jahe (50 gram)

Bumbu lainnya:

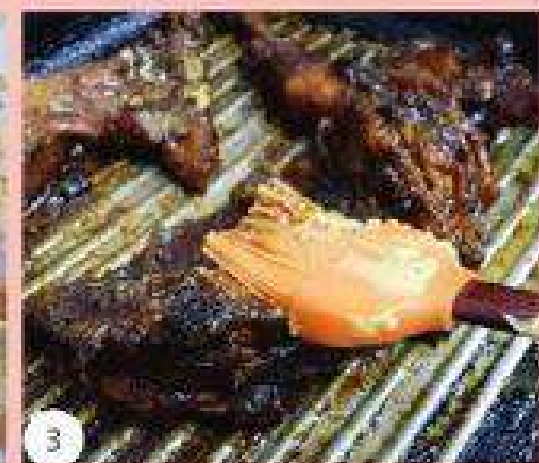
2 sdt	garam
15 gram	asam jawa
150 gram	kecap manis
80 gram	gula merah

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam lalu beri air perasan jeruk nipis, diamkan 15 menit.
2. Siapkan wajan, masukkan ayam, serai, daun salam, bumbu halus, dan air, masak hingga mendidih.
3. Masukkan bumbu lain, masak hingga ayam matang dan bumbu menyerap sempurna.
4. Angkat ayam, simpan dalam wadah. Tuang sisa bumbu ke dalam mangkuk, lalu beri margarin, aduk hingga rata.
5. Siapkan panggangan atau wajan antilengket, panggang ayam hingga kecokelatan. Oles dengan sisa bumbu yang sudah diberi margarin. Panggang kembali hingga mencapai warna ayam bakar yang diinginkan.
6. Sajikan bersama sambal terasi, lalapan, dan sepiring nasi hangat.



HASIL:
4-8 potong







Ayam goreng kremes



HASIL:
4-8 potong

Selalu suka sama yang namanya ayam kremes, bikin gemes pengen nambah nasi terus kalau makan ayam model gini, hahahaha... Inget zaman SMA dulu waktu sekolah di Bandung, pulang sekolah pasti makan ayam goreng kremes langganan di pinggir jalan Cipaganti. Rasa ayam yang gurih ditambah kremes dan sambal manis bikin tambah meriah makannya. Sekarang sudah jadi IRT mah cus GO KITCHEN aja bikin ayam goreng kremes yang bikin gemes, sakiceup jadi buibuuu!!! 🤪🤪🤪

Ayam Goreng

Bahan:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 ekor | ayam kampung/pejantan/negeri (bagi 4 atau 8) |
| 2 batang | serai |
| 3 lembar | daun salam |
| 1 ruas | lengkuas (50 gram),
memarkan |
| 1 sdt | ketumbar, sangrai, haluskan |
| 1 liter | air |
| Minyak untuk menggoreng | |

Bumbu halus:

5 siung	bawang putih
3 butir	bawang merah
6 butir	kemiri

Bumbu lain:

2 sdt	garam
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk

Kremes

Bahan:

125 gram	tepung sagu
60 gram	tepung beras
200 ml	air sisa kaldu ayam
100 ml	santan kental
1 butir	telur
1 sdt	baking powder

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan jadi satu, aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Saring, lalu masukkan ke dalam botol plastik kemasan yang sudah dilubangi tutupnya, atau bisa langsung menggunakan tangan yang dicelupkan ke adonan.
2. Panaskan minyak agak banyak, tuang adonan agak tinggi dari wajan, putar searah jarum jam sekitar 4-5 kali putaran. Setelah setengah matang, kecilkan api, lalu goreng hingga kering dan matang.

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam wajan, masak hingga ayam matang.
2. Angkat ayam, lalu tiriskan. Saring sisa kaldu ayam dan biarkan hingga uap panasnya hilang.
3. Siapkan wajan, tuang minyak goreng agak banyak. Tunggu hingga minyak benar-benar panas.
4. Siapkan mangkuk berisi adonan kremes, balut ayam dengan adonan, lalu goreng hingga matang kecokelatan. Angkat, sajikan.

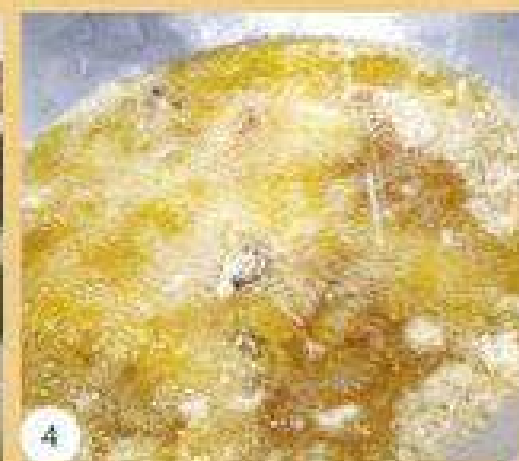
Sambal Manis

Bahan:

10 buah	cabai merah yang sudah direbus
12 butir	bawang merah
1 buah	tomat ukuran sedang
100 ml	air sisa kaldu ayam
7 gram	terasi (sesuai selera)
½ sdt	garam
40 gram	gula merah iris
1 buah	jeruk limau
Minyak	untuk menumis

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah rebus, bawang merah, dan tomat hingga halus.
2. Siapkan wajan, panaskan sedikit minyak. Tumis bumbu halus hingga harum.
3. Tuang kaldu ayam, beri garam dan gula merah, masak hingga sambal mengental. Angkat.
4. Beri perasan air jeruk limau, aduk rata.



Ayam Woku

Pertama kali makan ayam woku itu waktu zaman kuliah di warteg dekat kosan temen, warteg rasa Manado. Saya kira sejenis ayam kari padang, pas dicoba ternyata beda dengan ayam kari, ini lebih segar dan pedas, dan ada aroma daun kemangi. Perpaduan rasanya pas apalagi ditemenin sambal dabu-dabu dan ikan bakar, haduhhh udah deh mager, hahaha 😂. Serius ini gampang banget buatnya dan dijamin pedasnya bikin melotot!!! Cus GO KITCHEN bikin ayam woku ala Manado. Bisa diganti pakai ikan juga yaa...



HASIL:
4-8 potong

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung/pejantan/negeri (bagi 4 atau 8)
- 5 lembar daun jeruk
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun kunyit, iris
- 500 ml air
- 1 buah tomat, potong-potong
- 3 batang daun bawang, potong-potong
- 1 ikat kemangi, petiki daunnya
- 10 buah cabai rawit merah (sesuai selera)
- Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 ruas kunyit (20 gram)
- 5 buah kemiri
- 5 buah cabai merah rebus

Bumbu lain:

- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan sedikit minyak di wajan, tumis bumbu halus, masukkan daun jeruk, serai, dan irisan daun kunyit, tumis hingga harum.
2. Masukkan potongan ayam yang sudah dicuci bersih, masak hingga ayam setengah matang. Tuang air, masak hingga mendidih. Beri bumbu, aduk dan masak kembali hingga ayam matang dan empuk.
3. Terakhir masukkan tomat, daun bawang, daun kemangi, dan cabai rawit utuh. Aduk rata sebentar, angkat.





Ayam GEPREK

Bahan A (perendam):

1 buah	dada ayam (500 gram), potong lebar dan tipis
1 sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	cabai bubuk

Bahan B (celupan):

100 gram	tepung terigu protein sedang
50 gram	tepung maizena
1 sdt	baking powder
1 sdt	bawang putih bubuk
1 sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
200 ml	air dingin

Bahan C (pelapis):

100 gram	tepung terigu protein sedang
75 gram	tepung maizena
1 sdt	baking powder
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	cabai bubuk

Bahan D (sambal):

100 gram	cabai rawit merah (sesuai selera)
4 buah	cabai merah
7 siung	bawang putih
½ sdt	garam
½ sdt	gula pasir
½ sdt	kaldu bubuk
150 ml	minyak panas



HASIL:
3-4 porsi

Ayam geprek mendadak hits setelah salah satu artis ibu kota membuka gerai khusus ayam geprek yang tersebar di mana-mana. Penasaran dengan antrian yang luar biasa banyaknya, akhirnya saya coba. Bukan Ibu Etu namanya yah kalau gak langsung GO KITCHEN eksekusi masakan ayam kayak gini, hahaha. Dan inilah ayam geprek ala Ibu Etu. Enak bangeeet pemirsa, garing pedes bikin nagih. Cuss buibu eksekusi resep ini dijamin sakiceup tring. 🤤

Cara membuat:

1. Cuci dada ayam hingga bersih, tiriskan. Masukkan semua **Bahan A** ke dalam wadah, aduk hingga rata. Simpan dalam kulkas kurang lebih 30 menit.
2. Aduk masing-masing **Bahan B** dan **Bahan C** dalam wadah terpisah menggunakan *whisk* hingga tercampur rata.
3. Siapkan wajan, panaskan minyak goreng yang banyak. Ambil satu per satu **Bahan A**, celup ke **Bahan B**, lalu gulingkan ke **Bahan C** sambil ditekan-tekan dan dicubit agar adonan menempel sempurna dan keriting permukaan kulit luarnya. Lakukan bagian ini 2 kali, lalu masukkan ke dalam minyak panas, goreng hingga matang kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Siapkan wajan lain, masukkan sedikit minyak, lalu goreng cabai rawit, cabai merah, dan bawang putih sebentar saja hingga sedikit layu. Angkat, lalu tumbuk hingga halus. Beri garam, gula pasir, dan kaldu bubuk. Terakhir masukkan minyak goreng panas, aduk hingga rata.

Penyelesaian: masukkan ayam yang sudah digoreng kering ke dalam cobek, lalu memarkan dengan ulekan. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng, sepiring nasi, dan lalapan.

Chicken BENTO BOX

Chicken Yakiniku

Bahan A:

500 gram	dada ayam, potong tipis memanjang
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap manis
½ sdm	minyak wijen
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdm	kecap asin
1 sdt	gula pasir

Bahan B:

5 siung	bawang putih, cincang halus
1 ruas	jahe (50 gram), cincang halus
1 butir	bawang bombai besar, iris tipis
½ buah	paprika merah, potong memanjang
½ buah	paprika hijau, potong memanjang
200 ml	air
Minyak	untuk menumis

Cara membuat:

1. Campur **Bahan A** menjadi satu dalam wadah, aduk hingga rata lalu simpan dalam kulkas kurang lebih 30 menit.
2. **Bahan B:** siapkan wajan, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan irisan bawang bombai, masak kembali hingga harum.
3. Masukkan **Bahan A**, masak hingga ayam setengah matang. Tuang air, aduk rata dan masak kembali hingga ayam matang. Terakhir masukkan paprika, masak hingga paprika layu, angkat dan sajikan.



Chicken Karaage

Bahan A:

500 gram	dada ayam potong dadu
1 sdm	saus tiram
1 ruas kecil	jahe parut (25 gram)
1 sdt	kecap asin
1 sdt	bawang putih bubuk
½ sdt	merica bubuk
½ sdm	minyak wijen
1 sdt	kaldu bubuk
150 ml	susu UHT plain

Bahan B (pelapis):

150 gram	terigu terigu protein sedang
150 gram	tepung kentang
1 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	cabai bubuk



Cara membuat:

1. Campur hingga rata semua **Bahan A** dalam wadah, lalu simpan dalam kulkas kurang lebih 30 menit.
2. Siapkan wajan, panaskan minyak goreng agak banyak. Ambil satu per satu **Bahan A**, lalu gulingkan ke **Bahan B** sambil ditekan-tekan dan dicubit agar adonan menempel sempurna. Goreng hingga matang kecokelatan, angkat dan tiriskan.

Resto cepat saji si kepala dua selalu menjadi alternatif pilihan kalau lagi jalan-jalan ke mall sama anak-anak dikala lapar melanda. Pilihan menu di sana kayaknya jadi favorit saya semua yah, hahaha. Daripada Go Resto melulu, mendingan kita Go Kitchen bikin bento ala resto yang rasanya dijamin gak kalah nikmat sama si kepala dua. Untuk chicken yakiniku bisa juga diganti dengan beef yah. Jangan skip tepung kentang pada pembuatan chicken karaage ya, karena ini yang bikin beda banget!!! Cus eksekusi bikin bento ala resto 🤪

Resep ini salah satu alternatif memanfaatkan sisa nasi kemarin. Yes, nasi kemarin jangan main buang ya buibu, selain bisa dibuat nasi goreng, nasi kemarin bisa juga dijadikan pepes kuning model ini. Kalau gak suka ati ampela, bisa diganti dengan potongan ayam, daging, atau ikan asin. Resep ini sengaja saya pakai ati ampela karena kalau buibu beli ayam kampung atau pejantan pasti dapat ati ampelanya. Daripada bosen digoreng, bisa dicoba nih alternatif olahan ati ampela ayam. Gampang banget sakiceupp buibuu, cuss ah let's GO KITCHEN. 🤗



Pepes nasi ati ampela

Bahan:

- 10 pasang** ati ampela ayam,
potong dua bagian
- 500 gram** nasi putih (lebih
bagus pakai nasi sisa
kemarin)
- 3 lembar** daun salam
- 3 lembar** daun jeruk
- 3 batang** serai, memarkan
- 1 ruas** lengkuas (50 gram),
memarkan
- 3 buah** cabai merah, iris
serong
- 2 batang** daun bawang, iris
- 1 butir** telur, kocok lepas
- Daun kemangi **secukupnya**
- Daun pisang **secukupnya**
- Tusuk gigi **secukupnya**
- Minyak** untuk menumis

Bumbu halus:

- 10 butir** bawang merah
- 7 siung** bawang putih
- 7 butir** kemiri
- 2 ruas** kunyit (35 gram)
- ½ ruas** jahe (15 gram)

Bumbu lainnya:

- 1 sdt** garam
- 2 sdt** gula pasir
- 1 sdt** kaldu bubuk
- ½ sdt** merica bubuk

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak, tambahkan daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas, masak hingga harum. Masukkan ati ampela yang sudah dicuci bersih, aduk hingga berubah warna. Beri garam, gula, kaldu bubuk, dan merica, aduk rata dan masak kembali hingga ati ampela matang.
2. Masukkan nasi putih, aduk hingga tercampur rata. Matikan api, tunggu sampai uap panas hilang.
3. Masukkan kocokan telur ke dalam nasi, aduk hingga rata. Terakhir masukkan irisan cabai merah, daun bawang, dan daun kemangi. Aduk hingga semua tercampur.
4. Siapkan panci kukusan, lalu panaskan. Ambil selembur daun pisang yang sudah dilap bersih, sendokkan adonan nasi ati ampela, bungkus rapi memanjang. Sematkan tusuk gigi di kedua ujungnya.
5. Kukus kurang lebih 30 menit hingga matang.



HASIL:
4 bungkus



Pepes ayam

Bahan:

1 ekor	ayam kampung/pejantan/ negeri (bagi 4 atau 8)
200 ml	air
2 sdt	garam
2 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk
1 butir	telur, kocok lepas
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

10 butir	bawang merah
7 siung	bawang putih
7 butir	kemiri
2 ruas	kunyit (35 gram)
½ ruas	jahe (15 gram)

Bahan lainnya:

4 lembar	daun salam
4 batang	serai, memarkan
1 ruas	lengkuas (50 gram), iris
4 batang	daun bawang, iris
Daun kemangi	secukupnya
Cabai rawit merah	sesuai selera
Daun pisang	secukupnya
Tusuk gigi	secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak hingga harum. Masukkan ayam yang sudah dicuci bersih, masak hingga ayam berubah warna. Tuangkan air, beri garam, gula, dan merica, aduk rata. Masak kembali hingga ayam matang dan empuk.
2. Matikan api, tunggu hingga uap panas hilang. Masukkan kocokan telur ke dalam ayam, lalu aduk hingga rata.
3. Panaskan panci kukusan, sisihkan. Ambil selembar daun pisang yang sudah dilap bersih, letakkan daun salam, serai, lengkuas, dan sepotong ayam di atasnya. Taburi daun bawang, kemangi, dan cabai rawit merah utuh. Bungkus, semat dengan tusuk gigi.
4. Kukus kurang lebih 1 jam hingga ayam matang sempurna.



Fungsi telur kocok sebagai "pengikat" bumbu karena pepes ayam cenderung suka berair, jadi biar bumbunya gak tercampur dengan air saya suka tambahkan kocokan telur. Pepes ayam memang lebih enak menggunakan ayam kampung atau pejantan, lebih nendang rasanya dibandingkan dengan ayam negeri. Tips membuat pepes menjadi nikmat itu banyakin daun kemanginya, dijamin pepes ayam bakalan enak banget, hihhihi. 🍲 Pepes ayam adalah salah satu menu diet andalan saya, sekali bikin bisa 3-4 ekor ayam kampung. Setelah matang saya masukkan wadah lalu dimasukkan ke dalam freezer. Kalau saatnya makan, tinggal saya kukus. Praktis kan buibuuu... Yukk ah kita Go Kitchen eksekusi resep pepes ini, sakiceuppp buibuuuu!!!



HASIL:
4-8 bungkus





Ayam kentucky ala ibu etu

Semua anak kayanya gak ada yang gak doyan sama ayam goreng tepung si kakek tua itu. Kenapa selalu enaaak banget apalagi masih panas, sepotong gak cukup, dua potong sedih banget ama timbangan, wkwkwk. 🤔 Walau gak mirip 100%, yah lumayanlahhh mendekati penampakkannya *maksa*, hahaha. Resep ini patut dicoba loh buibu, resep andalan saya buat bekel sekolah anak-anak. 🍗 Let's Go Kitchen buibuuu!

Bahan A:

1 kg	paha ayam
1 buah	jeruk nipis
1 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	garam
1 sdt	bawang putih bubuk
150 ml	susu UHT <i>plain</i>
Minyak	untuk menggoreng

Bahan B (pelapis, aduk rata):

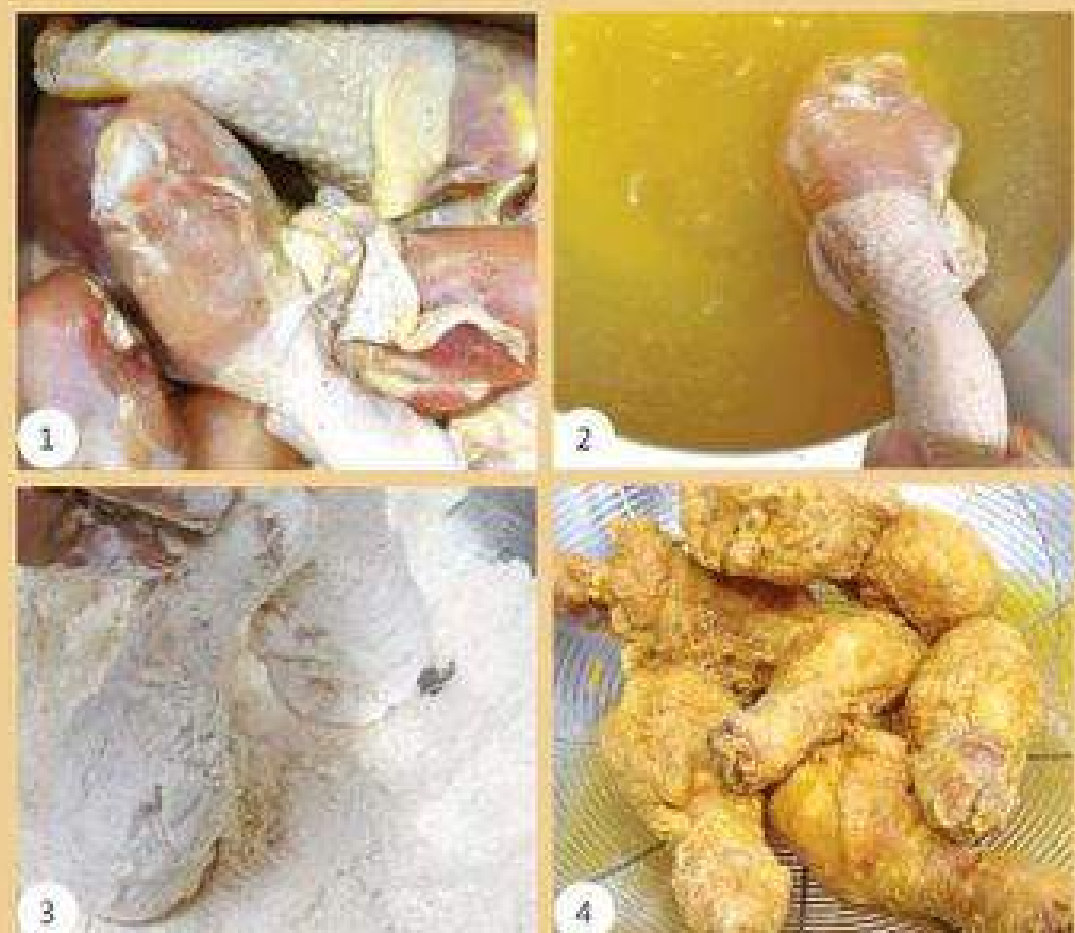
300 gram	tepung terigu protein sedang
100 gram	tepung sagu
1 sdt	cabai bubuk
1 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	soda kue
½ sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
¼ sdt	pala bubuk

Bahan C (celupan, aduk rata):

2	putih telur (80 gram)
500 ml	air es
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	bawang putih bubuk

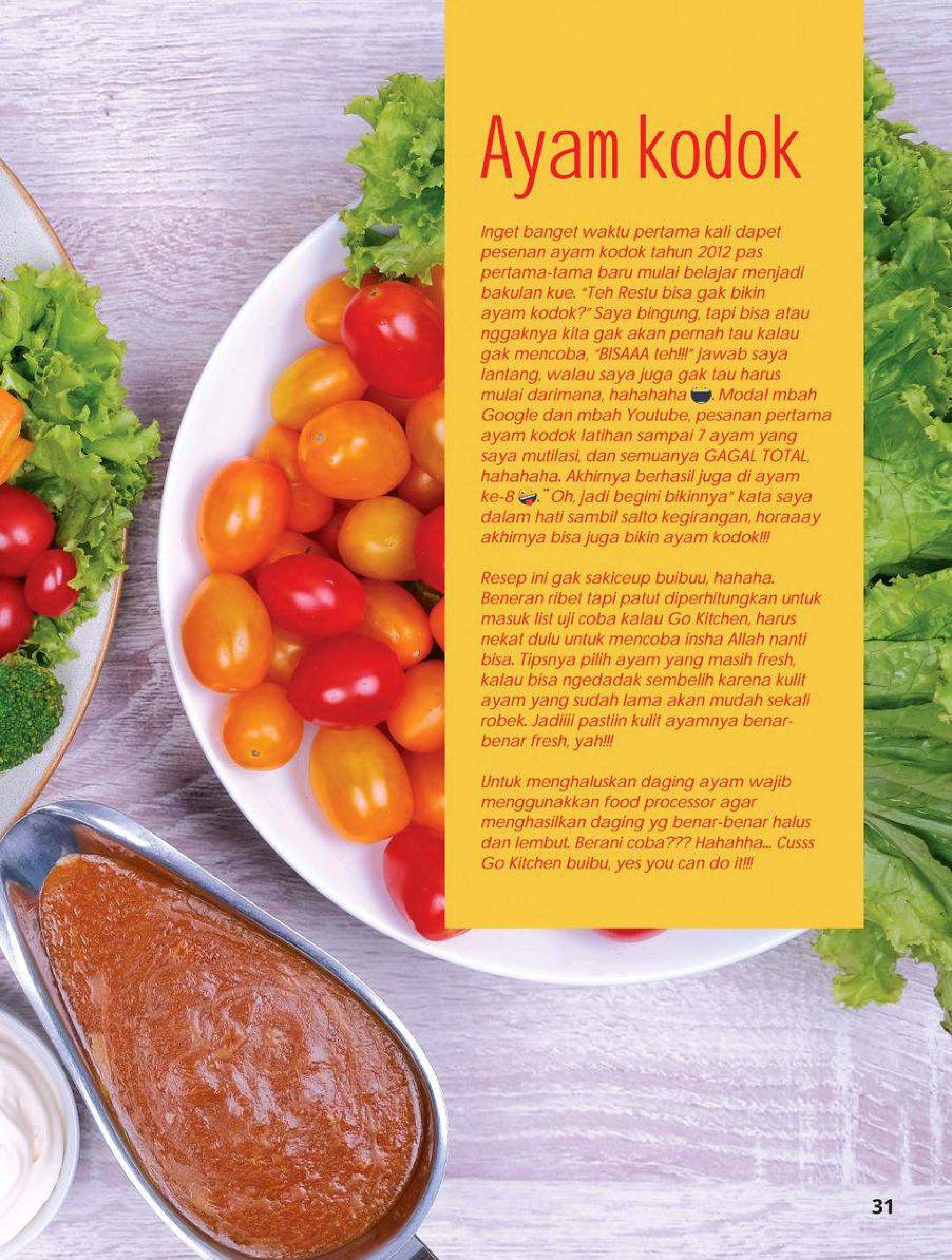
Cara membuat:

1. Cuci bersih paha ayam, beri air perasan jeruk nipis. Diamkan selama 15 menit lalu cuci bersih kembali.
2. Masukkan paha ayam ke dalam wadah, lalu masukkan bumbu lainnya di **Bahan A**, aduk rata. Tuangkan susu cair, aduk rata kembali, simpan di kulkas selama 1 jam.
3. Ambil paha ayam, celupkan ke **Bahan C**, lalu gulingkan ke **Bahan B**. Lakukan hingga 2 kali sambil diremas dan dicubit-cubit agar adonan tepung menempel sempurna.
4. Goreng paha ayam dalam minyak panas dan banyak dengan api sedang hingga matang dan kecokelatan. Angkat dan tiriskan.



HASIL:
9 potong





Ayam kodok

Inget banget waktu pertama kali dapet pesenan ayam kodok tahun 2012 pas pertama-tama baru mulai belajar menjadi bakulan kue. "Teh Restu bisa gak bikin ayam kodok?" Saya bingung, tapi bisa atau nggaknya kita gak akan pernah tau kalau gak mencoba, "BISAAA teh!!!" jawab saya lantang, walau saya juga gak tau harus mulai darimana, hahahaha 🤔. Modal mbah Google dan mbah Youtube, pesanan pertama ayam kodok latihan sampai 7 ayam yang saya mutilasi, dan semuanya GAGAL TOTAL, hahahaha. Akhirnya berhasil juga di ayam ke-8 🤩. "Oh, jadi begini bikinnya" kata saya dalam hati sambil salto kegirangan, horaaay akhirnya bisa juga bikin ayam kodok!!!

Resep ini gak sakiceup buibuu, hahaha. Beneran ribet tapi patut diperhitungkan untuk masuk list uji coba kalau Go Kitchen, harus nekat dulu untuk mencoba insha Allah nanti bisa. Tipsnya pilih ayam yang masih fresh, kalau bisa ngedadak sembelih karena kulit ayam yang sudah lama akan mudah sekali robek. Jadili pastiin kulit ayamnya benar-benar fresh, yah!!!

Untuk menghaluskan daging ayam wajib menggunakan food processor agar menghasilkan daging yg benar-benar halus dan lembut. Berani coba??? Hahahha... Cusss Go Kitchen buibu, yes you can do it!!!!

Ayam Kodok

Bahan:

1 ekor ayam utuh ukuran sedang
(berat $\pm 1 - 1,3$ kg)

Benang hitam

Jarum jahit

Pisau kecil

Gunting

Pelengkap:

Sayuran rebus (brokoli, wortel, buncis, jagung, kentang) yang ditumis dengan *unsalted butter* dan irisan bawang bombai hingga harum.

Bahan isian:

250 gram daging ayam

250 gram daging sapi cincang

3 lembar roti tawar, rendam dengan 100 ml susu cair, haluskan

3 butir telur ayam

Bumbu lainnya:

½ sdt garam

½ sdt lada hitam bubuk

½ sdt pala bubuk

1 sdt kaldu bubuk

1 sdm saus tiram

Bahan olesan (aduk rata):

50 gram margarin

2 sdm madu

2 sdm kecap manis

½ sdt pala bubuk

½ sdt lada hitam bubuk

Cara membuat:

1. Proses pertama yaitu memisahkan bagian kulit luar ayam dengan bagian daging dalam. Sisakan bagian sayap dan paha bawah, biarkan utuh. Perlu kehati-hatian dan kesabaran karena jika melakukan kesalahan bisa merobek kulit ayam tersebut. Jika ada bagian kulit yg robek atau terlalu lebar bisa dijahit dengan benang hitam terlebih dulu.
2. Masukkan semua bahan isian dan bumbu-bumbu lainnya ke dalam *food processor*, giling hingga lembut. Masukkan adonan ke dalam *pipping bag* lalu semprot ke dalam kulit ayam tadi sampai penuh.
3. Jahit ujung bagian bawah dan atas menggunakan benang hitam, lalu tusuk-tusuk bagian badan ayam dengan jarum agar ayam tidak menggelembung selama proses berikutnya.
4. Siapkan loyang yang sudah dialasi *aluminium foil* dan diolesi sedikit margarin, letakkan ayam kodok di atasnya.
5. Kukus ± 30 menit atau sampai matang. Tuang air kaldu yang terdapat di loyang ke wadah lain, simpan untuk dimasukkan ke dalam saus.
6. Panaskan oven 180°C , oles ayam kodok dengan bahan olesan secara merata, lalu panggang selama ± 10 menit. Keluarkan ayam, oles kembali lalu panggang selama ± 10 menit. Lakukan pengulangan sebanyak 3-4 kali atau sampai warna kecokelatan yang diinginkan.
7. Setelah matang, keluarkan dari oven. Tunggu hangat, cabut benang hitam perlahan-lahan.
8. Ayam kodok siap disajikan dengan pelengkap lainnya.

Saus

Bahan:

50 gram	<i>unsalted butter</i>
1 butir	bawang bombai, cincang halus
5 siung	bawang putih, cincang halus
4 sdm	saus tomat (80 gram)
3 sdm	kecap manis (60 gram)
1 sdm	saus tiram
1 sdm	kecap inggris
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk
500 ml	air
50 gram	tepung maizena

Cara membuat:

1. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan semua bumbu lalu beri air, aduk rata. Masak hingga mendidih dan saus matang, terakhir masukkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, aduk hingga mengental dan saus meletup-letup.



HASIL:
8-10 porsi



Bakso Sapi

Bahan:

500 gram	daging sapi
150 gram	es batu
100 gram	tepung tapioka
5 butir	bawang merah, iris, goreng
5 siung	bawang putih, iris, goreng
50 ml	putih telur
1 sdt	baking powder
Air untuk merebus	

Bumbu:

1 sdt	garam
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan panci, lalu rebus air hingga cukup panas saja, kecilkan api.
2. Potong daging kecil-kecil, masukkan ke dalam *food processor* bersama es batu, lalu giling hingga lembut.
3. Masukkan bahan lain dan bumbu, giling kembali hingga lembut.
4. Bulatkan bakso menggunakan tangan, ambil dengan bantuan sendok, lalu masukkan ke dalam panci berisikan air panas tadi. Untuk merapikan permukaan adonan, celup sendok sesekali ke dalam air panas. Lakukan hingga adonan habis. Besarkan api, rebus hingga bakso matang dan mengapung ke permukaan, angkat dan tiriskan.
5. Untuk bakso ukuran besar, ambil adonan agak banyak, simpan di telapak tangan. Bentuk bulat dengan bantuan sendok yang sesekali dicelup ke air panas. Begitu juga dengan bakso telur, gunakan telur rebus untuk isian, lalu balut dengan adonan bakso tadi, tutup hingga rapi.

BAKSO TULANG IGA

Kuah Bakso Tulang Iga

Bahan:

5 liter	air
500 gram	tulang iga
20 gram	bawang goreng
2 batang	daun bawang
Minyak untuk menumis	

Bumbu:

8 siung	bawang putih, haluskan
½ sdm	garam
1 sdt	kaldu bubuk
2 sdm	kecap ikan
1 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Masak air hingga mendidih, masukkan tulang iga yang sudah dicuci bersih. Rebus hingga daging empuk.
2. Tumis bawang putih hingga harum, lalu masukkan ke dalam rebusan tulang iga. Beri bumbu-bumbu lain.
3. Masukkan bawang goreng yang sudah dihaluskan dan irisan daun bawang.

Pelengkap:

- Mi telur
- Soun/bihun
- Sawi hijau & taoge
- Irisan seledri
- Bawang goreng
- Sambal cabai rawit
- Kecap manis
- Jeruk limau



HASIL:

35 butir bakso
ukuran sedang



Awalnya mikir bikin bakso sendiri itu ribet beuut dahh!!! Gak pernah berani coba bikin sendiri, beli ajalah simpel tinggal happ, hahaha...😂 Tapi semenjak punya anak mulai mikir saya harus bisa bikin bakso sendiri, kenapa? Karena bakso penyelamat hidup, hahaha... Kalau lagi males masak mentok-mentok beli bakso buat nyuapin anak yaakann, padahal ngeri juga yah kalau sering-sering beli bakso di luaran, kita gak tau berapa banyak bahan pengawet dan kualitas bahan yang dipakai. Cari aman sekarang nyetok bakso buatan sendiri. Dikirain susah, taunyaa sakiceuppp ini mahhh "belagu" hahahaha😂 Aseli gampang banget buibu asal punya food processor dan pastiin daging yang kita pakai itu bener-bener fresh, dijamin deh bakso ala mamang-mamang tersaji dari dapur sendiri. Hayu cuss ah let's Go Kitchen belajar jadi mamang baksoo.😊

Iga bakar

Ini resep iga bakar jualan saya waktu punya foodcourt dulu, best seller banget ini enak pakai banget, hahahaha. 🤤 Mengadopsi iga bakar yang paling hits di Bandung, kotrak-kotrek sendiri di dapur dan menemukan resep yang masya Allah hampir mirip itu seneng banget, apalagi banyak disukai sama orang, sesuatu banget buat saya... Minyak samin jangan di skip yah buibu, ini kunci kenikmatan hakikinyaa, hihhi... Kalau saya lebih suka kuah agak banyak jadi bisa saya siramin ke nasi panas, ulalaaa banget enaknyaaaa!!! wajib dicoba ini resep buibu, cussss eksekusi GO KITCHEN. 🤤🤤🤤

Tahap 1

Bahan:

1 kg	tulang iga sapi
3 lembar	daun salam
3 batang	serai, memarkan
5 lembar	daun jeruk
2 liter	air

Bumbu halus:

5 siung	bawang putih
5 butir	bawang merah
1 ruas	kunyit (15 gram)
1 ruas	jahe (25 gram)

Bumbu lainnya:

1 sdt	garam
40 gram	gula merah
1 sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan tulang iga sapi, daun salam, serai, dan daun jeruk.
2. Masukkan bumbu halus, garam, gula merah, dan merica, rebus hingga tulang iga empuk.
3. Panggang iga dengan wajan antilengket hingga kecokelatan. Angkat.

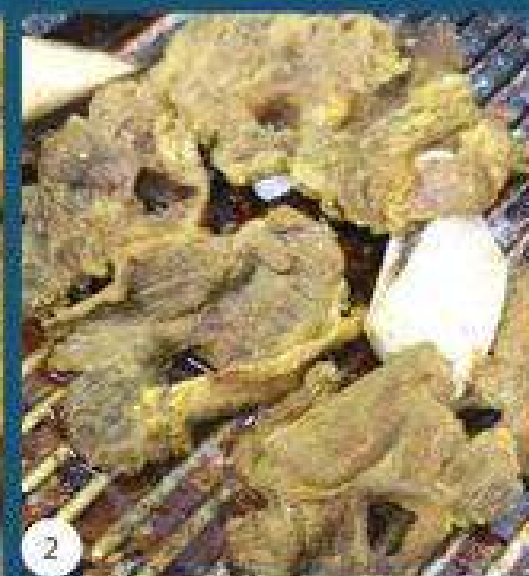
Tahap 2

Bahan:

100 gram	minyak samin
15 butir	bawang merah, iris kasar
200 ml	air panas
75 gram	kecap manis
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	kaldu bubuk
1 buah	tomat, potong 8
10 buah	cabai rawit merah (sesuai selera)

Cara membuat:

1. Siapkan wajan, masukkan minyak samin lalu tumis bawang merah hingga harum.
2. Masukkan tulang iga yang sudah dipanggang tadi. Masukkan air panas, kecap, merica, dan kaldu bubuk. Masak hingga air sedikit menyusut.
3. Masukkan potongan tomat dan cabai rawit merah.





HASIL:
4 porsi





Sop buntut bakar

Bahan:

1 kg	buntut sapi
3 liter	air
3 buah	wortel, kupas
1 buah	kentang, kupas
1 buah	tomat
2 batang	daun bawang
2 batang	seledri
100 ml	kecap manis
50 gram	margarin
½ sdt	pala bubuk
5 butir	cengkih
1 batang	kayu manis
Minyak untuk menumis	

Bumbu lain:

1 sdm	garam
1 sdt	kaldu bubuk
2 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk

Bumbu halus:

7 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih

Sop buntut doang itu udah enak, nah coba kalau buntut sapinya dibakar, dimakan pakai kuah sop, perpaduan antara manis gurih si buntut ditambah kuah sop yang panas gurih itu enakunya kebangetan gustiii, hahaha... Enak pisan ini buibuuuu, wajib pakai banget dicoba. Sakiceup bikinnya tapi rasanya beuhh, adu tanding sama resto juga berani, hahahaha. 😂 Jangan lupa pelengkapnyanya biar makin semarak, ada emping, acar, jeruk limau, dan sambal cabai rawit, pasti jatuh cinta banget deh sama masakan ini. Yuuu aaah let's Go Kitchen, cobain kenikmatan sop buntut bakar ini. 😊

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih, lalu masukkan buntut sapi yang sudah dicuci bersih. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ke dalam rebusan buntut sapi. Masak hingga aromanya makin harum.
3. Masukkan margarin dan bumbu lainnya, rebus hingga buntut sapi empuk. Angkat buntut sapinya, tiriskan.
4. Potong wortel dan kentang, masukkan ke dalam kuah buntut, masak hingga sayur empuk, lalu kecilkan api.
5. Siapkan wajan antilengket, beri sedikit margarin. Panggang buntut sapi, olesi dengan campuran margarin dan kecap hingga tekstur bakar yang diinginkan.
6. Sajikan buntut bakar dengan kuah sop secara terpisah. Beri potongan tomat, daun bawang, seledri di kuah sop, lalu taburi dengan bawang goreng. Sajikan.



HASIL:
4-6 porsi



Bahan:

500 gram	daging tetelan
1 buah	pepaya muda/labu siam (500 gram), potong korek api
200 gram	kacang panjang, potong 3 cm
5 buah	cabai merah, iris serong
5 buah	cabai hijau, iris serong
10 buah	cabai rawit utuh
100 gram	petai kupas (± 2 papan)
3 lembar	daun salam
3 batang	serai, memarkan
1 ruas	lengkuas (50 gram), memarkan
3 lembar	daun jeruk
2 liter	air
100 ml	santan kental
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

8 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih
10 buah	cabai merah rebus
30 gram	ebi
4 butir	kemiri

Bumbu lainnya:

1 sdm	garam
2 sdm	gula pasir
2 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	merica bubuk



Sayur godog betawi

Sayur godog Betawi salah satu menu sarapan yang sering saya buat. Rasanya yang gurih dan pedas dicampur dengan lontong atau ketupat bikin pagi selalu mager, hahahaha. 🍲 Ini juga menu alternatif saat hari raya Idul Fitri selain opor ayam dan menu masakan lainnya. Biasanya ada yang pakai udang atau ayam, bahkan ada juga yang suka ditambahin tahu. Kalau saya pribadi lebih suka pakai daging sapi yang banyak lemak seperti tetelan, cita rasa sayur godognya makin gurih. Rasanya yang agak pedas kurang cocok untuk anak-anak, tapi bisa diakalin saat membuatnya, pisahkan dulu sebelum dikasih potongan cabai merah dan hijau. Cuss eksekusi buibuu Go Kitchen yuu bikin resep ini aseli enak banget apalagi banyakin petai banyakin ketupat banyakin kerupuk, nambah lagi sayur godognya, diulang-ulang aja terooss nambah yang lainnya juga, hahahaha. 🤤



HASIL:

4-6 porsi

Cara membuat:

1. Rebus daging tetelan hingga empuk. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, masukkan daun salam, serai, lengkuas, dan daun jeruk. Masak hingga harum.
3. Masukkan daging tetelan rebus bersama kaldunya, masak hingga mendidih. Tambahkan pepaya dan bumbu-bumbu lainnya, aduk rata, dan masak hingga pepaya empuk.
4. Tuang santan kental, aduk kembali, masak hingga matang.
5. Terakhir masukkan kacang panjang, cabai merah dan hijau, petai, dan cabai rawit utuh, masak kembali hingga sayuran layu. Angkat.
6. Sayur godog siap disajikan dengan ketupat, lontong, atau nasi hangat.





soto bandung

Soto Bandung adalah menu masakan berkuah yang sering saya buat di rumah karena anak-anak suka banget makan soto ini. Apalagi kalau ke Bandung, pasti menu ini jadi alternatif pilihan makan mereka, ditambah emping goreng yang disiram kecap manis, udah deh anak-anak makannya banyak. Soto Bandung gampang banget bikinnya. Kalau saya lebih suka pakai daging bagian sengkel karena gak mudah hancur dan teksturnya yang agak berurat membuat soto Bandung lebih nikmat. Hayuuu let's Go Kitchen eksekusi resep ini, dijamin keluarga pasti suka banget. 😊😊😊😊

Bahan:

1 kg	daging sengkel
5 liter	air
5 lembar	daun salam
3 batang	serai, memarkan
1 ruas	jahe ($\pm$ 30 gram), memarkan
1 ruas	lengkuas ($\pm$ 30 gram), memarkan
2 buah	lobak, kupas, potong-potong
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

8 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih

Bumbu lainnya:

1 sdm	garam
1 sdt	gula pasir
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	merica bubuk
½ sdt	pala bubuk

Pelengkap:

- Kacang kedelai goreng
- Bawang goreng
- Daun bawang dan seledri iris
- Sambal cabai rawit
- Jeruk limau



HASIL:
6-8 porsi

Cara membuat:

1. Rebus daging sampai empuk, lalu buang air rebusan pertama, ganti dengan air baru sejumlah air yang dibuang. Rebus kembali daging hingga mengeluarkan kaldu. Ambil dagingnya lalu potong dadu besar.
2. Tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum. Masukkan ke dalam panci kuah dan daging. Masak hingga kaldu benar-benar harum.
3. Masukkan lobak, beri bumbu-bumbu lainnya, aduk rata. Masak hingga lobak matang dan daging empuk. Sajikan hangat bersama pelengkap.



Nasi goreng kambing

Awalnya gak pernah suka sama yang namanya nasi goreng kambing, tapi memang bener ya kata orangtua dulu jangan suka benci sama sesuatu secara berlebihan nanti malah jadi kebalik jadi suka banget. Petuah itu terjadi antara saya dan nasi goreng kambing. Awalnya saya benciiii banget, eh semenjak makan nasi goreng kambing di Jakarta yang terkenal itu jadi jatuh hati deh sama sepiring (penuh) nasi goreng kambing, hahahaha. Mengadopsi nasi goreng kambing terkenal itu, saya bikin versi mendekatinya. Uenak buanget buibuu!!! Tapi gak enak sama timbangan nganan teruss, hihhi. Semangaaatt jangan lupa olahraga abis makan sepiring (atau dua piring juga boleh) nasi goreng kambing ini yaaa. 😊😊 let's Go Kitchen buibuu!

Bahan:

400 gram	daging kambing, potong dadu
700 gram	nasi putih
150 ml	minyak samin
200 ml	air

Rempah-rempah:

2 lembar	bay leaf
½ sdt	kayu manis bubuk
¼ sdt	kunyit bubuk
¼ sdt	jintan
1 sdt	bumbu kari instan
2 buah	kapulaga
5 batang	cengkih

Bumbu halus:

7 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih
4 buah	cabai merah rebus

Bumbu lain:

1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan wajan, panaskan minyak samin. Tumis bumbu halus beserta rempah-rempah hingga harum dan matang.
2. Masukkan daging kambing, masak hingga daging berubah warna. Tuang air, masak hingga daging kambing empuk dan air menyusut.
3. Masukkan nasi putih, aduk kembali dan masak hingga semua bahan tercampur rata dan matang sempurna.
4. Sajikan hangat bersama acar dan emping.





HASIL:
3-4 porsi





HASIL:
4-6 porsi

GuIAl kambing

Bahan:

½ kg	daging kambing
1 kg	tulang iga kambing
4 liter	air
5 lembar	daun jeruk
4 lembar	daun salam
4 batang	serai, memarkan
1 ruas	lengkuas (50 gram), memarkan
500 ml	santan kental
200 ml	susu UHT <i>plain</i>
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

7 siung	bawang putih
12 butir	bawang merah
5 buah	cabai merah rebus
1 ruas	jahe (50 gram)
3 ruas	kunyit (50 gram)

Rempah-rempah:

5 buah	kapulaga
1 batang	kayu manis (atau 1 sdt kayu manis bubuk)
10 batang	cengkih
1 sdt	jinten
1 sdm	ketumbar sangrai bubuk
1 sdm	merica kasar

Bumbu lainnya:

1 sdm	garam
1 sdm	kaldu bubuk
2 sdm	gula pasir

*Makan gulai kambing kadang suka disangkutpautkan dengan kolesterol ya, jadi suka ngeri kalau mau makannya, hahaha...Tapi memang enak yah gulai kambing itu, apalagi komplit pakai acar, emping, dan sambal goreng kentang. Gak ketinggalan ketupat atau lontong, pasti bawaannya pengen nambah, iyaa kann? *kamu aja kalee* 🤔 hahahaha 🤔 Resep gulai kambing ini saya campur dengan susu UHT bikin sensasi rasanya masya Allah jadi tambah enak dan nikmat. Asal jangan terlalu berlebihan makan kambing gak masalah, juga diimbangi dengan serat yang banyak dan rutin berolahraga, cuss ah eksekusi resep gulai kambing ini. Let's Go Kitchen!*

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan daging dan tulang iga kambing yang sudah dipotong dan dicuci bersih. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salaam, serai, lengkuas, dan aneka rempah-rempah hingga harum dan matang. Masukkan ke dalam air rebusan daging kambing. Masak hingga daging kambing empuk.
3. Tuang santan kental, susu cair, dan bumbu lainnya seperti garam, kaldu bubuk, dan gula pasir.
4. Masak hingga benar-benar matang dan tercampur rata sambil diaduk-aduk perlahan agar santan tidak pecah.
5. Sajikan selagi hangat bersama acar timun, emping, dan sepiring nasi atau lontong.



BALADO BOLA DAGING PETAI

Bola daging ini hampir menyerupai bakso tapi lebih kasar teksturnya. Bola daging seperti ini bisa dibikin versi semur atau bumbu kecap, anak-anak pasti suka, dan menu ini juga bisa menjadi alternatif pilihan saat hari raya. Selain daging cincang, bahan utamanya bisa dimodifikasi juga dengan bahan lain seperti daging ayam, udang, cumi, dll. Cus Go Kitchen bikin balado bola daging petai, pasti jadi menu favorit keluarga. 😊😊😊

Bola Daging

Bahan:

500 gram	daging sapi giling
2 butir	telur
75 gram	tepung sagu
1 sdt	garam
¼ sdt	merica
½ kg	telur puyuh rebus
Minyak untuk menggoreng	

Cara membuat:

1. Campur daging giling, telur, dan tepung sagu di wadah, lalu beri bumbu dan aduk-aduk hingga tercampur rata.
2. Siapkan panci yang sudah berisi air, tunggu hingga mendidih, kecilkan api.
3. Ambil sedikit adonan, bentuk bulat pipih. Letakkan telur puyuh di tengahnya, bentuk bulat. Masukkan bola daging ke dalam rebusan air, masak hingga mengapung dan matang.
4. Angkat bola-bola daging, goreng sebentar dengan sedikit minyak. Tiriskan.



HASIL:

4-6 porsi

Balado

Bahan:

15 buah	cabai merah rebus
6 butir	bawang merah
4 siung	bawang putih
3 lembar	daun salam
2 lembar	daun jeruk
200 ml	air
50 ml	santan kental
200 gram	petai kupas (sesuai selera)
Minyak untuk menumis	

Bumbu lainnya:

1 sdt	garam
2 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah rebus, bawang merah, dan bawang putih hingga halus. Tumis dengan sedikit minyak hingga harum dan matang.
2. Masukkan daun salam dan daun jeruk, tumis kembali hingga harum. Masukkan bola-bola daging yang sudah digoreng tadi, aduk hingga tercampur rata.
3. Tuangkan air dan beri bumbu lain, aduk rata kembali. Masukkan santan kental, masak hingga kuah menyusut.
4. Masukkan petai, aduk sebentar dan masak hingga petai matang. Angkat dan sajikan.





HASIL:
3-4 porsi

SAPI LADA HITAM

Bahan:

500 gram	daging sapi has dalam, iris tipis
1 butir	bawang bombai, potong kotak
1 ruas	jahe (50 gram), iris tipis memanjang
½ buah	paprika merah, potong kotak
½ buah	paprika hijau, potong kotak
30 gram	tepung maizena
300 ml	air
Minyak	untuk menumis

Bahan perendam:

1 sdm	kecap asin
2 sdt	minyak wijen
3 siung	bawang putih, cincang
2 sdm	lada hitam butiran, tumbuk kasar

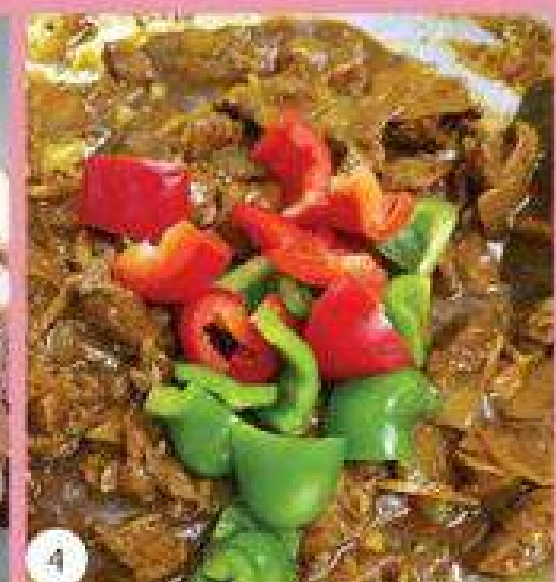
Bumbu lainnya:

2 sdm	saus tiram
1½ sdm	kecap manis
1 sdt	gula pasir
2 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk

Sapi lada hitam bisa dimakan dengan nasi hangat atau disiram di atas mi. Menu ini juga salah satu resep jualan saya dulu waktu punya foodcourt. Saya modifikasi dengan mi dan hot plate, jadi deh bahasa kerennya "beef black pepper hot plate", hahahaha. 🤪 Resep ini kategorinya sangat mudah bulbu, insha Allah pasti bisa walau baru belajar masak. Kalau gak suka daging bisa diganti dengan dada ayam ya... Pilih lada hitam butiran yang kita hancurkan sendiri supaya teksturnya tidak terlalu lembut dan tampilannya makin cantik ada titik-titik hitamnya, cuss let's Go Kitchen, sakiceupp tring!!!

Cara membuat:

1. Rendam daging dengan bahan perendam, aduk rata. Simpan dalam kulkas selama ± 30 menit.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging yang sudah direndam tadi, aduk hingga daging berubah warna.
4. Tuang air, masak hingga mendidih. Tambahkan bumbu-bumbu lain, aduk rata. Masak hingga daging empuk dan matang.
5. Masukkan paprika, masak kembali hingga paprika layu.
6. Masukkan tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, masak hingga kuah mengental. Angkat.





Cobek ikan nila

Cobek adalah salah satu masakan khas Sunda yang menggunakan bumbu segar tanpa dimasak dulu. Tapi biar sedikit memudahkan mengulek, bawang merahnya saya tumis sebentar supaya agak sedikit layu. Kalau buibu lebih suka mentahan juga gapapa, langsung ulek lebih nendang rasanya. 😋 Karena ini menggunakan bumbu segar tanpa dimasak, otomatis mudah sekali basi. Jadi kalau bikin cobek harus cepet abis, ya. Eh tapi dijamin cepet abis kok, apalagi ditemenin satu piring nasi panas plus tahu dan tempe goreng, hahahaha. Selain nila, buibu bisa berkreasi pakai ikan jenis lain misalnya gurami, ikan mas, lele, atau ayam. Cus bikin ini buibu let's Go Kitchen enak, seger, pedes dijamin nikmaaattt... 😋



HASIL:
4 porsi

Bahan:

1 kg	ikan nila (4 ekor)
½ sdt	garam
1 buah	jeruk nipis
Minyak	untuk menggoreng

Bumbu cobek:

12 butir	bawang merah, tumis sebentar asal layu
1 ruas	jahe (20 gram)
10 buah	cabai rawit merah (sesuai selera)
10 buah	cabai rawit hijau (sesuai selera)
20 gram	kencur
1 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk
½ sdt	gula pasir
2 buah	jeruk limau
200 ml	air mendidih

Cara membuat:

1. Buang sisik dan insang ikan, cuci bersih. Lumuri dengan garam dan air jeruk nipis. Diamkan ± 30 menit.
2. Panaskan minyak, goreng ikan hingga kering. Angkat dan tiriskan.
3. Ambil ulekan, masukkan bumbu cobek kecuali jeruk limau dan air panas, ulek hingga halus. Siram dengan air panas mendidih dan beri air jeruk limau, aduk rata. Masukkan ikan yang sudah digoreng sambil agak ditekan dengan ulekan agar bumbu menyerap.

pesmol ikan mas

Pesmol ikan mas salah satu masakan rumahan siap saji yang pernah saya jual di foodcourt dan menjadi salah satu best seller kala itu. Rasa pesmol ala Bu Etu cenderung gurih dan sedikit agak manis. Ikan mas bisa diganti dengan jenis ikan lainnya seperti gurami atau nila lebih mantap. Udah dikasih resepnya masa masih mau Go Warteg sih buibuuuu, cuss hayu atuh dicoba di dapur masing-masing. 🍴 let's Go Kitchen buibuul

Bahan:

1 kg	ikan mas (5 ekor)
1 buah	jeruk nipis
3 lembar	daun salam
2 batang	serai
400 ml	air
100 ml	santan kental
1 buah	wortel, potong korek api
1 buah	timun, potong korek api
2 buah	cabai merah, buang bijinya, iris memanjang
Minyak untuk menggoreng	

Bumbu halus:

7 butir	bawang merah
7 siung	bawang putih
1 ruas	lengkuas (25 gram)
6 butir	kemiri
1 ruas	kunyit (25 gram)

Bumbu lainnya:

1 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk
2 sdm	gula pasir
½ sdt	merica bubuk
¼ sdt	cuka

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan dari sisik dan insangnya, lalu lumuri dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Beri sedikit garam pada irisan wortel dan timun, lalu remas-remas. Tunggu beberapa saat hingga layu, cuci bersih, sisihkan.
3. Panaskan minyak agak banyak hingga benar-benar panas. Goreng ikan mas hingga kering, angkat, dan tiriskan.
4. Tumis bumbu halus bersama salam dan serai hingga harum. Tuang air dan santan kental, aduk-aduk hingga rata. Masukkan bumbu-bumbu lainnya, aduk rata, dan masak hingga mendidih.
5. Masukkan ikan mas yang sudah digoreng. Masukkan wortel, timun, dan cabai merah. Aduk rata dan masak sampai ikan menyerap bumbu.





HASIL:
5 porsi

Ikan bakar dabu-dabu

Gunakan ikan kembung jenis Banjar, ikannya besar-besar, biar mantap makannya, hahahaha... Ikan bakar campur sambal dabu-dabu itu bikin pengen ngambil nasi lagi dan lagi, sediiihh kalau kurang nasinya, hahahaha...🤔 Paling enak emang panggang di atas bara api langsung yahh, aromanyaa beuhh menambah kenikmatan yang paripurna. Tapiiii repot banget dahh kalau harus panggang pakai bara api gitu, bisa-bisa jemuran baju pada bau asepp, wkwkwkw 🤔. Tenang aja atuh buibu, di resep yang ini bakarnya cuma pakai wajan antilengket kok, jadi dijamin praktis tis tissss!!! Buruan ah Go Kitchen buibuuu, sakiceup tring pisan!!!

Bahan:

1 kg	ikan kembung (5 ekor)
1 buah	jeruk nipis
1 sdt	garam
2 sdm	minyak sayur
2 sdm	saus tiram
Kecap manis	secukupnya
Margarin	secukupnya

Sambal dabu-dabu:

10 buah	cabai rawit merah (sesuai selera), iris tipis
10 buah	cabai rawit hijau (sesuai selera), iris tipis
10 butir	bawang merah, iris tipis
2 buah	tomat, potong dadu kecil
100 ml	minyak goreng
1 sdm	air jeruk nipis
2 buah	jeruk limau, peras airnya
½ sdt	garam
½ sdt	gula pasir
Daun kemangi secukupnya	

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan, masukkan ke dalam wadah. Beri air jeruk nipis, garam, minyak, dan saus tiram. Aduk hingga tercampur rata, simpan dalam kulkas minimal 30 menit.
2. Siapkan wajan antilengket, olesi dengan margarin. Panggang ikan sambil sesekali dioles dengan campuran margarin dan kecap manis hingga matang.
3. Sambal dabu-dabu: siapkan mangkuk, masukkan cabai rawit merah, cabai rawit hijau, bawang merah, dan tomat. Aduk-aduk hingga rata.
4. Panaskan minyak, lalu siram ke dalam sambal tadi, aduk rata kembali. Beri air jeruk nipis, air jeruk limau, garam, dan gula pasir. Aduk kembali hingga rata. Masukkan daun kemangi.
5. Siram sambal dabu-dabu ke atas ikan panggang saat akan disajikan.



HASIL:
5 porsi





HASIL:
5 porsi

Pecel lele

Pernah menjadi anak kos di Bandung yang tiap malam ke luar cari makan, pecel lele jadi menu idola saya. Hobi makan pecel lele terbawa sampai menikah dan punya anak, salah satu menu yang sering saya masak untuk makan siang atau makan malam, pecel lele dengan sambalnya satu ulekan penuh biar puas, hahaha... karena saya suka gemessss sama tukang pecel lele yang ngasih sambal cuma sedikit, secara saya tim sambal dikeduk, bukan dicocol. Biar berasa lagi makan ala kaki lima, jangan lupa kol goreng dan petai juga yang digoreng beserta kulitnya, daaaaan jangan lupa juga tahu dan tempe gorengnya. Buibu mah baru baca ceritanya juga pasti langsung ngeces duluan deh, hahahahha... 🤪 Hayuuu cuss aluh Go Kitchen, dijamin mantulll sangatt... Awas nambah nasi!! 😊

Bahan:

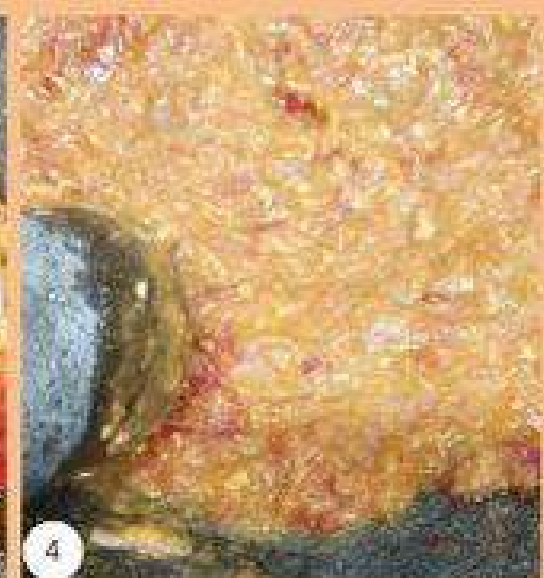
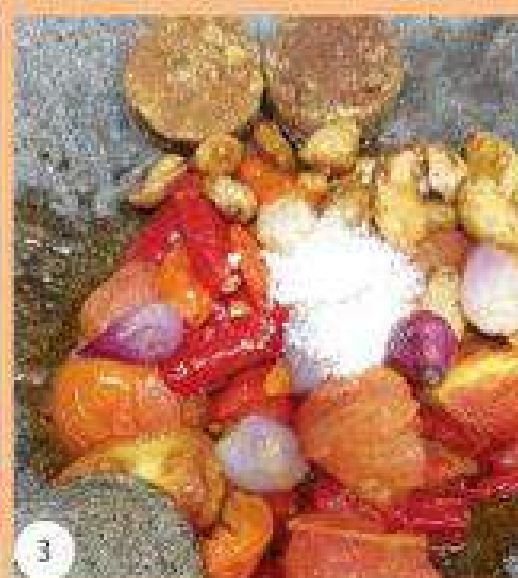
1 kg	ikan lele (5 ekor)
1 buah	jeruk nipis
1 sdm	garam
3 siung	bawang putih
1 ruas	kunyit (15 gram)
Minyak	untuk menggoreng

Sambal pecel:

5 butir	bawang merah
6 siung	bawang putih
2 buah	tomat ukuran besar
6 buah	cabai merah
10 buah	cabai rawit merah (sesuai selera)
8 butir	kemiri
60 gram	gula merah
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan lele, beri air jeruk nipis, garam, bumbu yang sudah dihaluskan (kunyit dan bawang putih), diamkan ± 30 menit.
2. Siapkan wajan, goreng ikan lele hingga matang dan kering. Angkat dan sisihkan.
3. Panaskan minyak di wajan lain. Goreng bahan sambal pecel kecuali gula merah dan garam hingga layu. Angkat.
4. Tumbuk/ulek bahan sambal pecel yang sudah digoreng, beri garam dan gula merah, tumbuk hingga lembut.
5. Sajikan ikan lele goreng dengan sambal pecel.



Tom yum



HASIL:
4 porsi

Bahan:

2 ekor	cumi segar (± 200 gram)
200 gram	fillet ikan tuna
500 gram	udang
200 gram	jamur merang
3 batang	serai, memarkan
10 lembar	daun jeruk
1 ruas	lengkuas (50 gram) memarkan
2 liter	air
Daun ketumbar secukupnya	
Minyak untuk menumis	

Bumbu halus:

10 buah	cabai merah rebus
6 siung	bawang putih
10 gram	ebi

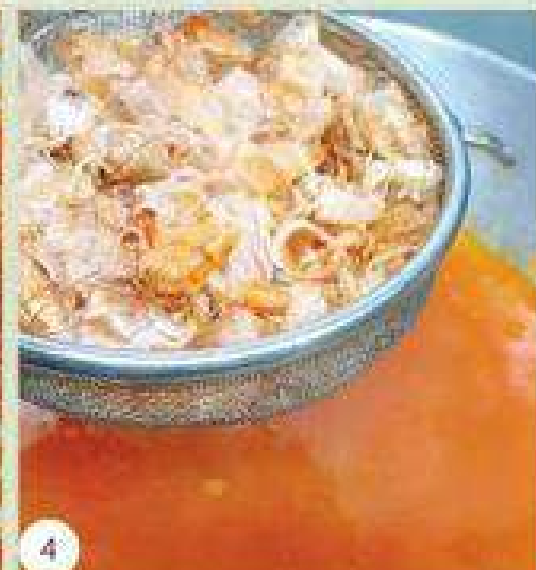
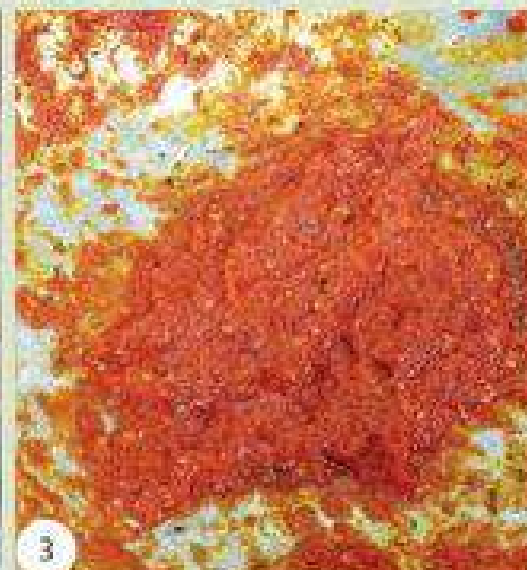
Bumbu lainnya:

2 sdm	kecap ikan
2 sdt	minyak wijen
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	kaldu bubuk
2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
3 sdm	air jeruk lemon

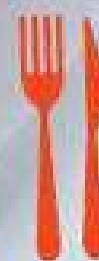
Resep dari negara Thailand yang rasanya asam segar dan sedikit pedas, isinya seafood dan jamur. Bikinnya gampang banget bulbu, yang agak susah mungkin daun ketumbar yang jarang dijual, tapi gak pakai juga gak apa-apa. Untuk isian gak terpaku dengan seafood, bisa diganti dengan ayam, daging, atau bakso juga okey, sesuaikan dengan isi kulkas aja yaaa. Yang membuat kuah tom yum punya aroma khas adalah penggunaan kaldu udang dan ebi yang sudah dihaluskan. Duuhhhh bikin laper kaaaan, hahahahahahaha... 🤤
let's Go Kitchen buibuuuuu!

Cara membuat:

1. Potong-potong cumi, fillet ikan, dan jamur merang. Cuci bersih, sisihkan.
2. Copot kepala dan kupas kulit udang, sisakan bagian ekornya, lalu kerat bagian punggung dan keluarkan kotoran di punggung. Cuci bersih, sisihkan.
3. Jangan buang kepala dan kulit udang karena akan digunakan untuk membuat kaldu. Cuci bersih terlebih dahulu, lalu rebus dengan 2 liter air sampai mendidih. Kecilkan api, biarkan beberapa saat hingga aroma kaldu makin harum. Saring kotorannya, rebus kembali airnya. Sisihkan.
4. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan ke dalam kaldu udang. Tambahkan serai, daun jeruk, dan lengkuas, masak hingga kuah mendidih. Beri semua bumbu-bumbu lain, aduk rata, dan masak hingga mendidih kembali.
5. Masukkan udang, cumi, ikan, dan jamur, masak hingga semua bahan matang. Masukkan cabai rawit utuh dan potongan daun ketumbar. Aduk sebentar, angkat.







HASIL:
3-4 porsi

Sop ikan gurami

Bahan:

1 ekor	ikan gurami berat ± 700 gram
1 buah	jeruk nipis
10 butir	bawang merah, iris tipis
5 siung	bawang putih, iris tipis
1 butir	bawang bombai ukuran sedang, iris
1 ruas	jahe (20 gram), memarkan
3 batang	serai, memarkan
5 lembar	daun jeruk
6 buah	tomat hijau, belah 4
15 buah	cabai rawit merah (sesuai selera)
3 batang	daun bawang, iris
1 ikat	kemangi, petiki daunnya
2 liter	air

Bumbu lain:

2 sdm	kecap ikan
1 sdm	garam
1 sdt	minyak wijen
1 sdt	kaldu bubuk
1 sdt	gula pasir

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan gurami, lalu potong menjadi 4 bagian. Cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, bawang bombai, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum dan layu.
3. Didihkan air, masukkan bumbu tumis, masak hingga kaldu harum sekali. Beri bumbu-bumbu lainnya, aduk rata.
4. Masukkan ikan gurami, masak hingga ikan matang (ikan mudah sekali matang).
5. Masukkan potongan tomat hijau, cabai rawit merah utuh, daun bawang, dan daun kemangi, aduk pelan sebentar, angkat.

Kalau main ke Serang Banten pasti mampir makan sop ikan yang rasanya asem segerrr, juara!!! Tapi karena jauh, sekarang mah Go Kitchen ajalah yaaa... 🤔

Saat akan membuat sop ini, pastikan ikan yang digunakan masih fresh yah buibuuu, biar enak. Untuk menghilangkan rasa amis jangan lupa lumuri ikan dengan jeruk nipis terlebih dahulu, lalu diamkan beberapa saat. Memasak ikan berbeda dengan memasak daging atau ayam, karena lebih cepat matang. Supaya ikan tidak hancur karena kelamaan diaduk, pastikan kaldu sop sudah wangiilil, baru masukin ikan dan diamkan beberapa saat jangan diaduk-aduk. Pada saat mau disajikan, baru deh masukin pelengkap lainnya. Jangan lupa bikin sambal cabai rawit ijo biar makin semarak, hahaha. Buibu mau kuah sopnya lebih segar? Tambahin aja belimbing wuluh, tapi kalau susah dapatnya pakai tomat hijau juga gak apa-apa, sama-sama enak dan segeerrrr... 🤔 let's Go Kitchen buibuuuuu!



Gurami asam manis

Ikan gurami asam manis salah satu menu wajib kalau saya Go Resto, hahahaha 😂 Seneng banget yang namanya ikan gurami asam manis. Dari sekian banyak resto yang sudah saya datangi, ada satu resto di Karawang yang punya menu gurami asem manis juara banget... 😊 Tapi kalau sering-sering Go Resto, bisa tekor bandar yah bulbuuu. secara menu ikan yang satu ini punya bandrol harga yang lumayan gak bisa dibilang murah "emak emak irit", hahahhaha 🤔 Daripada Go Resto melulu, sekarang Go Kitchen aja bikin menu ala resto sendiri, apalagi Pak Su doyan banget sampai tulangnya bersiiih dari bumbu, wkwkwk. Walau bikin di rumah, tapi rasa gak kalah kaya di resto deh pokoknya!!! 🥰

Bahan:

1 ekor	ikan gurami berat ± 700 gram (<i>fillet</i> dagingnya, sisakan tulang dan kepala)
1 buah	jeruk nipis, peras
½ sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
1 sdt	bawang putih bubuk
2 buah	wortel, potong korek api
2 buah	timun, potong korek api
3 buah	cabai merah, potong korek api
Minyak	untuk menggoreng

Pelapis (campur rata):

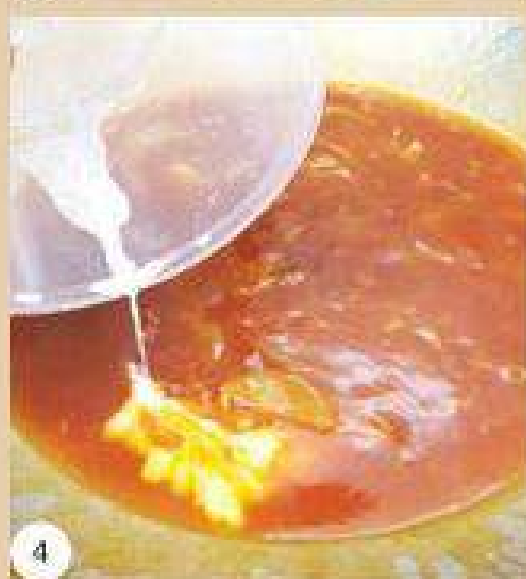
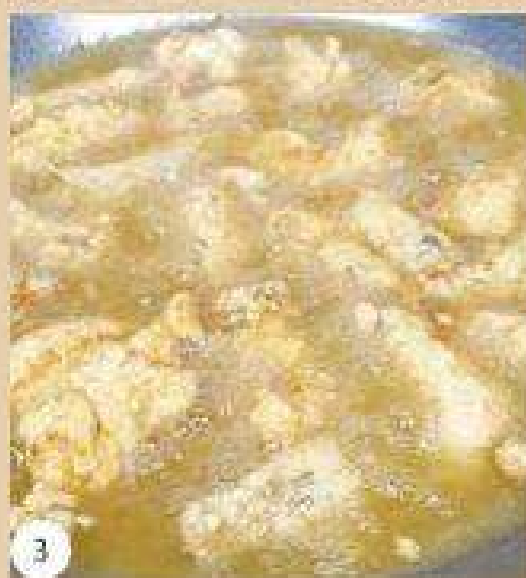
150 gram	tepung terigu protein sedang
100 gram	tepung maizena
1 sdt	kaldu bubuk

Saus asam manis:

1 buah	bawang bombai, iris memanjang
5 siung	bawang putih, cincang
300 gram	saus tomat
2 sdm	kecap inggris
2 sdm	gula pasir
1 sdt	garam
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	kaldu bubuk
300 ml	air
15 gram	tepung maizena
Minyak	untuk menumis

Cara membuat:

1. Lumuri *fillet* ikan gurami dengan air jeruk nipis, garam, merica bubuk, dan bawang putih bubuk, aduk rata, simpan dalam kulkas hingga 30 menit.
2. Remas-remas sebentar dengan sedikit garam, potongan wortel, dan timun. Diamkan hingga layu lalu cuci bersih, sisihkan.
3. Siapkan bahan pelapis, masukkan *fillet* ikan satu per satu sambil diremas agar bahan pelapis menempel sempurna. Goreng dalam minyak panas agak banyak hingga kering dan matang. Balut juga bagian kepala dan badan ikan dengan bahan pelapis, goreng hingga kering dan matang.
4. Saus asam manis: tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, masukkan saus tomat dan air, masak hingga mendidih.
5. Masukkan bumbu-bumbu lainnya, aduk rata. Tuang tepung maizena yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, masak kembali hingga mengental. Masukkan wortel, timun, dan cabai merah, aduk rata, dan masak sebentar saja.
6. Siapkan piring saji, susun badan dan kepala ikan goreng, lalu letakkan *fillet* ikan di atasnya, siram dengan saus asam manis.



HASIL:
4 porsi





Udang Bakar Madu

Udang bakar madu dicocol sambal jahe yang pedes panas, gak lupa pakai acar dan nasi anget itu mantull banget, apalagi kalau udangnya gede-gede, pasti berebutan sama anak-anak, seruuu, hahahaha. Kalau makan di resto seafood, menu udang bakar harganya pasti mehooong banget ya buibu, 😊 jadi daripada bandar tekor mendingan cuss Go Kitchen beli udang yang gede-gede di supermarket atau pasar *emak irit*, hahaha... 😊 Yang suka menu udang wajib cobain resep ini pasti ketagihan dan gak kalah rasanya kaya di resto. 😊

Bahan:

- 1 kg** udang ukuran besar
- 2 buah** jeruk nipis
- 5 butir** bawang merah
- 5 siung** bawang putih
- 2 sdm** saus tiram
- 2 sdm** kecap manis
- 2 sdm** saus tomat
- 3 sdm** madu
- 1 sdt** garam
- ½ sdt** kaldu bubuk

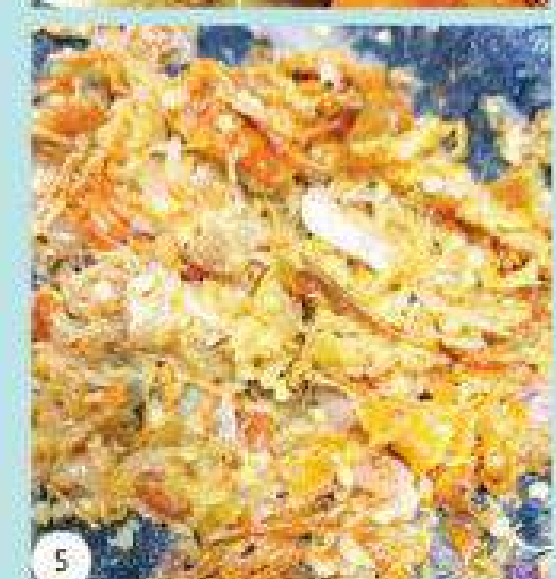
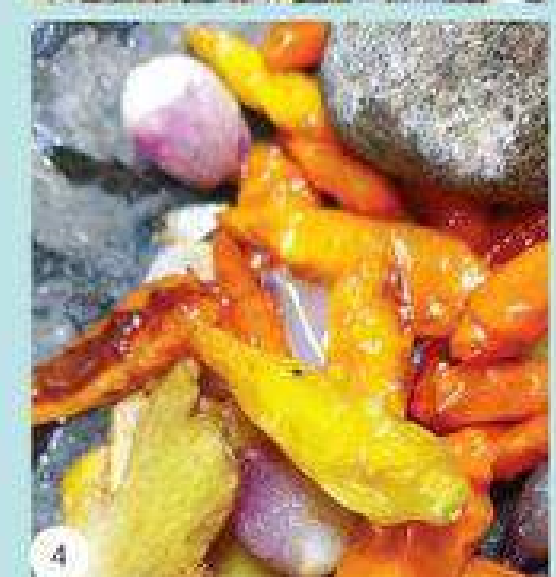
Tusuk sate **secukupnya**
Margarin dan kecap manis
untuk mengoles

Sambal jahe:

- 20 buah** cabai rawit merah (sesuai selera)
- 1 ruas** jahe (± 30 gram), iris tipis
- 5 butir** bawang merah
- 20 gram** bawang goreng (1 sdm penuh)
- 200 ml** kecap manis (10 sdm)
- 2 buah** jeruk limau
- Minyak** untuk menumis

Cara membuat:

1. Kerat punggung udang, keluarkan kotorannya. Cuci bersih, tusuk satu per satu dengan tusuk satai.
2. Masukkan udang ke dalam wadah, lalu beri air jeruk nipis, aduk-aduk, dan biarkan beberapa saat. Tambahkan bumbu-bumbu lainnya, aduk hingga tercampur rata, lalu masukkan ke dalam kulkas ± 30 menit.
3. Sementara menunggu bumbu menyerap, siapkan bahan sambal jahe.
4. Tumis cabai rawit merah, jahe, dan bawang merah hingga layu, lalu haluskan dengan ulekan. Pindahkan ke mangkuk, lalu beri kecap manis, aduk hingga rata. Masukkan bawang goreng dan air jeruk limau aduk hingga rata.
5. Siapkan wajan antilengket, beri sedikit margarin, lalu panggang udang hingga matang.
6. Menjelang matang, olesi udang dengan campuran margarin dan kecap. Sebelum diangkat, oles udang dengan madu.



HASIL:
35 tusuk

Menu olahan udang mau diapain aja itu selalu menjadi favorit saya, apalagi udang goreng tepung ini, biasa saya sebut "udang hamil" karena melendung-melendung kaya orang lagi hamil, hahaha. 🤪 Suka banget sama udang goreng tepung, dimakan gitu doang udah enak apalagi pakai saus mayones dan sambal botolan, udah deh sekilo udang gak berasaa "maruk", hahahha. 🍤 Wajib coba buibuuu gampang banget sakiceupp jadi, menu alternatif buat bekel sekolah anak. Cuss yuu Go Kitchen cobain, pasti sukaa deh.



HASIL:
3-4 porsi

Bahan:

500 gram udang
1 buah jeruk nipis
1 sdt bawang putih bubuk
Minyak untuk menggoreng

Pencelup:

200 gram tepung terigu protein sedang
50 gram tepung sagu
1 sdt baking powder
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk
10 gram tepung maizena
200 ml air dingin

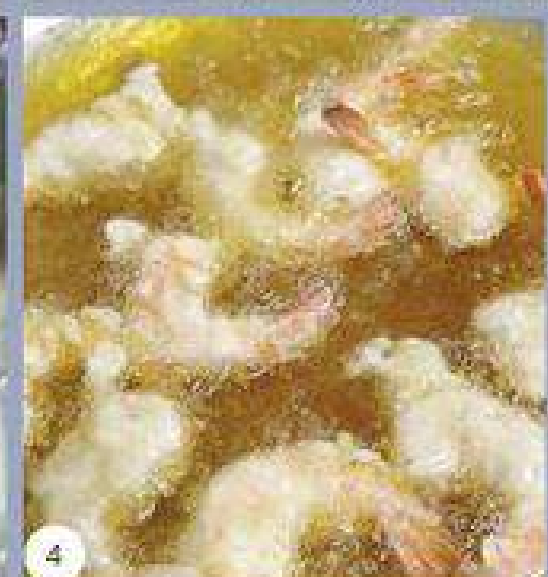
Saus mayones (aduk rata):

150 gram mayones
30 ml susu kental manis
1 sdm air jeruk lemon

Udang goreng tepung saus mayo

Cara membuat:

1. Bersihkan udang, buang kepala dan kulitnya, sisakan bagian ekornya. Kerat punggungnya, keluarkan kotorannya, lalu cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan bawang putih bubuk, simpan dalam kulkas ± 30 menit.
2. Campur semua bahan pencelup, tuang air es sedikit-sedikit sambil aduk dengan *whisk* hingga rata.
3. Panaskan minyak. Celup udang ke bahan pencelup, lalu goreng hingga kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan, sajikan bersama saus mayones.







Resep jajanan hits



Mi yamin manis Bandung

Ayam Yamin

Bahan:

200 ml	minyak goreng
6 siung	bawang putih, cincang halus
250 gram	daging ayam cincang
250 gram	dada ayam, potong dadu kecil
1 sdt	merica bubuk
3 sdm	kecap ikan
½ sdt	kaldu bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan wajan, panaskan minyak goreng. Masukkan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Masukkan semua ayam, masak hingga berubah warna. Beri bumbu-bumbu lain, masak hingga bumbu terserap ayam.
3. Tiriskan tumisan ayam, ambil sisa minyaknya untuk campuran mi yamin.

Mi Yamin

Bahan:

150 gram	mi telur (bisa <i>homemade</i> atau siap pakai seperti <i>spaghetti angel hair</i> /mi telur kering/basah)
1 sdm	kecap manis
1 sdt	kecap asin
1 sdm	minyak ayam (sisa minyak dari tumisan ayam yamin)
¼ sdt	merica bubuk

Mi Telur Homemade

Bahan:

500 gram	tepung terigu protein tinggi
70 gram	tepung sagu
3 butir	telur
1 sdm	garam
150 ml	air

Cara membuat:

1. Masukkan tepung terigu, tepung sagu, telur, dan garam ke dalam wadah. Tuangkan air sedikit demi sedikit sampai adonan kalis.
2. Gilas adonan menjadi tipis. Ambil sedikit adonan yang sudah tipis, lalu masukkan ke penggilingan mi berulang kali hingga adonan tipis dan mulus.
3. Masukkan ke pemotong mi.
4. Beri taburan tepung sagu bila dirasa adonan mi lengket.

Pelengkap:

- Kuah bakso + ceker
- Pangsit goreng/rebus
- Sambal cabai rawit, saus, dan kecap manis

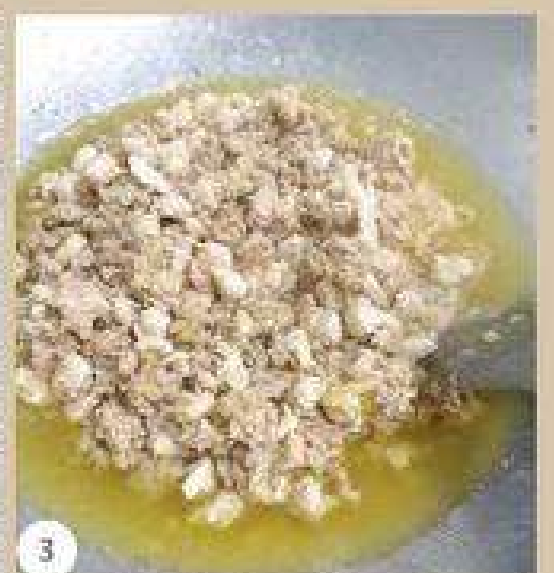
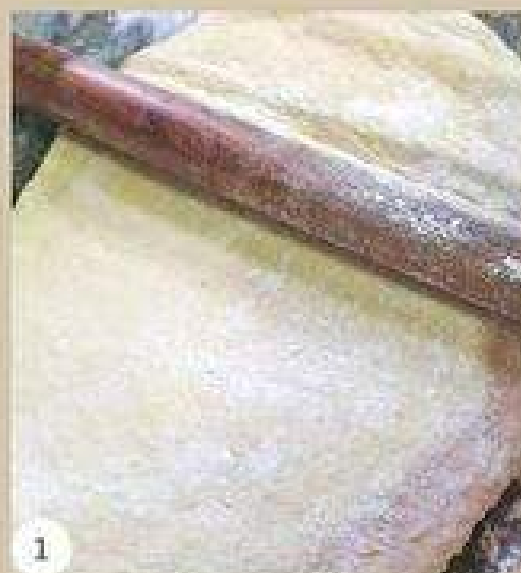
Cara membuat:

1. Didihkan air, rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Siapkan mangkuk, beri minyak ayam, kecap asin, kecap manis, dan merica. Masukkan mi, aduk-aduk hingga rata. Beri ayam di atasnya, sajikan dengan bahan pelengkap lainnya.

Mi yamin manis jajanan khas Bandung yang wajib pakai kecap manis dan kecap asin. Kecap manisnya mempunyai aroma khas dan kental, makin juara ketika dicampur dengan aneka jajanan Bandung seperti mi yamin, siomay, atau batagor. Dulu setiap pulang sekolah zaman SMA di Bandung pasti wajib makan mi yamin manis di pertigaan jalan Geger Kalong Bandung. Duh, jadi teringat masa muda dulu *berasa tua* 🍲 Yaudah deh bikin sendiri ajaaa, let's Go Kitchen!!! Rasanya 11-12 sama tukang dagang favorit waktu SMA dulu. Cobain deh buibu, berasa lagi di Bandung beneran, hehehehe... 😊



HASIL:
5 porsi





Mi hijau ayam jamur

Awalnya saya sempat yakin kalau bikin mi telur sendiri itu pasti repot banget, nyatanya pas nyobain bikin mi pertama kalinya langsung jatuh cinta, gampang banget buibuu. Asal punya mesin penggilingnya, bikin mi sakiceuppp hahahha 🍲, saya pakai penggiling manual tanpa listrik, hasil mi-nya kenyal karena menggunakan sedikit tepung sagu, saya pribadi lebih suka tekstur mi yang agak kenyal seperti mi instan pedas dari Korea itu lohh, hihi... Kalau buibu pengen hasil mi tidak kenyal, skip tepung sagu, ganti full tepung terigu protein tinggi. Mi ini kenyal enak banget apalagi ditambah topping ayam jamur. Jangan lupa juga pakai kuah bakso dan pangsit gorengnya, udahhh dehbbh berasa lagi makan mi ayam di mamang-mamang, hahahha... 🍲 hayuuu buibuu let's Go Kitchen!

Mi Hijau

Bahan:

500 gram	tepung terigu protein tinggi
70 gram	tepung sagu
3 butir	telur
1 sdm	garam
150 ml	sari sayuran hijau (250 gram sawi hijau/ bayam/pakcoy + 200 ml air diblender, ambil sarinya)

Cara membuat:

1. Masukkan tepung terigu, tepung sagu, telur, dan garam, ke dalam wadah. Tuang air hijau sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai adonan kalis.
2. Gilas adonan menjadi tipis untuk memudahkan masuk ke penggilingan mi.
3. Ambil sedikit adonan yang sudah tipis, masukkan ke penggilingan. Proses berulang kali hingga adonan cukup tipis dan mulus.
4. Masukkan ke pemotong mi. Beri taburan tepung sagu bila dirasa adonan mi lengket.
5. Didihkan air, masak mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
6. Siapkan mangkuk, beri minyak ayam/minyak bawang/ minyak sayur secukupnya, lalu masukkan mi, aduk rata. Mi hijau siap diberi topping.

Ayam Jamur

Bahan:

- 500 gram** dada ayam, potong dadu kecil
1 kaleng jamur kancing, iris tipis
500 ml air
Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 4 butir** bawang merah
3 siung bawang putih
1 ruas jahe (15 gram)

Bumbu lain:

- 150 ml** kecap manis ($\pm$ 5 sdm)
1 sdm saus tiram
1 sdt minyak wijen
2 sdt kecap asin
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
2 sdt kecap inggris
1 sdt garam
1 sdt kaldu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdm gula pasir
1 batang daun bawang, iris halus

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam, aduk rata hingga ayam berubah warna. Tuangkan air, masak hingga mendidih, lalu masukkan jamur dan bumbu-bumbu lainnya, aduk rata.
2. Masak hingga bumbu menyerap dan matang, biarkan kuahnya agak banyak, jangan terlalu menyusut.



HASIL:
5 porsi



Mi Kocok Bandung

Saya mi kocok lovers garis keras, hahaha. Semua mi kocok di Bandung sudah pernah saya coba, dan terfavorit ada di depan halaman salah satu pusat oleh-oleh paling terkenal di Bandung yang berada di Jl. Kebon Jukul. Panas-panas makan mi kocok, terus dikasih sambal cabai rawit merah dan air jeruk limau, jangan lupa pelengkap wajib mi kocok yaitu kerupuk aci terasi yang warna pink, itu yah aseli deh nikmat sangaaat, hahaha...😂 Yang jauh ke Bandung cuss Go Kitchen aja, resep mi kocok Bandung yang kacidaaa pisan raosna, sakiceupp jadii. Mi basah yang dipakai untuk mi kocok ini memang khas bentuknya gepeng dan warnanya kuning. tapi kalau susah caranya bisa ganti dengan mi lainnya, yang penting kuah kikilnya yang juaraaaaa...👏 hayuuu bulbuu let's Go Kitchen!

Bahan:

1 kg	kikil sapi
4 lembar	daun salam
4 lembar	daun jeruk
2 batang	serai, memarkan
1 ruas	jahe (± 30 gram) memarkan
7 liter	air
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

10 butir	bawang merah
8 siung	bawang putih
3 butir	kemiri
20 gram	ebi, sangrai

Bumbu lainnya:

1 sdm	garam
½ sdm	kaldu bubuk
2 sdt	gula pasir
1 sdt	merica bubuk

Pelengkap:

- Mi telur basah kuning gepeng
- Taoge
- Irisan seledri
- Bawang goreng
- Sambal cabai rawit
- Jeruk limau

Cara membuat:

1. Rebus kikil hingga empuk (merebus kikil butuh waktu yang agak lama sampai kikilnya empuk). Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe hingga bumbu matang dan harum. Angkat dan masukkan bumbu tumisan ke dalam rebusan kikil, lalu tambahkan bumbu-bumbu lainnya. Masak hingga kikil menyerap bumbu.
3. Angkat kikil, potong sesuai selera.
4. Didihkan air di panci lain, rebus sebentar mi telur basah dan taoge, lalu masukkan ke mangkuk. Siram dengan kuah kikil, beri sedikit kecap manis, lalu taburi irisan seledri dan bawang goreng. Sajikan dengan pelengkap lainnya.





HASIL:
5 porsi





Seblak campur

Ini wajib banget dicoba buibuuu apalagi yang doyan banget pedes, ini terjuara banget!!! 😊 Seblak jajanan khas bumi Pasundan, jajanannya urang Sunda, dimana-mana tersebar luas mamang-mamang penjual seblak. Bikinnya gampang banget, kuncinya kerupuk mentah yang direbus itu bintang utamanya. Paling enak cari jenis kerupuk aci bawang yang warna-warni atau kerupuk tukang nasi goreng yang warna orange. Makin banyak makin enak, makin kenyal kenyall. 😊 Wajib banget dicoba buibuu pasti ketagihann ini maaaaahhhh...!!! hayuuu buibuu let's Go Kitchen!

Cara membuat:

1. Rebus ceker ayam hingga empuk, angkat, lalu sisihkan.
2. Rebus kerupuk bawang mentah kira-kira 1 menit, angkat, dan tiriskan.
3. Panaskan sedikit minyak, kocok lepas telur, lalu bikin orak-arik, sisihkan.
4. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ceker yang sudah direbus, sosis, dan bakso. Aduk-aduk hingga bumbu tercampur rata.
5. Tuangkan air, masak hingga mendidih. Tambahkan bumbu-bumbu lain, aduk rata. Masukkan kerupuk bawang yang sudah direbus, masak kembali hingga kuah mengental.
6. Masukkan orak-arik telur, potongan daun bawang, dan cabai rawit utuh. Aduk rata sebentar, angkat.

Bahan:

200 gram	kerupuk bawang mentah
2 butir	telur
250 gram	ceker ayam
3 buah	sosis sapi, iris
10 butir	bakso, iris
1 batang	daun bawang, iris kasar
10 buah	cabai rawit hijau (sesuai selera)
500 ml	air
Air	untuk merebus
Minyak	untuk menumis

Bumbu halus:

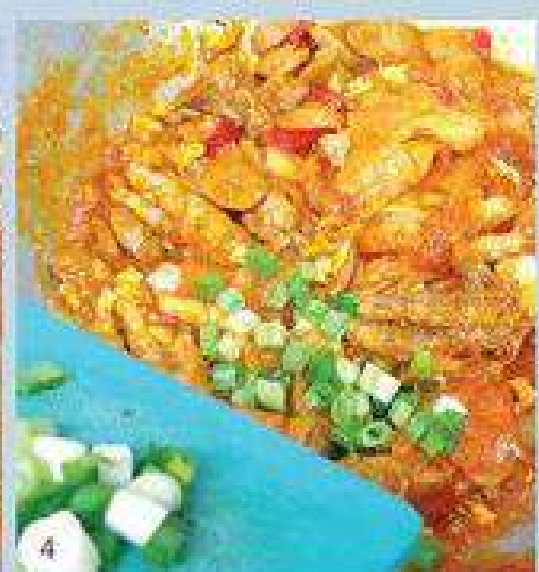
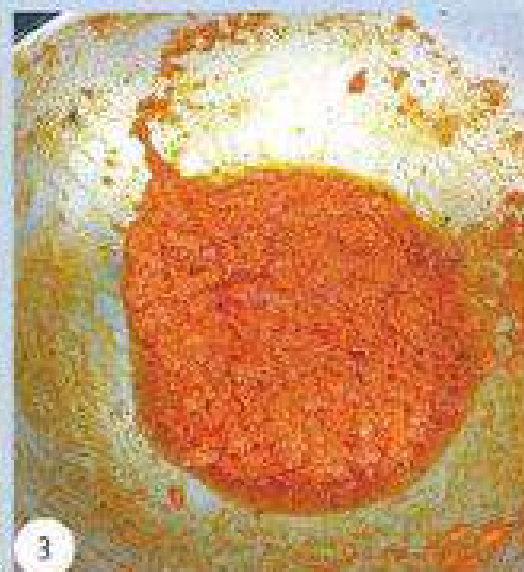
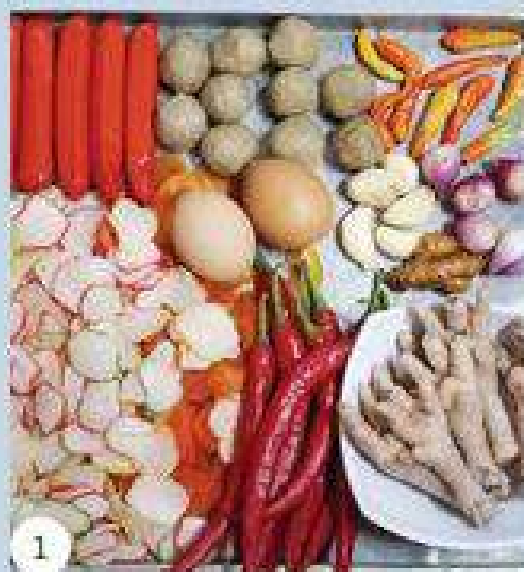
10 buah	cabai merah rebus
10 buah	cabai rawit merah (sesuai selera)
5 siung	bawang putih
5 butir	bawang merah
2 buah	kencur (± 25 gram)

Bumbu lainnya:

40 gram	gula merah
1 sdm	kecap manis
1 sdt	cabai bubuk (sesuai selera)
1 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk



HASIL:
3-4 porsi



Cakwe

Cakwe

Bahan:

400 gram	tepung terigu protein tinggi
200 ml	air (ditimbang)
1 butir	telur ukuran besar ($\pm$ 60 gram)
15 gram	garam
5 gram	soda kue
5 gram	baking powder
7 gram	bawang putih bubuk

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam mikser atau gelas manual menggunakan tangan hingga adonan kalis, lalu bulatkan. Simpan di baskom, tutup dengan *plastic wrap*, simpan di ruangan sejuk selama 10 jam.
2. Siapkan meja kerja, taburi dengan terigu. Gilas adonan hingga setebal $\pm$ 2 mm, lipat bagian kanan dan kiri ke tengah, lalu lipat kembali menjadi satu (lihat gambar). Gilas kembali adonan hingga ketebalan $\pm$ 2 mm, tutup dengan *plastic wrap*, diamkan selama $\pm$ 1 jam.
3. Potong-potong adonan dengan lebar $\pm$ 3 cm. Ambil 2 potong adonan, tumpuk, olesi dengan putih telur sebagai perekat. Ambil sumpit, tekan di tengah-tengahnya, begitu juga bagian belakangnya (lihat gambar).
4. Panaskan minyak agak banyak hingga benar-benar panas. Tarik adonan sesuai yang diinginkan, lalu goreng hingga mekar, matang, dan kecokelatan.

Cakwe, salah satu jajanan favorit kesukaannya Pak Suami. Kalau lewat SD-SD atau liat tukang cakwe langsung otomatis beli, dan selalu ada aja mamang penjual cakwe mini. Di Bandung juga ada tempat jual cakwe favorit yang terkenal banget, juara rasanya. Apalagi itu saus asam manisnya, ughh bangettt!!! Hahahaha... "Masa bikin cakwe sendiri gak bisa? Gampanglah sakiceup" pikir saya. Setelah baca resep sana sini, waduhh lama amat bikinnya. Butuh waktu hampir 10 jam untuk menunggu si cakwe sempurna, keburu laper iniii, hahahaha...🍌 Setelah jatuh bangun 7 purnama, akhirnya bisa juga menaklukkan si cakwe dan ini jadi favorit anak-anak karena katanya rasanya sama kaya di Bandung, ayeeee...🍌 Cuss bulbuu wajib banget cobain ini bahannya murah meriah bangeet, gampang di dapat. Tipsnya ngadon pas malem mau tidur, besok pagi tinggal goreng. Cuss Go Kitchen!!!

Saus Asam Manis

Bahan:

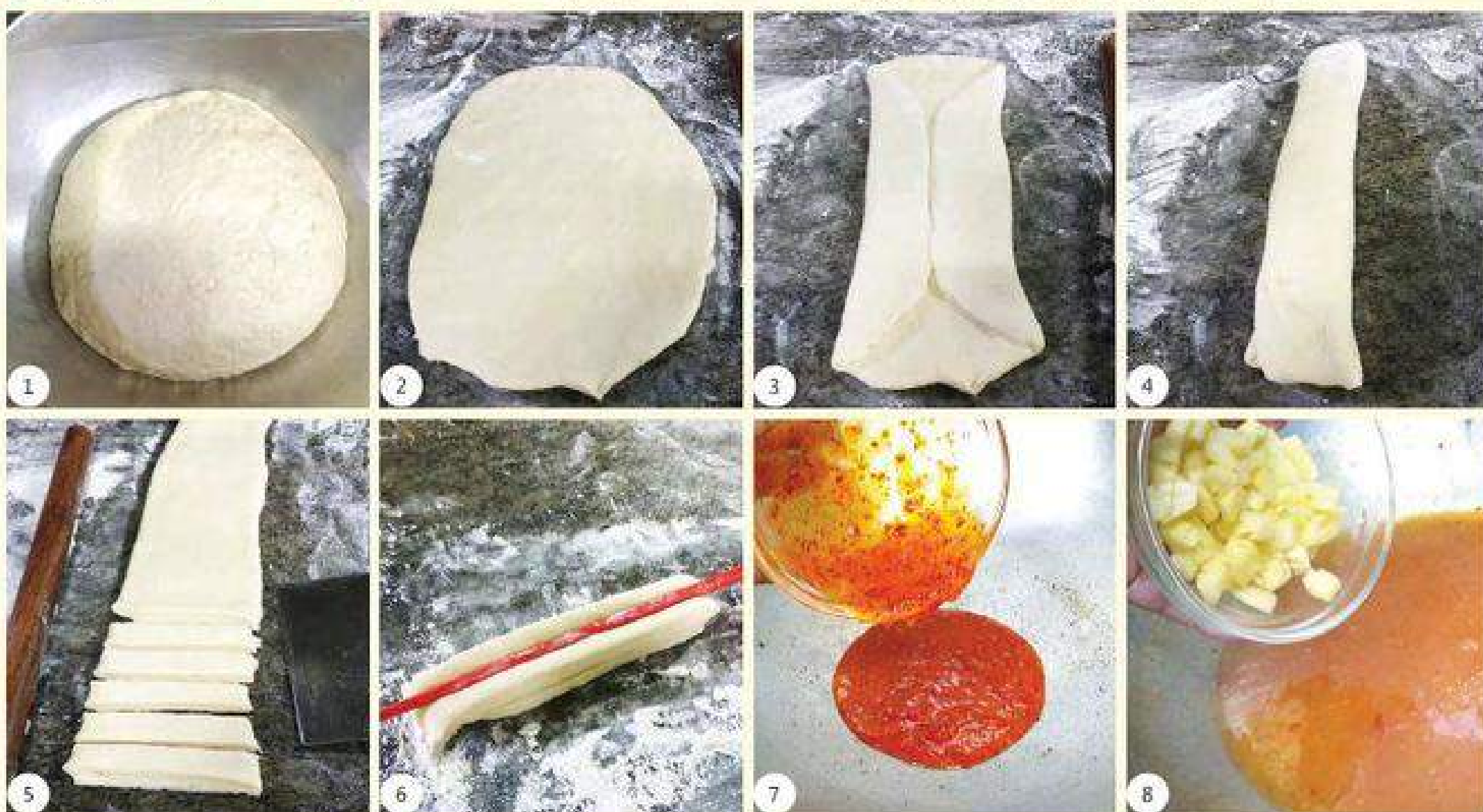
200 ml	saus bangkok botolan
125 gram	gula pasir
1 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk
1 sdt	cuka masak/air jeruk lemon
20 gram	tepung tapioka
600 ml	air
50 gram	nanas, potong dadu
1 buah	cabai merah, potong bulat
1 buah	cabai hijau, potong bulat



HASIL:
7 potong

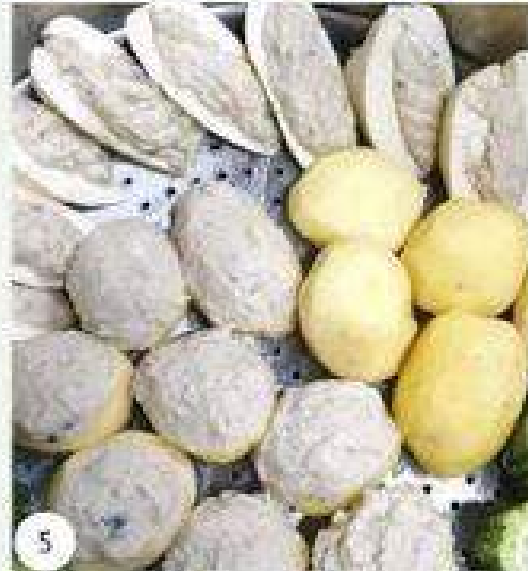
Cara membuat:

1. Siapkan wajan lalu masukkan saus bangkok, gula pasir, garam, kaldu bubuk, dan air. Masak hingga mendidih. Kecilkan api masukkan tepung tapioka yang sudah dilarutkan dengan sedikit air, aduk cepat masak hingga saus mengental.
2. Masukkan nanas, cabai hijau, dan cabai merah. Aduk rata dan masak kembali hingga saus mendidih dan nanas matang.
3. Tambahkan cuka/air jeruk lemon, aduk rata sebentar. Angkat.





HASIL:
5 porsi



Menu makanan yang berbau tepung tapioka atau sagu dan bercampur dengan ikan tenggiri semua saya sukai mulai dari pempek, tekwan, batagor, otak-otak, dll, sukaaa banget. 🤤 Sekarang sih lebih suka bikin sendiri supaya lebih berasa ikan tenggirinya dan bumbu kacangnya bisa pakai semena-mena alias melimpah ruah biar puas, wkwkwk. 🙌 Siomay kategori jajanan yang sangat mudah dibuat asal punya food processor. Masukkan semua bahan, tekan tombol on, cetak, udah deh tinggal kukus aja. Dimakan gitu aja udah enak apalagi ditambah pelengkap lainnya, jangan lupa pakai kecap manis dan air jeruk limau, plus kerupuk aci, mantuuulll... Rasana juara pisan bulbuuu!!! hayuuu bulbuu let's Go Kitchen!

Siomay tenggiri

Bahan:

500 gram	daging ikan tenggiri
5 butir	bawang merah
5 siung	bawang putih
150 gram	labu siam parut
250 gram	tepung sagu
3 butir	telur
2 batang	daun bawang, iris tipis

Bumbu lainnya:

1 sdt	garam
1 sdt	kaldu bubuk
½ sdt	merica bubuk
1 sdm	gula pasir
1 sdm	kecap ikan
1 sdm	minyak goreng

Pelengkap:

Kulit siomay/pangsit **secukupnya**

2 buah	paria, potong tiga bagian
3 buah	kentang, kupas, kukus
3 butir	telur rebus
3 buah	tahu putih, potong segitiga
½ buah	wortel parut halus

Kol **secukupnya**

Jeruk limau **secukupnya**

Bumbu kacang:

400 gram	kacang tanah sangrai, haluskan agak kasar
15 buah	cabai merah rebus
5 siung	bawang putih
3 lembar	daun jeruk
500 ml	air
70 gram	gula merah
1 sdm	gula pasir
1 sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk
Minyak untuk menumis	

Cara membuat:

1. Siapkan *food processor*, masukkan ikan tenggiri, bawang merah, bawang putih, dan labu siam, lalu proses sampai halus.
2. Masukkan tepung sagu, telur, dan bumbu-bumbu lain, proses/giling kembali hingga adonan tercampur rata. Matikan. Tambahkan daun bawang, aduk rata dengan spatula.
3. Ambil selembar kulit pangsit, beri adonan di tengahnya, lalu lipat bagian pinggir kulit ke tengah. Taburi atasnya dengan sedikit parutan wortel, kukus hingga matang. Bila kulit pangsit dirasa mudah sobek, bisa oles dahulu dengan putih telur/air agar kulit pangsit lembap.
4. Adonan bisa juga dicetak langsung dengan cetakan muffin yang sudah diolesi minyak, atau dibulatkan dengan bantuan 2 sendok, langsung letakkan di panci kukusan yang sudah dioles sedikit minyak goreng, kukus hingga matang.
5. Untuk paria dan tahu (sudah dikerat tengahnya), masukkan adonan ke bagian dalamnya, kukus hingga matang. Untuk kol, ambil bagian lembaran kol yang besar, lalu rebus sebentar ke dalam air mendidih, angkat tiriskan. Buang tulang tengahnya, lalu gulung seperti lumpia.
6. Bumbu kacang: haluskan cabai merah rebus dan bawang putih, lalu tumis hingga harum. Masukkan kacang tanah halus, beri air, daun jeruk, dan bumbu-bumbu lain. Aduk rata.
7. Masak dengan api kecil hingga bumbu kacang matang dan berminyak. Sajikan.

Cilok bumbu kacang

Cilok alias aci dicolok, jajanan dari masa taman kanak-kanak yang gak ada bosennya. Cilok si bola-bola imut yang teksturnya genyal-genyal, apalagi lambahin bumbu kacang pedes manis, beeeuuuuuhhhh!!! Wkwkwkw., 🍲 Cuusss bulbu bikin, varlasin sendiri resep ciloknya bisa diisi pakai lemak sapi itu endolita banget "ngences"... Atau isi bakso, sosis, keju, atau telur puyuh buat anak-anak, daripada jajan sembarangan kaaaaan mending makan cilok yahud buatan ibunya sendiri. Yuk mareeee...let's Go Kitchen. 🍴

Bahan:

250 gram	tepung tapioka
125 gram	tepung terigu protein sedang
3 siung	bawang putih, haluskan
1 sdt	garam
½ sdt	gula pasir
½ sdt	kaldu bubuk
¼ sdt	merica bubuk
300 ml	air panas mendidih
2 batang	daun bawang, iris tipis

Bumbu kacang:

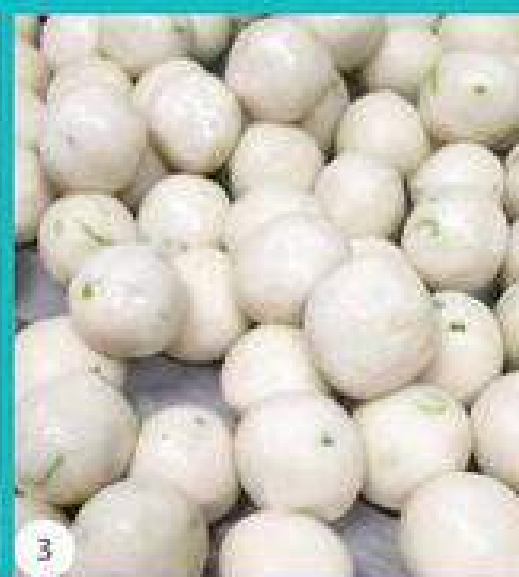
100 gram	kacang tanah sangrai, haluskan
3 siung	bawang putih
5 buah	cabai merah rebus
200 ml	air
50 ml	sambal cabai botolan
1 sdm	gula pasir
1 sdt	garam
Minyak	untuk menumis

Cara membuat:

1. Masukkan tepung tapioka, tepung terigu, bawang putih, dan bumbu-bumbu lainnya ke dalam wadah, aduk rata. Tuang air panas mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk menggunakan centong kayu, bila dirasa adonan sudah cukup bisa dibentuk, stop penambahan air.
2. Masukkan irisan daun bawang, aduk kembali hingga rata. Pastikan adonan benar-benar tercampur rata dan kalis.
3. Rebus air hingga mendidih, kecilkan api.
4. Pulung adonan lalu bentuk bulatan kecil. Masukkan ke dalam air rebusan tadi, masak hingga mengapung, angkat, dan tiriskan.
5. Panaskan panci kukusan, kukus cilok yang sudah direbus tadi hingga cilok benar-benar matang.
6. Bumbu kacang: haluskan bawang putih dan cabai merah rebus, tumis hingga harum. Masukkan kacang halus, beri air, lalu masak hingga mendidih.
7. Masukkan saus sambal dan bumbu-bumbu lain, masak dengan api kecil hingga bumbu kacang matang dan berminyak.
8. Masukkan cilok yang sudah dikukus aduk-aduk dengan bumbu kacang hingga tercampur rata. Sajikan.



HASIL:
4-6 porsi







Roti John

Roti yang sedang naik daun dan disukai banyak orang ini adalah roti panjang dengan isian telur, daging beserta jajarannya, dimakan dengan aneka topping lainnya seperti mayones, saus, dan keju. Perpaduan rasa yang aduhhhh ngonahhh pisan bulbuu, enak banget juaraaa!!! Saya suka, saya sukaa, hahahaha... 🤔 Punya dua anak laki-laki yang hobi banget makan aneka roti yang asin, cuss Go Kitchen masuk ke "lab" mengarang indah membuat si roti hits itu, dan hasilnya 11-12 lahh sama yang dijual, hahahaha... 🤔 Tenang bulbu ini mah RENDAH KALORI kooook, asal ga diteleeeenn, wkwkwkwk!!!

Roti

Bahan:

400 gram	tepung terigu protein tinggi
100 gram	tepung terigu protein sedang
30 gram	susu bubuk <i>full cream</i>
80 gram	gula pasir
1 bungkus	ragi instan ($\pm$ 11 gram)
360 gram	cairan (2 butir telur utuh + 40 gram <i>whipped cream</i> cair + susu UHT <i>full cream</i> sampai 360 gram)
60 gram	<i>salted butter</i>
5 gram	garam

Cara membuat:

1. Siapkan wadah/*bowl mixer*, masukkan bahan kering. Nyalakan mikser, tuang sedikit demi sedikit cairan.
2. Mikser dengan *speed* rendah hingga kalis, masukkan *salted butter* dan garam. Uleni hingga kalis dan elastis yaitu saat adonan dirasa sudah lembut dan bisa direntangkan hingga adonan terlihat transparan (*windowpane test*).
3. Bulatkan adonan, lalu simpan dalam wadah, tutup dengan *cling wrap*. Biarkan mengembang selama 30 menit hingga 2 kali ukuran semula.
4. Kempiskan adonan, lalu uleni sebentar. Timbang adonan seberat masing-masing 150 gram, gilas, lalu gulung bentuk memanjang. Susun di loyang yang sudah diberi kertas roti dan dioles margarin/ menggunakan kertas silpat antilengket.
5. Tutup dengan serbet bersih, diamkan 1 menit hingga ukurannya 2 kali lipat dari semula. Olesi dengan kuning telur.
6. Panggang dengan suhu 180 °C selama $\pm$ 15 menit atau sampai matang. Keluarkan dari oven, oles permukaannya dengan *butter* selagi panas.

Pelengkap:

- Telur ayam, kocok lepas
- Irisan daun bawang
- Irisan *letucce*/daun selada
- Mayones
- Saus tomat
- Saus sambal
- Keju *cheddar* parut/slice
- Margarin

Isian Daging

Bahan:

250 gram	daging cincang
30 gram	<i>unsalted butter</i>
1 batang	daun bawang, iris tipis
3 butir	bawang merah, cincang kasar
3 siung	bawang putih, cincang kasar
2 sdt	bumbu kari instan
1 sdt	gula pasir
½ sdt	merica bubuk
½ sdt	garam
½ sdt	kaldu bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan wajan, lelehkan *unsalted butter*. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan bumbu kari dan bumbu-bumbu lainnya, masak hingga daging matang.
3. Masukkan irisan daun bawang, aduk sebentar, angkat.



HASIL:

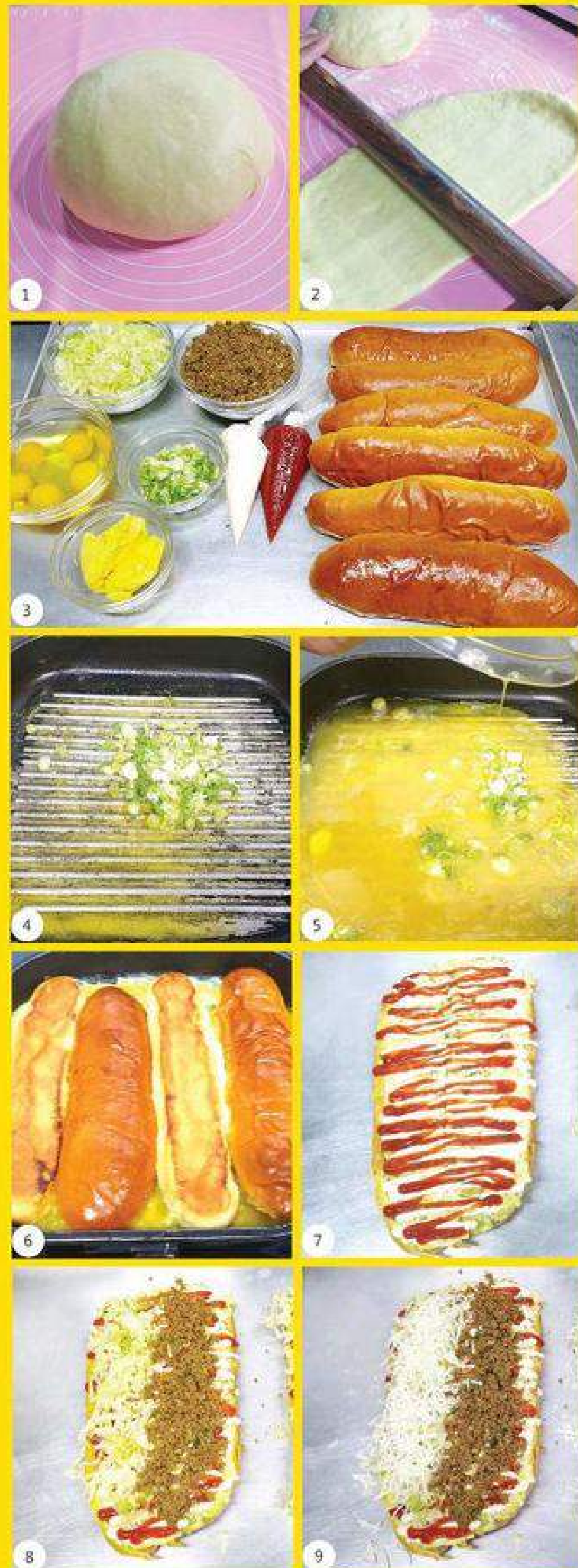
6 roti panjang

Penyelesaian:

1. Belah roti menjadi dua bagian tanpa putus, sisihkan
2. Siapkan wajan antilengket, lalu olesi margarin secara merata, gunakan api sedang cenderung kecil hingga wajan panas. Masukkan irisan daun bawang, tunggu sebentar, lalu siram dengan kocokan telur yang sudah dicampur dengan sedikit garam dan merica, aduk cepat. Selagi masih berbetuk cairan, ambil roti lalu tungkupkan di atas kocokan telur tadi. Tunggu hingga telur matang sambil rapikan sisi-sisi telur ke tengah roti.
3. Angkat roti, lalu beri mayones, saus tomat, saus sambal, irisan *letucce*, dan taburi dengan daging.
4. Beri parutan keju cheddar atau gunakan keju *slice*, lalu tutup roti. Hias atasnya dengan mayones dan saus.

Catatan

1. 1 resep adonan roti bisa menghasilkan 6 buah roti ukuran @150 gram dan 1 buah roti ukuran agak kecil.
2. Untuk 2 buah roti saya menggunakan 5 butir telur yang dikocok, gunakan wajan datar dan lebar.
3. Bisa divariasikan dengan aneka *topping* lainnya seperti *smoked beef*, sosis, ayam, jamur, dll.



Rujak banci

Kenapa namanya rujak banci?? Mungkin bisa jadi karena rujak ini terdiri dari dua jenis rujak yang digabung dalam satu wadah. Terus kenapa pula namanya harus banci? Bukan rujak campur kek atau apa yahh... hahahha... 😊 Historisnya apa saya juga kurang tau pasti, tapi yang pasti rujak banci ini berasal dari Bandung. Perpaduan antara rujak serut dan rujak cuka ini aseli enak bin seger banget apalagi ditambihin kerupuk mi, nikmat tiada dua. Wajib pakai ubi merah yah, ini yang bikin rujaknya kriuk-kriuk. Pakai serutannya yg lebar, bukan serutan untuk wortel. Kalau gak ada bisa pakai pengupas wortel. Sukaaa banget sama rujak satu ini, enaknya gak nyantaaayy. Hayuu cuss Go Kitchen eksekusi rujak banci ini biar bisa dinikmati dingin-dingin di siang hari bolong, menghempas penat dan pusing-pusing, ajiibb!!!



Bahan:

1 buah	mangga muda
1 buah	ubi merah
½ buah	pepaya mengkal
3 buah	kedondong
1 buah	bengkuang
2 buah	timun
½ buah	nanas
5 buah	jambu air
150 gram	kacang tanah sangrai, tumbuk kasar

Rujak cuka:

800 ml	air
100 gram	gula pasir
10 buah	cabai merah rebus
10 gram	terasi (sesuai selera)
2 sdt	garam
1 sdm	cuka/air asam Jawa
150 gram	kol iris halus
150 gram	taoge

Saus gula merah:

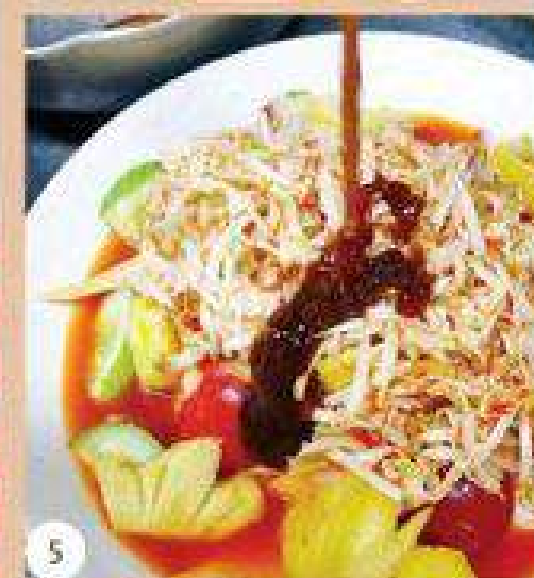
500 gram	gula merah
100 ml	air

Cara membuat:

1. Serut buah-buahan keras menggunakan serutan besar (serutan untuk keripik), iris tipis timun, nanas, dan jambu air. Sisihkan.
2. **Rujak cuka:** Didihkan air dan gula pasir, masak hingga gula larut. Masukkan cabai merah rebus yang sudah dihaluskan dengan terasi. Masak kembali dengan api kecil hingga harum, matikan api, biarkan dingin. Setelah dingin, masukkan irisan kol dan taoge, aduk hingga rata.
3. **Saus gula merah:** rebus gula merah dengan air hingga larut dan mengental, sisihkan.
4. Siapkan piring/mangkuk, ambil buah-buahan serut secukupnya. Siram dengan rujak cuka, lalu beri saus gula merah. Taburi dengan kacang sangrai yang ditumbuk kasar. Sajikan.



HASIL:
3 porsi





HASIL:
5 porsi



Bubur campur

Sedihhhh kalau makan camilan ini tuh... Sedih sama timbangan badan, soalnya gak bisa makan cuma sesendok, wajib semangkuk, hahahaha. 😭 Enak banget gustiiii bubur sumsum daun suji, dicampur sama candil, terus pakai bubur mutlara, terakhir siram kuah santan kental, enak kebangetannn, hahahaha. Ini bubur sumsum yang saya bikin versi padat yahh jadi bisa dipotong-potong. Kalau buibu suka yang agak cair, tinggal tambahin takaran air dari resep sesuai selera. 🤗 let's Go Kitchen buibuuu cocok juga nih buat takjil!

Bubur SumSum Daun Suji

Bahan:

200 gram	tepung beras
30 gram	tepung maizena
400 ml	air daun suji/pandan (blender 450 ml air + 20 lembar daun suji/pandan)
200 ml	santan kental instan
1 sdt	garam

Cara membuat:

1. Campur semua bahan ke dalam wajan antilengket, lalu aduk hingga rata, panaskan dengan api sedang. Masak hingga adonan mengental dan mengilat.

2. Cetak ke dalam loyang kotak ukuran 18 cm yang sudah dioles dengan sedikit minyak, ratakan, diamkan hingga mengeras.
3. Setelah dingin, potong kotak-kotak, sisihkan.

Bubur Mutiara

Bahan:

250 gram	biji sagu mutiara
50 gram	gula pasir
750 ml	air

Cara membuat:

Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak hingga biji sagu mutiara matang.

Kuah Santan

Bahan:

400 ml	air
600 ml	santan kental instan
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek
30 gram	tepung beras

Cara membuat:

1. Siapkan panci, masukkan air, santan kental, dan daun pandan, masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk.
2. Larutkan tepung beras dengan sedikit air, lalu masukkan ke dalam air santan, aduk cepat hingga santan matang dan kental.

Penyelesaian: siapkan mangkuk, susun bubur sumsum hijau, beri candil dan bubur mutiara, siram dengan kuah santan kental.

Candil

Bahan A:

100 gram	tepung ketan
30 gram	tepung tapioka
½ sdt	garam
100 ml	air hangat

Bahan B:

100 gram	gula pasir
200 gram	gula merah
500 ml	air
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek
60 gram	tepung beras

Cara membuat:

1. **Bahan A:** campur tepung ketan, tepung tapioka, dan garam aduk hingga rata. Masukkan air hangat sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga adonan menyatu dan kalis.
2. Setelah adonan tidak lengket di tangan, bentuk bulat sebesar kelereng, sisihkan.
3. Didihkan air, masukkan adonan candil. Masak hingga candil mengapung dan matang, angkat lalu tiriskan.
4. **Bahan B:** masak semua bahan kecuali tepung beras sampai matang, lalu saring. Masak kembali dengan api sedang.
5. Larutkan tepung beras dengan sedikit air, masukkan ke air gula merah, masak hingga mengental.
6. Masukkan candil yang sudah matang, aduk-aduk sambil terus dimasak dengan api kecil hingga saus gula merah meletup-letup dan kental.

Puding bulbul

Kalau kata orang Sunda namanya bulbul, kalau bahasa kerennya fruit cocktail, hihhihi. 🍹 Resep dari almarhumah nenek saya yang jago banget bikin bulbul. Ini menu wajib kalau kumpul hari raya atau arisan di keluarga saya. Kunci dari keberhasilan bikin bulbul kata Emih (almarhumah nenek) harus apik, si buah-buahan harus bersih gak bau kapur sirih, terus disiram air mendidih minimal dua kali. Rebus nanas dahulu secara terpisah agar gak cepet asem, dan terakhir proses penggabungan dengan air gula harus dimasak lama minimal 30 menit dengan api kecil, biar hasil Bulbul tahan lama gak cepet bas. Ini beneran Bu Etu bikin pakai labu siam?? lyaaaa, hahahaha 🍹 Mungkin bagi orang-orang di luar Jawa Barat bakal rada aneh dengan penggunaan labu siam, percaya deh sama Iboo Etu, dijamin mantull!!! 🍹 let's Go Kitchen buibuu!

Bulbul (Cocktail)

Bahan A:

- 1 buah** pepaya mengkal ukuran sedang
- 1 buah** labu siam
- 1 buah** nanas
- 1 sdt** kapur sirih

Bahan B:

- 1 kg** gula pasir
- 3 liter** air
- 3 lembar** daun pandan, sobek-sobek
- 2 sdt** citrun
- 1 sdt** garam

Cara membuat:

1. Siapkan panci, masukkan **Bahan B** kecuali citrun dan garam, masak hingga gula larut dan matang, kecilkan api.
2. Kupas pepaya mengkal dan labu siam, lalu potong-potong sesuai selera. Masukkan ke dalam air yang sudah dicampur dengan kapur sirih hingga buah-buahan terendam. Diamkan selama ± 30 menit.
3. Buang air kapur sirih, cuci bersih hingga bau kapur sirih hilang. Siram dengan air panas mendidih sebanyak 2 kali, sisihkan.
4. Kupas nanas, lalu potong dadu. Didihkan air, rebus nanas sebentar saja, lalu tiriskan.
5. Masukkan pepaya, labu siam, dan nanas yang sudah diproses tadi ke dalam panci berisi air gula, lalu masak selama ± 30 menit dengan api sedang hingga buah-buahan benar-benar matang. Masukkan garam dan citrun, aduk kembali hingga rata.
6. Diamkan hingga dingin, sisihkan.

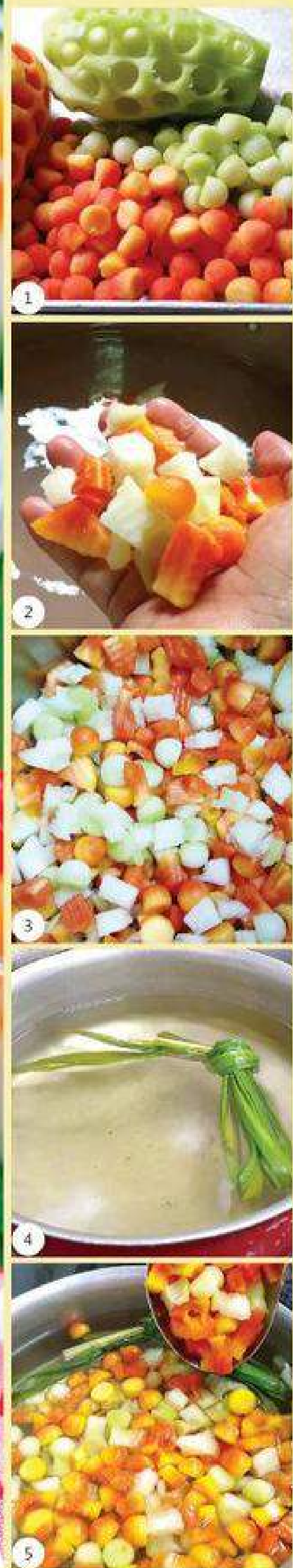
Puding

Bahan:

- 1 bungkus** agar-agar bubuk
- 150 gram** susu kental manis
- 50 gram** gula pasir
- 850 ml** air matang

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu ke dalam panci, masak hingga matang dengan api sedang. Angkat dan biarkan uap panasnya hilang.
2. Masukkan ke dalam cup puding $\frac{3}{4}$ bagian atau cetak ke dalam loyang kotak ukuran 18 cm.
3. Tunggu dingin, masukkan ke dalam kulkas hingga mengeras. Siram atasnya dengan cocktail buah.



Ide penyajian: selain disiram ke atas puding, puding juga bisa dipotong kotak-kotak terlebih dahulu, lalu diaduk dengan cocktail.



HASIL:
10 cup



HASIL:
4 porsi

Ketan durian

Ketan

Bahan:

500 gram	beras ketan
200 ml	santan kental
300 ml	air daun suji/daun pandan (blender 350 ml air + 20 lembar daun suji lalu saring)
½ sdt	garam
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan, rendam dengan air selama ± 2 jam.
2. Siapkan panci, masukkan santan kental, air daun suji, garam, dan daun pandan. Masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang. Biarkan di atas kompor dengan api yang paling kecil.
3. Siapkan kukusan, kukus beras ketan hingga menjadi buliran yang besar (setengah matang) ± 15 menit, angkat.
4. Masukkan ke wadah besar, lalu siram dengan campuran santan dan daun suji panas, aduk-aduk hingga tercampur rata. Tutup rapat, tunggu ± 15 menit, lalu kukus kembali sampai matang.

Waktu saya punya foodcourt di Cikampek, ini salah satu menu best seller setiap bulan Ramadhan tiba. Benar-benar meleleh dimulut. Perpaduan antara ketan yang pulen dan gurih, disiram dengan vla durian yang nikmat. Pakai durian lokal yang berkualitas yah, biar rasa dan aromanya menggugah selera. Durian lovers wajib coba, rasanya juara dijamin pasti ketagihan. 🍌 Hayuu let's Go Kitchen!

Vla Durian

Bahan:

300 gram	daging durian
200 gram	susu kental manis
300 ml	susu cair
300 ml	santan kental
50 gram	tepung custrad
½ sdt	garam

Cara membuat:

Blender daging durian dengan susu cair hingga lembut, sisihkan. Siapkan panci, lalu masukkan semua bahan lainnya. Aduk-aduk hingga tercampur rata, lalu masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk. Masukkan daging durian, masak kembali hingga mengental dan matang.





HASIL:
7 porsi

Puding delight

Puding ini saya ciptakan karena iseng ketika ada sisa puding, terus saya campur dengan sirup gula dan ice cream, loh kok enak yahhh, hahahaha. 🤪 Dan akhirnya keisengan ini saya kolaborasikan dengan puding ceplok telur yang waktu itu sedang hits, alhamdulillah banyak yang suka dan ini memang seger banget rasanya, tampilannya pun menarik. Cuss bulbuuuu Go Kitchen bikin puding delight ala Iboo Etu. 🤪

Puding Kuning

Bahan:

1 bungkus	jelly bubuk rasa mangga
100 gram	gula pasir
100 gram	susu kental manis
700 ml	air matang
½ sdt	pewarna kuning telur

Cara membuat:

1. Siapkan panci, campur masukkan semua bahan. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk-aduk hingga matang.

2. Siapkan cetakan kue mangkuk yang sudah dibasahi air, lalu tuang adonan puding ke dalam cetakan, diamkan hingga mengeras, lalu masukkan ke dalam kulkas.
3. Siapkan cetakan martabak mini, lalu basahi dengan air. Keluarkan puding kuning dari cetakan, balikkan dan letakkan di tengah-tengah cetakan martabak. Siram dengan puding putih.

Puding Putih

Bahan:

1 bungkus	agar-agar bubuk
150 ml	susu kental manis
50 gram	cokelat putih
600 ml	air matang
½ sdt	ekstrak vanilla

Cara membuat:

1. Siapkan panci lalu masukkan semua bahan, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga matang. hilangkan uap panasnya.
2. Tuang perlahan di pinggiran puding kuning hingga berbentuk seperti sebuah ceplok telur.
3. Beri pewarna *pink* pada sisa adonan puding putih, lalu cetak ke dalam cetakan es batu berbentuk telur puyuh, diamkan hingga mengeras.

Sirup Gula

Bahan:

500 gram	gula pasir
250 ml	air
1 lembar	daun pandan

Cara membuat:

Masukkan semua bahan ke dalam panci, lalu masak hingga mendidih dan matang, biarkan dingin.

Tambahan lainnya:

- Es serut
- Aneka jelly
- Buah-buahan (stroberi, kiwi, jeruk mandarin, lengkeng, leci)
- Susu UHT plain
- Es krim
- Meises warna-warni

Penyelesaian:

1. Siapkan mangkuk, masukkan es serut. Susun semua puding, aneka jelly, dan buah-buahan lainnya. Siram dengan sirup gula dan susu atau sajikan terpisah.
2. Terakhir masukkan es krim, jika suka bisa taburi dengan meises.



Fruits salad

Awalnya saya gak begitu suka sama yang namanya salad buah, lebih suka dengan salad sayur. Sampai satu waktu saya icip salad buah buatan Om saya, wow mantap banget!!! Perpaduan yoghurt dan keju cheddar ngeblend banget dengan buah-buahan lainnya. 🤪 Kalau tidak mau terlalu berair saladnya jangan pakai buah-buahan yang banyak mengandung air seperti semangka, pepaya, dll. Pakai buah-buahan yang cenderung sedikit kandungan airnya yahh. Pilih yoghurt yang berkualitas yah, yang kental bukan yang cair. Rasanya maknys banget apalagi dimakan dingin, ughhhh!!! Hahahaha. 🤪 Cusss ah bulbuuu let's Go Kitchen bikin salad buah sakiceup tring, siapa tau anak yang tadinya gak suka buah, jadi suka banget yaa...

Bahan:

1 buah	apel
1 buah	kiwi
1 kaleng	jeruk mandarin
1 kaleng	lengkeng
1 kaleng	leci
150 gram	stroberi
300 gram	anggur hijau & merah
300 gram	nata de coco

Dressing:

500 ml	yoghurt <i>plain</i>
100 ml	mayones
185 ml	susu kental manis
1 sdm	air jeruk lemon
150 gram	keju <i>cheddar</i> parut



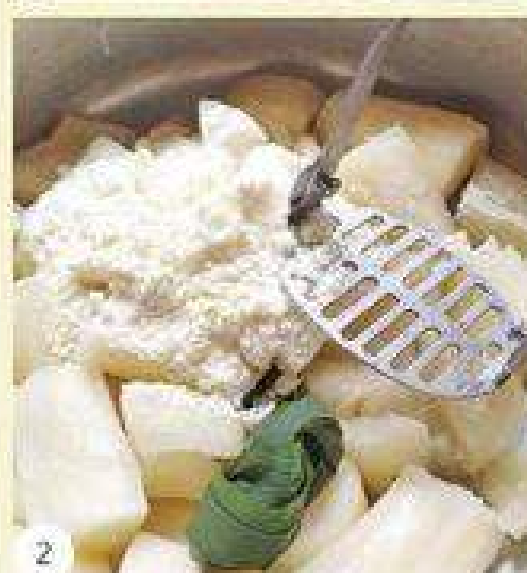
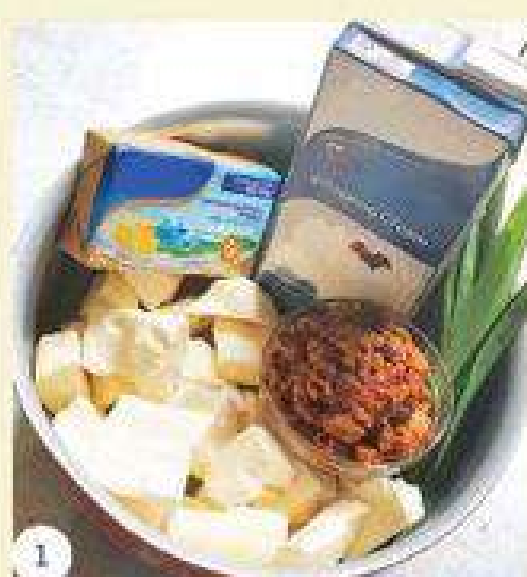
HASIL:
5 porsi

Cara membuat:

1. Potong buah-buahan sesuai selera, sisihkan.
2. Campur semua bahan *dressing*, aduk rata. Tuang ke atas buah-buahan atau tuang ketika akan disajikan. Masukkan ke dalam kulkas, sajikan dingin.







SINGKONG MEVVAH

Singkong naik kelas nih judulnya, hahaha. 🍲 Singkong yang jarang dilirik karena makanan kampung yang jarang banget disukai oleh anak-anak jaman now, dengan resep ini dijamin semua kalangan jadi suka banget nget. Terinspirasi dari singkong Thailand, saya modifikasi dengan campuran gula merah, whipped cream, dan salted butter, sungguh terlaluuu rasanya enak sekali!!! Wajib dicoba buibuu bikin buat camilan anak-anak dan Pak Su, atau buat menu jualan yang baru juga bisa banget. 🍴 Pilih singkong yang tua dan pulen yah buibu biar rasanya makin nendang kaya tendangan Bambang Pamungkas, hahahaha... let's Go Kitchen!

Bahan:

1 kg	singkong
50 gram	gula pasir
50 gram	susu bubuk
100 gram	keju <i>cheddar</i> parut
500 ml	air
3 lembar	daun pandan, sobek-sobek

Saus:

300 gram	gula merah
50 ml	air
450 gram	<i>whipped cream dairy</i>
50 gram	<i>salted butter</i>
1 sdt	ekstrak vanilla
¼ sdt	garam



HASIL:
8 porsi

Cara membuat:

1. Kupas bersih singkong, potong besar-besar. Masukkan ke dalam panci, beri air dan daun pandan, masak hingga singkong matang.
2. Buang air sisa rebusan lalu masukkan gula pasir dan susu bubuk. Hancurkan dengan alat khusus penghancur kentang atau gunakan garpu hingga singkong halus. Tambahkan keju parut, aduk hingga tercampur rata.
3. Bentuk bulat-bulat sebesar bola pingpong, sisihkan.
4. Siapkan panci lain, masukkan gula merah yang sudah diiris halus dan air, Masak hingga gula merah mencair sambil terus diaduk. Masukkan *whipped cream*, aduk cepat hingga saus mengental. Masukkan *butter* dan ekstrak vanilla, aduk kembali hingga saus tercampur rata.
5. Susun bola singkong di mangkuk, lalu siram dengan saus dan beri tambahan keju *cheddar* parut.



Resep cake & dessert





Palm cheese cookies

Bahan 1:

125 gram	butter
1 butir	telur ($\pm$ 50 gram)
40 gram	margarin
75 gram	gula halus

Bahan 2:

25 gram	tepung maizena
210 gram	tepung terigu protein sedang
20 gram	susu bubuk
4 gram	baking powder
50 gram	keju cheddar parut halus

Bahan taburan:

Gula palem

Cara membuat:

1. Mikser **bahan 1** kecuali telur dengan kecepatan sedang selama 2 menit, lalu masukkan telur kocok kembali hingga rata. Masukkan **bahan 2** secara bertahap aduk rata menggunakan spatula.
2. Bentuk bulat adonan seberat $\pm$ 8 gram, lalu gulingkan di atas gula palem, tekan-tekan agar gula menempel sempurna.
3. Letakkan di atas loyang yang sudah diberi silpat, lalu panggang dengan suhu 150 °C selama 35 menit atau sampai matang.

Kue kering gampang pisan buibuuuuu, wajib dicoba nih bentar lagi lebarann. Kalau mau enak bangel memang harus menggunakan butter berkualitas yah, kalau cuma menggunakan margarin tetep enak juga tapi enaknya gak pakai bangeeett, hahahahha. 😊 Penggunaan gula palem di bagian luarnya bikin cookies ini punya aroma khas tersendiri. Rasa "jadul" yang bikin pengen lagi dan lagi, satu stoples gak berasa, wkwkwkw...👉 let's Go Kitchen buibuuu!



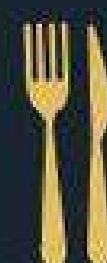
HASIL:
550 gram

Finger Cheese Sticks

Nyoba satu, pasti ngambil lagi satu, udah abis dua pasti nyomot lagi yang keempat dan kelima, terus aja kalau di stoples belum keliatan kosong pasti kunyah teroooss. Bukan begitu buibuuu kalau lihat camilan berbau keju? Wkwkwk... 🤪 Resep adonan ini seperti adonan sus tapi versi agak cair, jadi adonan bisa dispuilt. Setelah matang, masukin ke dalam tabung mika, dikasih pita gitu lucu banget lohh buat memeriahkan hari raya nanti, buat antaran juga bisaaa. 🤪 cuss hayu let's Go Kitchen kita bikin ini ah aseli enak banget gurih gurihh asoy hahahhaha

Bahan:

500 ml	air
100 gram	<i>salted butter</i>
100 gram	margarin
5 gram	gula pasir
300 gram	tepung terigu protein tinggi
8 butir	telur ($\pm$ 450 gram)
250 gram	keju <i>cheddar</i> , parut halus
1 butir	telur untuk olesan
100 gram	keju <i>cheddar</i> , parut kasar untuk taburan



HASIL:
700 gram

Cara membuat:

1. Panaskan air, *butter*, margarin, dan gula pasir hingga mendidih. Masukkan tepung, aduk hingga menggumpal, lalu dinginkan.
2. Mikser adonan dengan kecepatan sedang, masukkan telur satu per satu, kocok hingga adonan halus. Tambahkan keju *cheddar*, aduk rata.
3. Ambil spuit dengan *nozzle* (pipa semprot) polos kecil diameter 0,5 mm. Buat adonan memanjang sesuai selera di atas loyang yang sudah dialasi silpat.
4. Olesi permukaan adonan dengan telur, lalu taburi dengan keju *cheddar* parut kasar. Potong adonan dengan pisau sesuai panjang yang diinginkan.
5. Panggang dengan suhu 150 °C hingga matang kecokelatan.







Bahan:

100 gram	cream cheese
125 gram	salted butter
75 gram	margarin
180 gram	gula pasir
2 butir	telur ($\pm$ 100 gram)
280 gram	tepung terigu protein sedang
2 gram	baking powder
70 gram	cranberries kering, cincang kasar
10 gram	keju cheddar, parut halus
75 gram	kacang mede matang, cincang kasar

Cara membuat:

1. Mikser *cream cheese* hingga lembut. Tambahkan *butter*, margarin, dan gula pasir. Kocok dengan kecepatan sedang hingga lembut.
2. Tambahkan telur, masukkan sisa bahan lainnya, aduk rata dengan spatula.
3. Letakkan adonan ke atas kertas roti, bentuk bulat memanjang diameter $\pm$ 3 cm. Lakukan hingga habis, simpan dalam *freezer* hingga adonan mengeras.
4. Keluarkan adonan dari *freezer*, potong adonan setebal kurang lebih 3 mm, susun di atas loyang yang sudah diberi silpat.
5. Panggang dengan suhu 150 °C selama 40 menit atau sampai matang. Biarkan hingga kue dingin, masukkan stoples.



HASIL:

750 gram

Cream cheese cranberries cookies

Cream cheese yang biasanya identik dengan cheese cake, bisa juga diaplikasikan untuk membuat kue kering. Ini salah satu resep cookies dengan bahan dasar cream cheese yang rasanya enak pakai banget, apalagi dicampur dengan cranberries kering yang rasanya asem-asem seger. Kalau buibu susah cari cranberries kering, bisa diganti dengan buah-buahan kering lainnya seperti kismis, sukade, dll. Adonan agak sedikit lembek jadi harus dibekukan dulu di freezer, baru bisa dipotong tipis dan dipanggang. Wajib harus dicoba ya buat hari raya nanti buibuuu, let's Go Kitchen!!! 🤗



Macarons

Macarons oh macarons, setelah hampir tujuh purnama akhirnya bisa juga bikin macarons, hahaha... 🤔 Jenis camilan yang sejenis dengan meringue cookies super manis ini sebenarnya bahannya super gampang, tapi bikinnya super menantang, dari mulai yang jago bikin kue pasti ada aja pengalaman gagal bikin macarons 🤔 karena memang si macarons ini butuh ketelatenan dan butuh jam terbang tinggi serta setumpuk hoki, hahahha. Dari berbagai resep macarons yang ada, saya lebih cocok dengan teknik Swiss meringue di mana si putih telur dihangatkan terlebih dahulu. Gak tau kenapa kalau pakai metode ini risiko gagal agak minim, walau masih ada gagal juga sih, hahahha... Dibandingkan dengan teknik French antara gagal dan berhasil hampir 90% gagalnya, hahahha. Buibu harus coba ya, jangan takut takut gagal. Memang sangat menantang, tapi sepadan dengan keunyuan hasilnya. Cusss siapkan hati, niat, dan mental baja untuk eksekusi resep macarons ini ya, jangan lupa perhatikan tips-tipsnya ya buibu... "kiss dulu ah" 🤗 let's Go Kitchn buibuuuul

Bahan:

- 100 gram** almond slice/bubuk
- 100 gram** gula icing
- 80 gram** putih telur (± 2 butir telur)
- 100 gram** gula pasir

Cara membuat:

1. Giling almond dan gula icing hingga halus, lalu ayak hingga 2-3 kali hingga benar-benar halus.
2. Didihkan air dalam panci, kecil lalu kecilkan api.
3. Masukkan putih telur dan gula pasir ke dalam wadah *stainless*, lalu simpan di atas panci berisikan air panas. Tim (proses *au bain marie*) sambil diaduk dengan *whisk* hingga gula larut dan tercampur rata. Kocok lebih cepat dengan *whisk* sambil sesekali angkat dari panci, lalu kocok cepat





lagi, naikkan kembali ke atas panci. Lakukan hingga adonan putih dan sedikit kental.

4. Angkat dari panci, lalu mikser putih telur dengan kecepatan sedang hingga menjadi putih dan mengental (*soft peak* atau ketika kocokan *mikser* diangkat adonan membentuk jambul), artinya adonan sudah siap.
5. Masukkan adonan putih telur ke dalam campuran almond menjadi 3 tahap. Pertama ambil 1/3 bagian putih telur, lalu masukkan ke dalam campuran almond, aduk balik hingga tercampur rata, beri pewarna, lalu aduk kembali hingga rata.
6. Tahap kedua, ambil lagi 1/3 bagian putih telur, masukkan ke adonan yang sudah diberi pewarna lalu aduk kembali hingga rata. Tahap ini masuk ke dalam tahap memastikan warna yang diinginkan. Kalau kurang bisa menambahkan pewarna, aduk kembali hingga rata.
7. Tahap ketiga, ambil bagian terakhir kocokan putih telur, lalu campur dengan adonan sebelumnya, aduk perlahan hingga tercampur rata. Hentikan pengadukan bila dirasa adonan sudah seperti lava (jatuh perlahan).
8. Panaskan oven 130 °C, siapkan loyang dengan macarons *baking mat* atau silpat.
9. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang sudah diberi spuit bulat polos, lalu gunting bagian ujungnya. Semprotkan adonan ke atas *baking mat*, lalu hentak-hentakkan loyang. Diamkan adonan ± 30 menit.
10. Panggang ± 15-20 menit atau sampai matang. Macarons berhasil jika terbentuk kaki yang biasanya muncul di menit kelima. Putar posisi loyang pada menit ke-10 agar panasnya merata.
11. Keluarkan dari oven, dinginkan. Setelah dingin lepaskan dari silpat, lalu beri isian di satu bagian (bisa *ganache chocolate*, *buttercream*, *frosting*, atau selai cokelat siap pakai), lalu



tumpuk dengan bagian lain. Masukkan ke dalam wadah kedap udara, lalu simpan dalam kulkas.



Alternatif jika tidak menggunakan *baking mat*, melainkan cetakan macarons langsung. Bisa tanpa menggunakan spuit, tinggal gunting ujung plastik adonannya.



HASIL:
20 buah



Tips:

1. **Gunakan** putih telur yang benar-benar bersih, tidak ada kuning telur sedikit pun, dan pastikan wadah bebas dari cairan/ lemak karena dapat menyebabkan putih telur tidak bisa mengembang.
2. **Menggiling** almond dengan gula icing sedikit demi sedikit jangan terlalu penuh supaya penggilingan sempurna. Setelah halus, ayak hingga 2-3 kali, simpan di atas loyang yang sudah dialasi kertas roti, lalu angin-anginkan di suhu ruang selama semalam agar almond tidak terlalu berminyak.
3. **Gunakan** pewarna pasta atau bubuk agar tidak mengubah kekentalan adonan.
4. **Kalau** tidak memiliki macarons *baking mat*, bisa gunakan kertas roti biasa yang sudah dioles sedikit margarin. Supaya bentuknya sama, gambar beberapa bulatan berukuran sama pada kertas roti dengan pulpen. Letakkan kertas roti berpola dengan posisi terbalik menghadap loyang agar kita bisa menggunakan bayangan pola sebagai patokan menyemprot adonan.
5. **Perhatikan** waktu. Membuat macarons sebaiknya saat cuaca cerah dan terang benderang, jangan membuatnya di saat sore/malam, risiko gagal lebih tinggi karena cuaca cenderung lebih lembap.
6. **Adonan** setelah disemprot, diangin-anginkan sekitar 30 menit sampai permukaan adonan tidak menempel ketika disentuh dengan jari. Proses *resting* lebih baik disimpan di ruangan ber-AC.
7. **Tekstur** macarons yang berhasil adalah yang kokoh permukaannya tapi saat digigit dalamnya sedikit basah dan *chewy*.



Meringue

Salah satu resep untuk mengeksekusi sisa putih telur yang banyak, yang gampang, yang sakiceup tring, yaitu dibikin meringue cookies. Simple banget, lucu dan cantik kalau dibikin warna warni, lumayan untuk menuhin isi stoples di rumah buat camilan anak-anak. Meringue resep ini menggunakan teknik Swiss Meringue, jadi si putih telur dan gula ditim terlebih dahulu. Teknik ini membuat adonan akan lebih kokoh, jadi bentuk meringue-nya tegas dan gak bleber-bleber. Selain untuk camilan, meringue cookies juga bisa buat dekorasi cake ulang tahun. Hayu cuss Go Kitchen eksekusi resep ini, sakiceup buibuu... 🤪

Bahan:

120 gram	putih telur ($\pm$ 3 butir telur)
250 gram	gula pasir butiran halus
$\frac{1}{4}$ sdt	air jeruk lemon
$\frac{1}{2}$ sdt	ekstrak vanilla

Cara membuat:

1. Siapkan panci kecil berisikan air, masak sampai mendidih, lalu kecilkan api.
2. Masukkan telur dan gula pasir ke dalam wadah *stainless*, lalu letakkan di atas panci berisikan air panas, tim (*au bain marie*) sambil dikocok menggunakan *whisk* sampai putih dan sedikit mengental.
3. Angkat dari panci, lalu mikser putih telur dengan kecepatan sedang, masukkan air jeruk lemon dan ekstrak vanilla, kocok lagi hingga putih dan mengental (*soft peak*), jangan sampai terlalu kaku (*over mix*).
4. Bagi adonan menjadi 6 bagian, lalu beri masing-masing pewarna makanan berbeda. Aduk hingga rata lalu masukkan ke dalam plastik segitiga, gunting masing-masing bagian ujung plastiknya.
5. Ambil plastik segitiga ukuran jumbo, lalu masukkan spuit no. 1M, masukkan semua plastik yang berisikan adonan, lalu spuit di atas loyang yang sudah beralaskan silpat atau kertas roti yang sudah dioles margarin.
6. Panggang dengan suhu 100 °C selama $\pm$ 20-25 menit atau sampai matang. Angkat, tunggu dingin, lalu lepaskan perlahan dari silpat.



HASIL:
700 gram



Cendol nangka dessert box

Membuat dessert box kekinian memang membutuhkan usaha yang besar karena proses pembuatannya lumayan panjang dan melelahkan, hahaha. Tapi worth it kok buibu, bisa jadi sumber pendapatan baru untuk jualan dari rumah. 😊 Dessert box saat ini sedang booming, banyak banget yang jadiin varian cake ini untuk jualan, mungkin karena bentuknya yang cantik dalam stoples dan makannya cukup simple, tinggal nyendok aja langsung hap, hihhi. Karena resep menggunakan gula merah, maka sebaiknya gunakan gula merah jenis gula aren atau biasa orang Sunda sebut kawung, karena punya aroma khas yang berbeda dari gula merah biasa. Untuk whipped creamnya, kalau buibu susah mendapatkan yang jenis

dairy (terbuat dari susu, bentuknya cair), bisa juga menggunakan yang non-dairy (umumnya berasal dari minyak nabati, bentuknya ada yang bubuk & cair) tetapi kurangi kadar gulanya karena jenis non-dairy rasanya sudah manis. Setelah dessert box jadi, simpan di dalam kulkas, beri jarak antar stoples agar dingin sempurna dan nangka tidak berubah rasa menjadi asam. Bikinnya gak sakiceup tring tapi insha Allah pasti bisa yah buibuu. Ini enak banget dan rasanya klasik, pengen nyendok lagi dan lagi, susah berhentiiii... 🤤 hayuu buibuu let's Go Kitchen!

Cendol

Bahan:

45 gram	tepung beras
7 gram	jelly bubuk
100 ml	jus daun suji/pandan (blender 150 ml air + 10 lembar daun suji, saring)
125 ml	air
Es batu secukupnya	

Cara membuat:

1. Campur semua bahan jadi satu ke dalam wajan antilengket, aduk-aduk hingga tercampur rata. Nyalakan api sedang, aduk terus dan masak hingga adonan menjadi agak padat dan mengilat.
2. Siapkan cetakan cendol serta wadah berisi air matang yang banyak dan es batu. Masukkan adonan cendol ke dalam cetakan, tekan hingga adonan keluar dan biarkan jatuh ke dalam air es.
3. Setelah adonan mengeras, buang airnya, lalu tiriskan. Sisihkan.

Pelengkap

200 gram	daging buah nangka, potong dadu
----------	---------------------------------

Sponge Cake Pandan

Bahan A:

2 butir	telur utuh (± 120 gram)
4	kuning telur (± 80 gram)
80 gram	gula pasir
½ sdt	cake emulsifier

Bahan B:

50 gram	tepung terigu protein sedang
10 gram	tepung maizena
10 gram	susu bubuk

Bahan C:

75 gram	salted butter
1 sdt	pasta pandan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C, siapkan loyang kotak ukuran 22 x 22 x 4 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
2. Ayak **Bahan B**, sisihkan.
3. **Bahan C**, cairkan *salted butter* dengan api kecil, matikan api. Beri pasta pandan, aduk rata, sisihkan
4. Mikser **Bahan A** hingga putih mengembang, lalu turunkan *speed* mikser, masukkan **Bahan B** secara bertahap, matikan mikser. Masukkan **Bahan C**, aduk balik dengan spatula sampai tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang ± 20-25 menit atau hingga matang.
6. Setelah matang, balikkan di atas rak pendingin, tunggu hingga dingin. Potong 4 bagian, angkat lapisan atasnya (yang berkulit).
7. Masukkan sepotong cake ke dalam stoples kotak ukuran 10,8 x 10,8 x 6 cm, tekan-tekan hingga bolu menjadi tipis (1/4 bagian stoples), sisihkan.
8. Masukkan cendol dan potongan nangka di atasnya.

Puding Santan

Bahan:

135 ml	santan kental instan
270 ml	air
45 gram	gula pasir
4 gram	agar-agar bubuk
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek lalu ikat

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, lalu aduk-aduk dan masak hingga matang. Matikan api, biarkan hingga uap panasnya hilang, lalu buang busa-busa yang ada di permukaannya.
2. Tuang adonan puding ke atas cendol dan nangka, biarkan hingga mengeras.



HASIL:

4 stoples ukuran
10,8 x 10,8 x 6 cm

Mousse Gula Merah

Bahan:

60 ml	susu UHT plain
60 gram	gula merah
3 gram	agar-agar bubuk
120 gram	whipped cream cair

Cara membuat:

1. Siapkan panci kecil, lalu masukkan susu cair, gula merah, dan agar-agar bubuk, masak dengan api sedang hingga matang. Matikan api, diamkan hingga uap panasnya hilang.
2. Kocok *whipped cream* dengan mikser hingga kaku, turunkan *speed* mikser lalu masukkan adonan gula merah tadi perlahan-lahan. Matikan mikser, lalu aduk hingga rata dengan spatula.
3. Tuang *mousse* gula merah ke atas puding santan, biarkan hingga mengeras. Sisihkan.

Kinca Gula Merah

Bahan:

135 ml	santan kental instan
200 ml	air
70 gram	gula merah
35 gram	gula pasir
15 gram	tepung maizena
¼ sdt	garam
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek, lalu ikat

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, lalu masak dengan api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga mengental dan matang, matikan api.
2. Saring adonan, lalu aduk-aduk hingga uap panasnya hilang.
3. Tahap terakhir, tuang kinca ke atas *mousse* gula merah. Diamkan hingga dingin, lalu simpan dessert box cake di dalam kulkas.

Belgium chocolate dessert box



Buat pecinta coklat wajib banget rebake resep ini, aseli enak nya kebangetan. Sekotak disendokin terus ga sadar tau-tau badan lebar-an, wkwkwkw... 🤪 Ini resep best seller dessert box yang saya jual. Memang kalau mau enak banget buibu wajib pakai Belgian chocolate. Bisa aja sih diganti dengan jenis chocolate compound yang banyak dijual di TBK, tapi yaaa begituuu, rasa coklat Belgia yang bikin enak sampe ke ubun-ubun itu gak dapet, hahahahaha... Harga coklat Belgia memang cukup mahal, tapi bener-bener worth it dengan kenikmatan coklat yang meluluhlantahkan dunia perdietan, hahaha... 🤪 Cuss buibuu let's Go Kitchen mudah-mudahan bisa menjadi menu jualan baru buat buibu yang mau memulai atau sudah memulai berjualan kue di rumah.

Brownies Kukus Putih Telur

Bahan A:

240 gram putih telur (± 6 butir)
1 sdt cake emulsifier

Bahan B:

120 gram gula pasir

Bahan C:

95 gram tepung terigu protein sedang
20 gram coklat bubuk
5 gram coklat bubuk hitam
½ sdt baking powder

Bahan D:

70 gram dark chocolate compound (DCC)
85 ml minyak sayur
50 ml susu kental manis

Cara membuat:

1. Siapkan loyang kotak ukuran 22 x 22 x 4 cm, beri kertas roti pada bagian dasar, lalu oles dengan pengoles khusus loyang atau margarin.
2. Siapkan **Bahan D**, tim DCC hingga lumer, matikan api, lalu masukkan minyak sayur dan susu kental manis, aduk-aduk hingga tercampur rata, sisihkan.
3. Panaskan panci kukusan, sisihkan.
4. Kocok **Bahan A** dengan *speed* rendah hingga berbusa, lalu masukkan **Bahan B** sambil naikan *speed* mikser menjadi maksimal secara perlahan.
5. Turunkan *speed* mikser, masukkan **Bahan C** yang sudah diayak terlebih dahulu, kocok sebentar. Matikan mikser, aduk rata kembali dengan spatula.
6. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu kukus selama 20-25 menit atau sampai matang. Lakukan tes tusuk.
7. Angkat kue yang sudah matang, biarkan uap panasnya menghilang, lalu potong menjadi 4.
8. Masukkan sepotong kue ke dalam stoples kotak ukuran 10,8 x 10,8 x 6 cm, tekan-tekan hingga brownies menjadi agak tipis (1/3 bagian stoples), sisihkan.

Chocolate Mousse

Bahan A:

115 ml susu UHT plain
70 gram belgian dark chocolate
70 gram belgian milk chocolate
5 gram agar-agar bubuk

Bahan B:

225 gram whipped cream dairy

Cara membuat:

1. Siapkan panci, lalu masukkan **Bahan A**, masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang. Matikan api, biarkan hingga uap panasnya hilang.
2. Kocok **Bahan B** dengan mikser hingga kaku, turunkan *speed* mikser, lalu masukkan perlahan-lahan **Bahan A**. Matikan mikser, aduk kembali dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Tuang *mousse* ke atas brownies tadi, tunggu hingga mengeras, sisihkan.

Chocolate Ganache

Bahan A:

- 100 gram** *belgian dark chocolate*
175 gram *belgian milk chocolate*

Bahan B:

- 270 gram** *whipped cream cair*
45 gram *salted butter*

Cara membuat:

1. Tim **Bahan A** hingga meleleh, sisihkan.
2. Panaskan *whipped cream* dairy dengan api kecil hingga hangat saja, lalu masukkan *salted butter*. Aduk hingga rata.
3. Campurkan *whipped cream* hangat ke **Bahan A**, aduk-aduk hingga rata.
4. Tuang *ganache* coklat ke atas *mousse* dalam stoples, lalu beri taburan *dark & white chocolate chips*. Masukkan *Belgium chocolate dessert box* ke dalam kulkas. Masukkan ke dalam freezer bisa bertahan 2 minggu.



HASIL:

4 stoples ukuran
10,8 x 10,8 x 6 cm



Sebagai durian lovers makan apa pun yang berbau durian pasti saya suka, oleh karena itu saya sengaja mengolaborasikan antara durian dan cokelat Belgia. Pengen tau sensasinya seperti apa, dan ternyataaaaa, ampun dah sensasinya bikin sedih, sedih sama timbangan geser ke kanan terus, hahahaha.. 🤔 Pilih daging durian lokal dan berkualitas yah untuk mendapatkan hasil vla durian yang wangi dan legit. Buat ganache-nya pakai cokelat Belgia, makin nikmat!!! Cuusss ah buibu daripada ngileerrrr, mending langsung cus Go Kitchen. Dietnya tunda besok lagi yakaann... 🤔

Durian Choco dessert box

Brownies Kukus Putih Telur

Resep sama seperti pada resep **Belgium Chocolate Dessert Box**.

Chocolate Ganache

Resep sama seperti pada resep **Belgium Chocolate Dessert Box**.

Vla Durian

Bahan A:

375 ml	susu UHT <i>plain</i>
10 gram	susu bubuk <i>full cream</i>
70 gram	gula pasir
15 gram	tepung terigu protein sedang
15 gram	tepung maizena
15 gram	tepung custard

Bahan B:

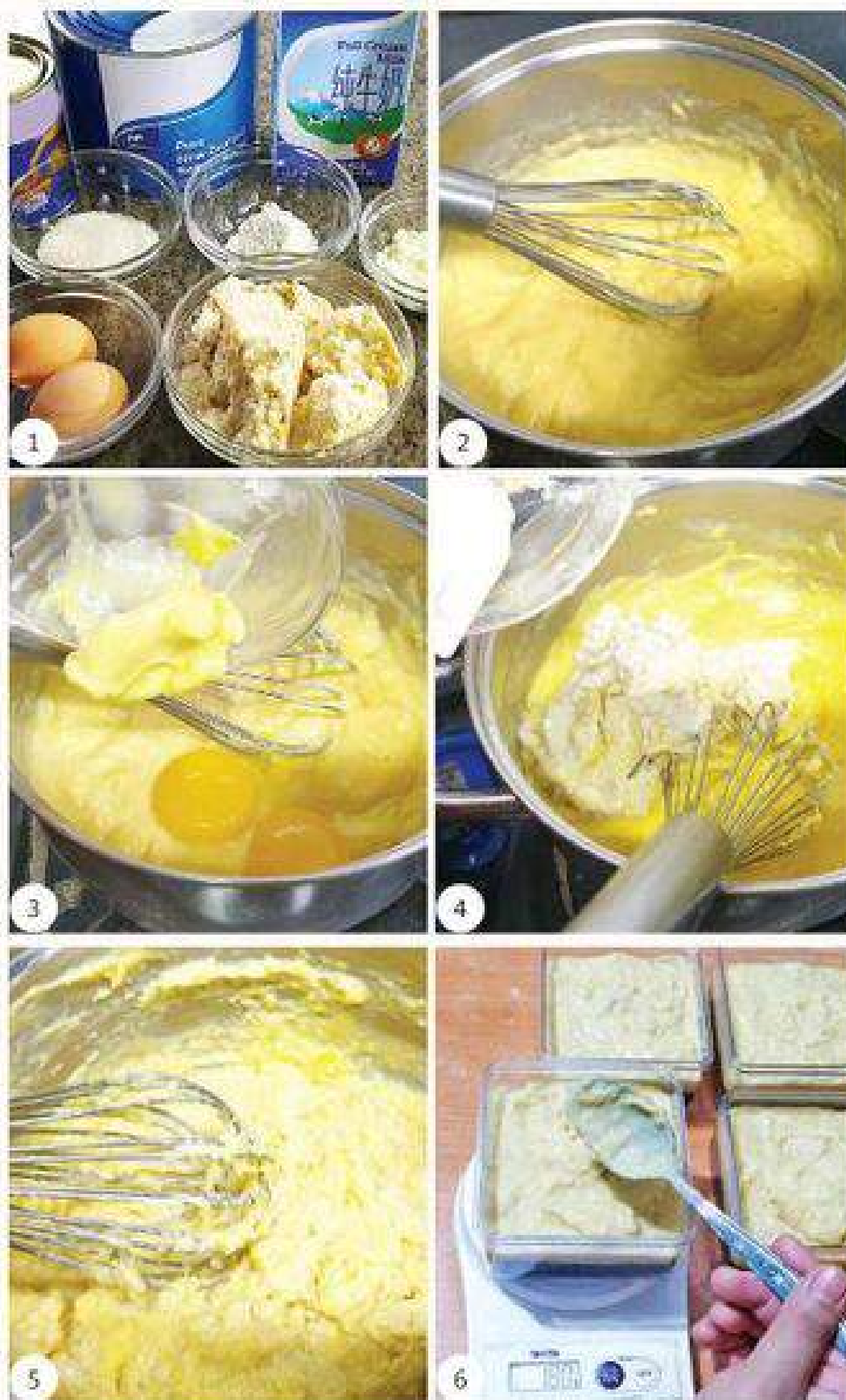
2	kuning telur
35 gram	<i>salted butter</i>

Bahan C:

400 gram	daging durian
----------	---------------

Cara membuat:

1. Siapkan panci atau wajan antilengket, lalu masukkan **Bahan A** aduk-aduk dengan *whisk* hingga tercampur rata. Masak di atas api sedang hingga kental dan meletup-letup sambil terus diaduk.
2. Masukkan **Bahan B** aduk-aduk kembali hingga tercampur rata. Tambahkan **Bahan C**, aduk hingga rata, matikan api.
3. Masukkan ke dalam wadah anti panas lalu panggang dengan suhu 150 °C selama ± 20 menit.
4. Keluarkan adonan, lalu tunggu hingga dingin.
5. Tuang vla durian ke atas brownies, lalu masukkan ke dalam kulkas tunggu hingga sedikit padat lalu tuang *ganache chocolate* terakhir beri *crispy chocolate balls*.





Tiracado dessert box

(tiramisu chocolate
avocado)

Alpukat dan kopi, dua sejoli yang ketika bertemu bisa menghasilkan sensasi rasa yang luar biasa. Hampir semua cafe kekinian sekarang punya menu perpaduan antara dua bahan ini. Gak mau ketinggalan momen, saya bikin juga versi cake-nya, dessert box tiramisu yang saya kombinasikan dengan alpukat, pejah sangaaaat!! Pastikan untuk menggunakan alpukat yang bagus yah buibu, seperti alpukat mentega, supaya menghasilkan rasa yang luar binasaaa eh biasaa, wkwkwkw...😋 Jangan diliatin aja gambarnya, cuss Go Kitchen!!! Mudah-mudahan bisa buibu adopsi dan menjadi menu jualan baru di rumah yaaa...

Sponge Cake Mocca

Bahan A:

2 butir	telur utuh (± 120 gram)
4	kuning telur (± 80 gram)
80 gram	gula pasir
½ sdt	cake emulsifier

Bahan B:

50 gram	tepung terigu protein sedang
10 gram	tepung maizena
10 gram	susu bubuk

Bahan C:

75 gram	salted butter
1 sdt	pasta moka

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C, siapkan loyang kotak ukuran 22 x 22 x 4 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
2. Ayak **Bahan B**, sisihkan.
3. **Bahan C**, cairkan *salted butter* dengan api kecil, matikan api. Beri pasta mocca, aduk rata sisihkan.
4. Kocok **Bahan A** hingga putih mengembang, lalu turunkan *speed* mikser. Masukkan **Bahan B** secara bertahap, kocok hingga rata. Matikan mikser. Tuang perlahan **Bahan C**, aduk balik dengan spatula hingga rata.
5. Masukkan adonan ke dalam loyang, panggang ± 20-25 menit atau hingga matang.
6. Setelah matang balikkan di rak pendingin, tunggu hingga dingin. Potong 4 bagian, angkat lapisan atas (yang berkulit).
7. Masukkan sepotong cake ke dalam stoples kotak ukuran 10,8 x 10,8 x 6 cm, sisihkan.



HASIL:

4 stoples ukuran
10,8 x 10,8 x 6 cm

Sirup Kopi

Bahan:

70 gram	gula pasir
45 ml	air
5 gram	kopi instan

Cara membuat:

1. Campur semua bahan, lalu masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat, biarkan dingin.
2. Siram ke atas bolu moka dalam stoples hingga rata, sisihkan.

Cara membuat:

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas, biarkan hingga suhu ruang.
2. Mikser *cream cheese* dan gula halus yang sudah diayak hingga lembut, sisihkan.
3. Kocok di wadah terpisah *whipped cream* hingga kaku, lalu masukkan adonan *cream cheese*, kocok kembali hingga rata.
4. Masukkan *cheese frosting* ke dalam plastik segitiga, lalu semprotkan di atas *avocado vla* yang sudah mengeras.
5. Taburkan cokelat bubuk di bagian atas, lalu beri selai cokelat dan irisan wafer cokelat dan *green tea*.

Avocado Vla

Bahan:

500 gram	alpukat mentega ($\pm$ 2 buah alpukat yang besar)
120 ml	susu kental manis
50 ml	air

Cara membuat:

1. Campur semua bahan, lalu blender sampai halus.
2. Tuang vla ke atas bolu moka yang sudah diberi sirup kopi, lalu bekukan dalam freezer selama 10-15 menit. Sisihkan.

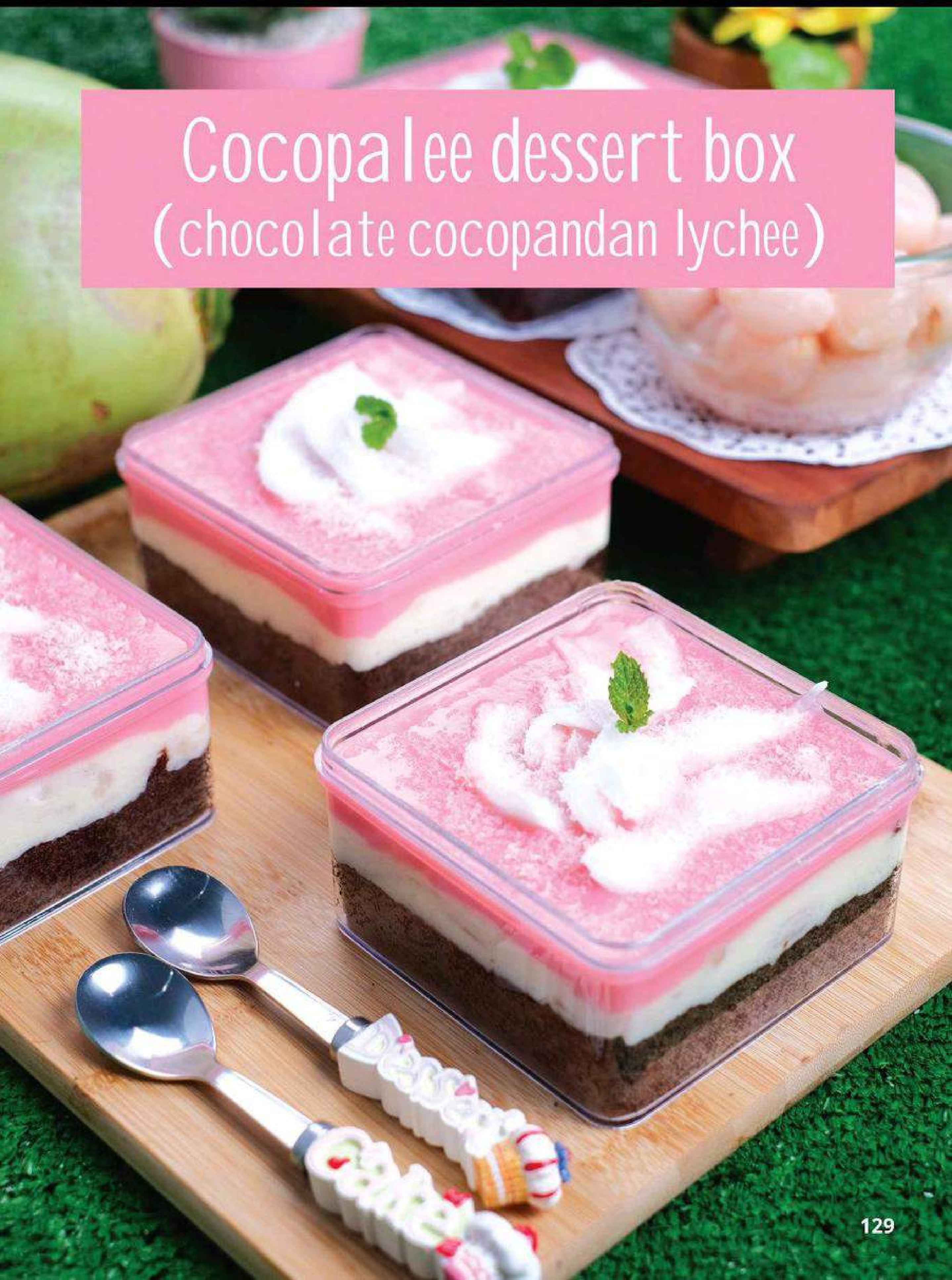
Cheese Frosting

Bahan:

200 gram	<i>cream cheese</i>
200 gram	<i>whipped cream</i> cair
60 gram	gula halus



Cocopa lee dessert box (chocolate cocopandan lychee)



Dessert box yang wajib banget dibikin, enak banget buat dijadikan variasi camilan. Untuk based cake-nya bisa diganti dengan bolu jenis lain, misalnya bolu pandan atau vanilla. Suka banget sama sensasi rasa dari cocopandan, gak pernah bosan. Buah leci bisa diganti dengan kelapa atau buah lainnya yaa. Tambahin nata de coco biar makin semarak, dijamin mantull bangett apalagi disajikan dingin, makin ajiib dah, hahahaha... 🤪 Hayuu let's Go Kitchen bikin dessert box ini sakiceupppp, semua pasti suka.

Brownies Kukus Putih Telur

Resep sama seperti pada resep **Belgium Chocolate Dessert Box**. Ganti cokelat bubuk hitam dengan susu bubuk dan DCC ganti dengan White Chocolate Compound.

Lychee Mousse

Bahan A:

- 150 gram** buah leci kalengan, potong dadu
- 7 gram** agar-agar bubuk
- 150 gram** air buah leci (air sisa yang di dalam kaleng)
- 60 gram** gula pasir
- ½ sdt** perasa leci

Bahan B:

- 225 gram** *whipped cream dairy*

Cara membuat:

1. Siapkan panci, masukkan semua **Bahan A** kecuali buah dan perasa leci, aduk-aduk hingga rata. Masak dengan api sedang hingga matang. Masukkan buah dan perasa leci, aduk rata. Matikan api, biarkan hingga uap panasnya hilang.
2. Kocok **Bahan B** dengan mikser hingga kaku, turunkan *speed* mikser, lalu masukkan adonan puding sedikit-sedikit, kocok hingga rata. Matikan mikser, aduk kembali hingga rata dengan spatula.
3. Tuang *mousse* ke atas brownies kukus putih telur, biarkan hingga mengeras.

Cocopandan Vla

- 135 ml** susu UHT *plain*
- 200 ml** air
- 150 ml** sirup cocopandan
- 20 gram** tepung maizena

Cara membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam panci, lalu aduk hingga rata. Masak dengan api kecil hingga matang. Angkat, biarkan uap panasnya hilang.
2. Tuang ke dalam stoples sebagai lapisan paling atas. Hias dengan daging buah kelapa.



HASIL:

4 stoples ukuran
10,8 x 10,8 x 6 cm

Tres Leches Dessert Box (Milk Bath Cake)



Dessert box yang menurut saya paling seerr nyess, ngageleseurr ke tenggorokan, hihhi, juara banget deh dessert box satu ini apalagi dimakan dingin-dingin. Tres leches artinya tiga susu. Dessert yang berasal dari negara Meksiko ini biasa disebut dengan milk bath cake alias kue mandi susu, basah basah gimanaaa gitu, hahaha...😂 Kalau aslinya itu campuran antara susu evaporasi, susu kental manis, dan susu cair, tapi resep ini saya modifikasi dengan whipped cream biar lebih mantul. Enak banget buibuuu wajib dicoba iniiii. Hayu let's Go Kitchen, anak-anak pasti suka banget dengan cake ini.



HASIL:

4 stoples ukuran

10,8 x 10,8 x 6 cm

Sponge Cake Vanilla

Bahan A:

2 butir	telur utuh (± 120 gram)
4	kuning telur (± 80 gram)
80 gram	gula pasir
½ sdt	cake emulsifier

Bahan B:

50 gram	tepung terigu protein sedang
10 gram	tepung maizena
10 gram	susu bubuk

Bahan C:

75 gram	salted butter
---------	---------------

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C, siapkan loyang kotak ukuran 22 x 22 x 4 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
2. Ayak **Bahan B**, sisihkan.
3. **Bahan C**, lelehkan *salted butter* dengan api kecil, lalu matikan api, sisihkan.
4. Kocok **Bahan A** hingga putih mengembang. Turunkan *speed* mikser, lalu masukkan **Bahan B** secara bertahap, kocok sampai rata. Matikan mikser, tuang **Bahan C**, aduk balik dengan spatula sampai tercampur rata.
5. Masukkan ke dalam loyang, panggang ± 20-25 menit atau hingga matang.
6. Setelah matang balikkan di rak pendingin, tunggu hingga dingin. Potong 4 bagian, angkat lapisan atas (yang berkulit).
7. Masukkan sepotong cake ke dalam stoples kotak ukuran 10,8 x 10,8 x 6 cm, sisihkan.

Tres Leches

Bahan:

- 200 ml** susu evaporasi
- 175 gram** *whipped cream dairy*
- 65 ml** susu kental manis
- ½ sdt** pasta vanilla

Cara membuat:

1. Campur semua bahan ke dalam panci, lalu masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat, biarkan hingga dingin.
2. Tuang ½ bagian ke 4 stoples berisi cake. Masukkan ½ bagian sisanya ke cup-cup kecil sebagai tambahan untuk disiram ketika akan dikonsumsi.



Whipped Cream

Bahan:

- 500 gram** *whipped cream dairy*
- 50 gram** gula halus

Taburan:

- 1 bungkus** biskuit marie, tumbuk halus
- Keju *cheddar* parut **secukupnya**

Cara membuat:

1. Kocok *whipped cream* hingga kaku, lalu masukkan gula halus, aduk hingga rata dengan spatula. Masukkan ke dalam plastik segitiga, semprotkan ke atas cake.
2. Beri parutan keju dan biskuit marie yang sudah dihancurkan. Tutup stoplesnya, lalu masukkan ke dalam kulkas. Sajikan dingin lebih nikmat.

Pillow cheese cake

Wajib banget dicoba resep satu ini bener-bener juharaaaa. Saking empuknyaa makan seloyang gak berasa, hahahahaha. 🤪 Pengocokkan putih telur harus diperhatikan betul yah buibu, jangan sampai over mix. Jadi pas adonan sudah kental, stop pengocokkan. Aduk secara bertahap sedikit demi sedikit agar adonan homogen, menyatu dengan sempurna. Loyang JANGAN dioles apa pun, wajib hukumnya! Kenapa? Ibarat spiderman, supaya jaring-jaringnya menempel sempurna ke dinding, adonan putih telur kalau bertemu dengan lemak (margarin) di dinding loyang dia cenderung akan melorot (tidak mengembang dengan baik). Walau ga dioles apa-apa, gak akan nempel buibuu, gampang ngelepasinnya, cukup dengan bantuan pisau saja... 😊

Bahan A:

115 gram salted butter
95 ml minyak sayur
250 gram telur (± 5 butir)

Bahan B:

150 gram tepung terigu protein tinggi
150 gram tepung terigu protein sedang
1 sdt baking powder
½ sdt ekstrak vanilla

Bahan C:

250 gram kuning telur (± 12 butir)

Bahan D:

500 gram putih telur (± 12 butir)
½ sdt air jeruk lemon
¼ sdt garam
300 gram gula pasir

Bahan E:

50 gram keju cheddar parut

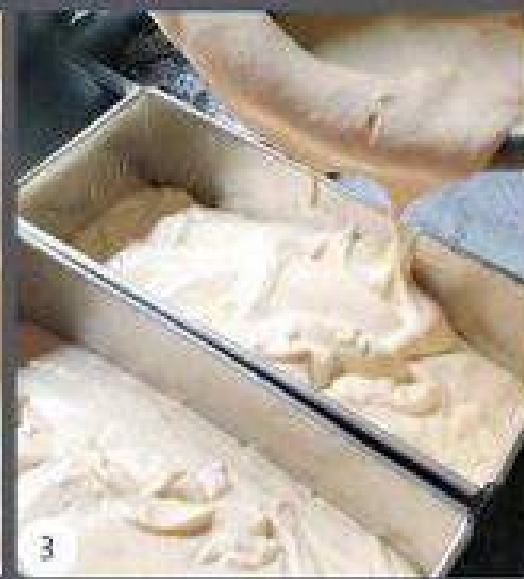
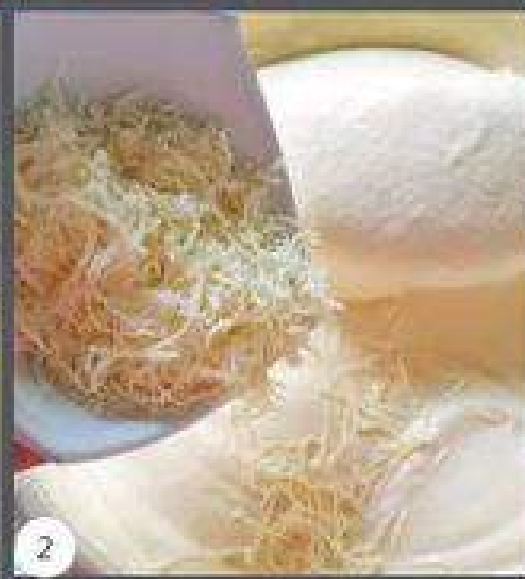
Cara membuat:

- Bahan A:** panaskan *salted butter* dan minyak, hingga mencair. Matikan api, lalu masukkan telur, aduk hingga rata. Tuang ke dalam wadah.
- Masukkan **Bahan B** yang telah diayak, aduk hingga rata dengan spatula.
- Masukkan **Bahan C**, aduk asal rata saja.
- Bahan D:** kocok putih telur, air jeruk lemon, dan garam dengan kecepatan sedang, lalu masukkan gula pasir sedikit demi sedikit. Kocok dengan kecepatan tinggi hingga adonan kental mengembang (*soft peak*)
- Masukkan kocokan putih telur ke dalam adonan kuning telur, lalu aduk rata dengan spatula. Tambahkan **bahan E**, aduk kembali hingga rata
- Siapkan 2 buah loyang roti tawar, lalu alasi dengan kertas roti tanpa dioles apa pun. Tuang adonan ke dalam loyang, lalu tabur dengan keju parut.
- Panggang dengan suhu 150 °C selama ± 90 menit atau sampai matang.
- Setelah matang, balikkan loyang, biarkan hingga dingin. Seset bagian pinggirnya dengan pisau tajam atau spatula.



HASIL:

2 loyang ukuran
28 x 12 x 12 cm





premium Shiny brownies

Brownies panggang ter-kacidaaaa pisan raosna, ter-enakk sangat, dan ter-cokelaaat banget, wajib dieksekusi resep ini bener-bener sakiceup tring banget, hihiihi. 😂 Kunci sukses biar lapisan shiny-nya muncul, pastikan si gula pasirnya harus larut sempurna. Kalau saya suka diblender dulu jadi halus, baru dikocok dengan telur. Kalau gak ada mikser juga bisa pakai whisk saja, kocok hanya sampai telur dan gula tercampur rata, jadi adonan gak seputih kaya adonan bolu. Pemanggangan wajib dengan suhu sedang cenderung rendah seperti kita panggang cookies karena kalau suhu terlalu tinggi nanti brownies bisa crack/retak. Toppingnya bebas ya buibu, mau diganti keju, oreo, cokelat batang, wafer cokelat, dll, boleeeh banget. Tapi yang bikin premium tetap satu, yaitu penggunaan cokelat Belgianya jangan sampai di-skip. Kalau di-skip bukan premium brownies lagi namanya, hehehe. 😂 Jangan memanggang brownies sampai mateng banget supaya dapat tekstur crunchy di luar dan chewy di bagian tengahnya. Buibuu Let's Go Kitchen!

Bahan A:

450 gram dark belgian chocolate
120 gram salted butter
150 ml minyak sayur

Bahan B (ayak):

300 gram tepung terigu protein sedang
105 gram cokelat bubuk

Bahan C:

450 gram gula pasir halus
6 butir telur

Topping:

Chocolate chips/almond
secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150 °C.
2. **Bahan A**, tim belgian chocolate dan salted butter hingga mencair. Masukkan minyak sayur, aduk-aduk hingga rata, sisihkan.
3. Mikser **Bahan C** dengan speed rendah hingga gula larut dan kuning telur sedikit pucat kira-kira 5 menit. Masukkan **bahan B** yang sudah diayak sedikit demi-sedikit sambil dikocok hingga rata. Tuang **Bahan A**, aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Siapkan 2 buah loyang ukuran 30 x 10 cm yang sudah dioles dengan margarin lalu dialasi kertas roti di bagian dasar dan samping loyang, lalu olesi kembali dengan margarin.
5. Tuang adonan ke loyang, beri taburan chocolate chips atau almond slice di atasnya.
6. Panggang dengan suhu 150 °C selama ± 30 menit atau sampai matang. Lakukan tes tusuk.



HASIL:

2 buah loyang
ukuran 30 x 10 cm



Crepes

Setiap ke mall pasti selalu jajan yang namanya crepes, favorit saya original crepes plus selai coklat yang terkenal itu plus es krim, sukaaaa banget!!! Walau perut sudah kenyang, tapi selalu ada ruang untuk sekotak crepes, hahahaha.... Kalau punya alatnya pasti hasil crepes-nya lebih keceee, tapi ya sudahlah cuss Go Kitchen pakai wajan buat bikin kulit risoles ajaa, hihhi. Rasanya mendekati buibuuu, 11-12 lah, cuma tampilannya ajaa yang gak seindah di mall, wkwkkw. Cobain deh ini crispyyy bangettt, enaaak, anak-anak pasti sukaa. Gak harus pakai selai coklat, mau pake selai kacang atau selai stroberi, bebasss suka suka yaaaa.....

Bahan:

115 gram	tepung terigu protein sedang
40 gram	tepung tapioka
150 gram	tepung beras
400 ml	susu UHT plain
2 butir	telur
45 gram	salted butter
1 sdt	baking powder
1 sdt	ekstrak vanilla



HASIL:
7 crepes

Cara membuat:

1. Siapkan wadah besar, masukkan semua tepung dan telur, aduk dengan *whisk* perlahan sambil masukkan susu cair bertahap. Aduk kembali hingga rata.
2. Masukkan *baking powder* dan ekstrak vanilla, aduk kembali hingga rata. Saring adonan agar mendapatkan adonan yang lembut, tidak bergerindil.
3. Panaskan wajan antilengket diameter 22 cm, oles dengan sedikit minyak. Tuang satu centong adonan, lalu ratakan. Masak hingga matang (tidak perlu dibalik), angkat, lakukan hingga habis.
4. Ambil selembar crepes, lalu beri selai coklat instan. Lipat, lalu sajikan dengan aneka buah-buahan dan *topping* lainnya sesuai selera.







PIE BUAH

Entah mengapa kalau makan yang namanya pie buah sebiji gak cukup, 2 biji lumayan, 3 biji belum kenyang, 4 biji insaaaappp lbooo, hahahahaha. 🍷 Selalu suka oma pie buah apalagi dimakan dingin, terbaiks!!! Untuk adonan kulit pie-nya, saya lebih suka yang full butter. Walau agak rapuh dan harus super hati-hati menanganinya, tapi ini juaranya pakai banget!!! Kalau buibu mau modifikasi mix dengan margarin juga boleh yah. Tips biar pie gak cepet melempem, lapis permukaan kulit pie dengan lelehan coklat putih sebelum diberi vla, tunggu hingga mengeras, lalu masukkan vla dan buah-buahan lainnya. Kulit pie akan tetap renyah walau sudah lama diberi vla... Gimana, sudah siap Go Kitchen buibuuu?? Yuk mariii... 🍷



Bahan Kulit Pai:

500 gram	tepung terigu protein sedang
300 gram	<i>salted butter</i> dingin
4	kuning telur
100 gram	gula halus

Bahan Vla:

75 gram	gula pasir
30 gram	tepung custard
20 gram	tepung maizena
2	kuning telur
500 ml	susu UHT <i>plain</i>
1 sdt	ekstrak vanilla
20 gram	<i>salted butter</i>

Cara membuat:

1. Siapkan wadah besar, lalu masukkan bahan pai. Aduk dengan pisau *pastry* atau garpu hingga menyatu, lalu cetak ke dalam cetakan pai.
2. Tusuk-tusuk adonan dengan garpu, lalu panggang dengan suhu 150 °C selama $\pm$ 25 menit atau sampai matang. Angkat, dinginkan. Lapisi permukaannya dengan cokelat putih. Biarkan hingga mengeras.
3. Siapkan panci, masukkan bahan vla kecuali *butter*, aduk hingga rata. Masak dengan api kecil hingga vla kental dan meletup-letup. Masukkan *salted butter*, aduk hingga rata, biarkan hingga dingin.
4. Ambil kulit pai, semprotkan vla, dan susun buah-buahan di atasnya.



HASIL:

25 pai mini/
1 loyang diameter 22 cm



Eclairs



HASIL:
15 buah

Eclairs

Bahan A:

100 gram	<i>salted butter</i>
250 ml	susu UHT <i>plain</i>
½ sdm	gula pasir
½ sdt	garam

Bahan B (ayak):

100 gram	tepung terigu protein sedang
50 gram	tepung terigu protein tinggi

Bahan C:

4 butir	telur
---------	-------

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.
2. Masak **Bahan A** dengan api sedang hingga *butter* mencair dan mendidih, kecilkan api. Masukkan **Bahan B** yang sudah diayak, aduk cepat hingga adonan tercampur rata, biarkan uap panasnya hilang.
3. Setelah hangat, masukkan **Bahan C** satu per satu sambil diaduk dengan *whisk* hingga rata. Pastikan sebelum memasukkan telur berikutnya, telur sebelumnya sudah tercampur rata dengan adonan. Hasilnya adonan akan kental dan licin.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang sudah diberi spuit, lalu semprotkan ke atas loyang yang sudah dialasi kertas silpat.

5. Panggang selama ± 20 menit, turunkan suhu menjadi 170 °C. Panggang kembali selama ± 20 menit atau sampai matang. Angkat dan dinginkan.
6. Setelah dingin, masukkan vla, lalu celupkan bagian atasnya ke *dark chocolate compound* yang sudah dicairkan. Hias sesuai selera.

Vla

Bahan A:

40 gram	gula pasir
25 gram	tepung custard
1	kuning telur
200 ml	susu UHT <i>plain</i>
½ sdt	ekstrak vanilla

Bahan B:

150 gram	<i>whipped cream dairy</i>
250 gram	<i>dark chocolate compound</i>
45 gram	<i>unsalted butter</i>

Cara membuat:

1. Siapkan panci, lalu masukkan **Bahan A**. Aduk hingga rata, lalu masak dengan api kecil hingga mengental. Matikan api, biarkan hingga adonan dingin.
2. **Bahan B**, tim *dark chocolate compound* hingga meleleh, lalu masukkan *butter*. Aduk hingga rata, sisihkan.
3. Kocok *whipped cream* dengan mikser hingga kaku, lalu masukkan **Bahan A** dan **Bahan B**, aduk rata dengan spatula.
4. Vla siap dimasukkan ke dalam eclairs.



Petjaahhh!!! Eclairs satu ini meleleh banget dimulut!!! Dimakan dingin aduhhh bikin amnesia sama timbangan badan, hahahaha. 🤪 Recommended banget resep satu ini buibuuuuu, dan maafkan saya bikin versi jumbo ya, disesuaikan dengan body, wkwkwk. Resep eclairs ini bisa divariasikan toppingnya, dibikin campur-campur kaya donat lucu juga. 😊 Karena menggunakan whipped cream dairy, jadi sebaiknya simpan di kulkas yah. Tapi menurut saya sih eclairs itu terbaik saat dimakan pas hari H. Sensasinya luaaaarrr biasaaaaa kebangetan enaknyal Ngilerrr kannn??? Hahaha... Hayuuu let's Go Kitchen yahh. Tips supaya sus mekar sempurna, suhu oven harus panas sekali dan jangan buka tutup oven ngintip-ngintip karena penasaran yaaa, kepo deh!!! Hahahaha. 🤪



HASIL:

1 loyang ukuran
20 x 20 x 7 cm

Lapis legit

Bahan A:

- 700 gram** salted butter (bisa mix dengan margarin)
4 sdm susu kental manis (± 60 gram)
1 sdt ekstrak vanilla

Bahan B:

- 880 gram** kuning telur (± 44 butir telur)
320 gram gula bubuk

Bahan C:

- 60 gram** tepung terigu protein rendah
20 gram susu bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 x 7 cm yang sudah dialasi kertas roti dan dioles dengan *butter*.
2. **Bahan A:** kocok *salted butter* hingga putih dan mengembang, lalu masukkan susu kental manis dan ekstrak vanilla, kocok kembali hingga rata, sisihkan.
3. Kocok **Bahan B** hingga mengembang dan kental, lalu masukkan **Bahan A** sambil terus dikocok hingga tercampur rata, matikan mikser.
4. Masukkan **Bahan C** yang sudah diayak terlebih dahulu, aduk rata dengan spatula.
5. Masukkan adonan seberat 130 gram ke loyang, ratakan, lalu panggang dengan suhu 150 °C api bawah selama 10 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat, matikan api bawah lalu nyalakan api atas.

Lapis legit salah satu jenis kue yang membutuhkan waktu yang lama dan kesabaran yang ekstra, tapi memang sangat sepadan dengan hasilnya yang cantik dan rasanya yang nikmat. Saat membuatnya, pastikan adonan berada di ruangan yang tidak panas untuk mencegah adonan terlalu cair karena butter yang meleleh. Akali dengan menyimpan es batu di bawah wadah yang berisikan adonan. Aduk-aduk dahulu adonan sebelum masuk ke dalam loyang. Jika terdapat gelembung udara, tekan-tekan perlahan dengan punggung sendok. Pastikan adonan sudah ditimbang dan sudah siap ketika loyang keluar dari oven. Lapis legit akan lebih enak dikonsumsi setelah semalam, karena tekstur berubah menjadi lembap dan sedikit berminyak. Kalau mau versi ekonomis, butter bisa dicampur dengan margarin, ya.



6. Tekan-tekan lapisan pertama dengan alat khusus penekan lapis legit atau gunakan punggung sendok. Lapisan berikutnya, tuang 100 gram adonan di atasnya, ratakan, lalu panggang kembali dengan api atas suhu 130 °C selama 10 menit atau hingga berwarna kuning kecokelatan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
7. Terakhir matikan api atas, lalu nyalakan kembali api bawah suhu 150 °C. Panggang kembali selama 15-20 menit atau hingga benar-benar matang.

Chocolate coffee pudding cake

Satu kata untuk mendeskripsikan puding ini, terbaikss. Saya kurang suka yang namanya puding ,cuma suka bikinnya doang, hahahha. Tapii kalau sudah ketemu sama bolu itu mendadak jadi sukaaa. 🥰 Mungkin karena ada bolu yang menetralsir si puding yang super legit ini. Kalau buibu gak suka kopi, bisa ganti cokelat ya... Kalau gak ada whipped cream dairy bisa pakai non dairy tapi gulanya dikurangi aja yahh, takut nanti terlalu manis kaya yg bikinnya #eaaaaa. 🤩 Wajibbb banget buibuuu coba resep satu ini, terbaiks pokona mah!!! Let's Go Kitchen buibuuu.

Sponge Cake Vanilla

Bahan A:

3 butir	telur utuh (± 180 gram)
5	kuning telur (± 100 gram)
100 gram	gula pasir
½ sdt	cake emulsifier

Bahan B:

75 gram	tepung terigu protein sedang
15 gram	tepung maizena
15 gram	susu bubuk

Bahan C:

115 gram	salted butter
----------	---------------

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C. Siapkan loyang kotak ukuran 26 x 26 x 4 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
2. Ayak **Bahan B**, sisihkan.
3. **Bahan C**, cairkan *salted butter* dengan api kecil hingga mencair lalu matikan api sisihkan.
4. Kocok **Bahan A** hingga putih mengembang, lalu turunkan *speed* mikser. Masukkan **Bahan B** secara bertahap, kocok hingga rata, matikan mikser. Masukkan **Bahan C**, aduk balik dengan spatula sampai hingga rata.

5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang ± 20-25 menit atau hingga matang. Setelah matang, balikkan. Tunggu hingga dingin.
6. Siapkan loyang kotak ukuran 24 x 24 x 7 cm, basahi loyang, lalu beri plastik di bagian dasar loyang.
7. Masukkan bolu vanilla ke dalam loyang, rapikan hingga bagian pinggir tertutup rata tidak ada celah. Tekan-tekan sedikit agar bolu rata. Sisihkan.

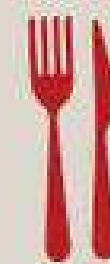
Coffee Pudding

Bahan:

700 ml	susu UHT plain
100 gram	whipped cream dairy
14 gram	agar-agar bubuk (2 bungkus)
100 gram	gula pasir
2	kuning telur
15 gram	kopi instan
100 gram	white chocolate compound, potong kecil

Cara membuat:

1. Siapkan panci, masukkan semua bahan, aduk hingga tercampur rata. Masak di atas api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga matang
2. Angkat, biarkan uap panasnya hilang. Siram di atas bolu, biarkan hingga sedikit mengeras.

**HASIL:**

1 loyang ukuran
24 x 24 x 7 cm

- Setelah permukaan puding sudah membentuk lapisan agak padat, lalu siram dengan lapisan *Chocolate Puding*.

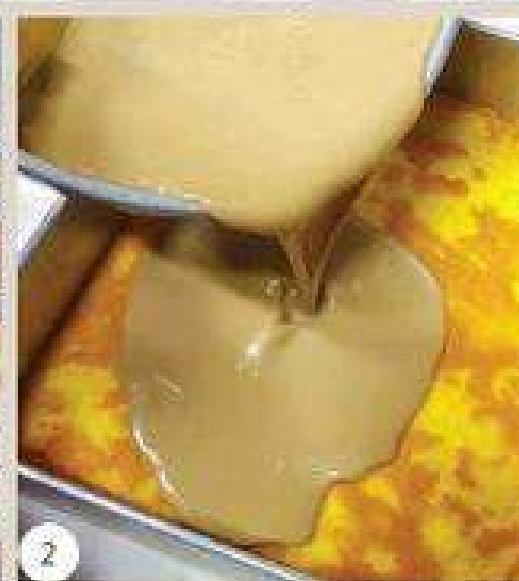
Chocolate Pudding

Bahan:

700 ml	susu UHT plain
100 gram	whipped cream dairy
14 gram	agar-agar bubuk (2 bungkus)
100 gram	gula pasir
2	kuning telur
50 gram	white chocolate compound, potong kecil
50 gram	belgium dark chocolate, potong kecil
25 gram	cokelat bubuk

Cara membuat:

- Siapkan panci, campur semua bahan, aduk hingga rata. Masak di atas api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga matang.
- Tuang perlahan ke atas puding kopi, lalu dinginkan hingga puding mengeras.
- Hias dengan *chocolate ganache* atau *belgium dark chocolate* yang sudah dilelehkan.





Red velvet pudding cake

Perpaduan cream cheese, cokelat Belgia, dan puding bolu, enaknya kebangetan!! Wajib banget dicoba buibu, alternatif lain selain cake yang gitu-gitu aja, cihuy!!!

Sponge Cake Red Velvet

Bahan A:

3 butir	telur utuh ($\pm$ 180 gram)
5	kuning telur ($\pm$ 100 gram)
100 gram	gula pasir
$\frac{1}{2}$ sdt	cake emulsifier

Bahan B:

75 gram	tepung terigu protein sedang
15 gram	tepung maizena
15 gram	susu bubuk

Bahan C:

115 gram	salted butter
$\frac{1}{2}$ sdm	pewarna merah tua
1 sdt	pasta cokelat

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C. Siapkan loyang ukuran 26 x 26 x 4 cm yang sudah diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
2. Ayak **Bahan B**, sisihkan.
3. **Bahan C**, cairkan *butter* dengan api kecil, lalu matikan api. Beri pewarna merah & pasta cokelat, aduk rata, sisihkan.
4. Kocok **Bahan A** hingga putih mengembang lalu turunkan *speed* mikser. Masukkan **Bahan B** secara bertahap, kocok hingga rata, Matikan *mikser*, lalu masukkan **Bahan C**, aduk balik dengan spatula sampai tercampur rata.
5. Masukkan ke dalam loyang, panggang $\pm$ 20-25 menit atau hingga matang.

- Setelah matang, balikkan cake, tunggu hingga dingin
- Siapkan loyang ukuran 24 x 24 x 7 cm, basahi loyang, lalu beri plastik di bagian dasar loyang.
- Masukkan bolu red velvet ke dalam loyang, rapikan hingga bagian pinggir tertutup rata tidak ada celah, tekan-tekan sedikit agar bolu rata. Sisihkan.

Cheese Cookies Pudding

Bahan:

900 ml	susu UHT <i>plain</i>
14 gram	agar-agar bubuk (2 bungkus)
125 gram	gula pasir
2	kuning telur
200 gram	<i>cream cheese</i>
60 gram	biskuit keping hitam, tumbuk kasar

Cara membuat:

- Keluarkan *cream cheese* dari kulkas, biarkan hingga suhu ruang, sisihkan.
- Masukkan semua bahan kecuali biskuit, masak dengan api sedang hingga matang, terakhir masukkan biskuit, aduk-aduk hingga rata.
- Angkat, biarkan uap panasnya hilang. Siram di atas bolu red velvet, biarkan hingga puding sedikit mengeras.
- Setelah permukaan puding sudah membentuk lapisan agak padat, lalu siram dengan lapisan ketiga.

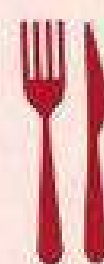
Chocolate Cheese Pudding

Bahan:

700 ml	susu UHT <i>plain</i>
100 gram	<i>whipped cream dairy</i>
50 gram	<i>cream cheese</i>
150 gram	gula pasir
14 gram	agar-agar bubuk (2 bungkus)
50 gram	<i>belgian dark chocolate</i>
30 gram	cokelat bubuk

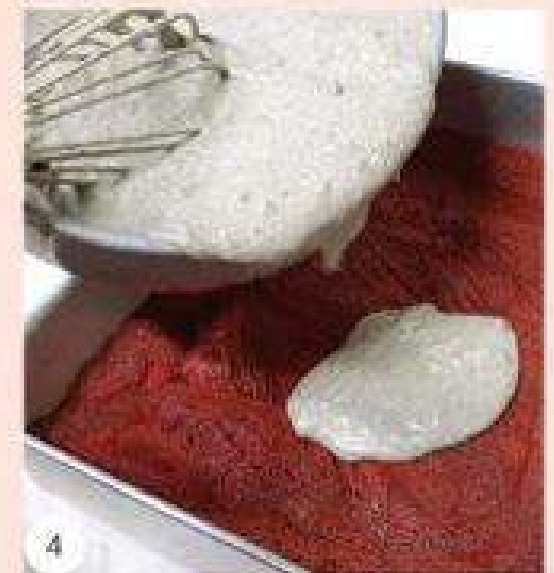
Cara membuat:

- Masukkan semua bahan ke dalam panci, masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang.
- Tuang adonan puding ke atas lapisan kedua perlahan-lahan, biarkan hingga dingin, lalu masukkan ke dalam kulkas. Diamkan hingga mengeras.
- Beri hiasan *ganache chocolate* dan kepingan biskuit.



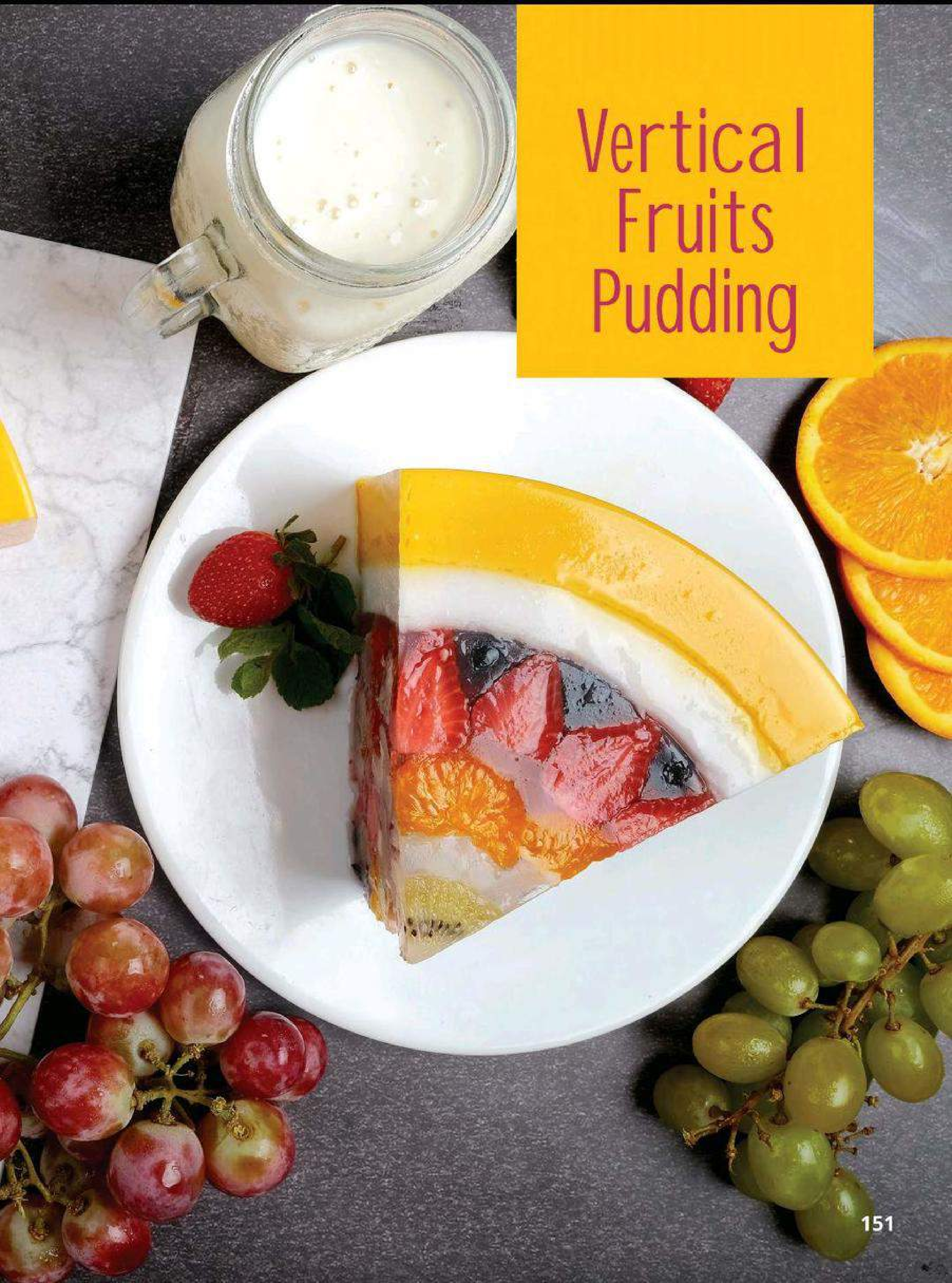
HASIL:

1 loyang ukuran
24 x 24 x 7 cm





Vertical Fruits Pudding



Puding Buah (Diameter 18 cm)

Bahan A:

1 kaleng	leci, pisahkan buah dan airnya
1 buah	kiwi
1 kaleng	jeruk mandarin
250 gram	stroberi
150 gram	anggur hijau
150 gram	anggur merah
125 gram	blueberry (1 pak)

Bahan B:

320 ml	air leci
480 ml	air matang
100 gram	gula pasir
1 bungkus	agar-agar bubuk

Cara membuat:

1. Potong buah-buahan sesuai selera, lalu susun rapi ke dalam loyang bulat diameter 18 cm yang sudah dibasahi air matang sebelumnya, sisihkan.
2. Masak **Bahan B** hingga mendidih dan matang, biarkan hingga uap panasnya hilang.
3. Tuang adonan agar-agar ke dalam buah-buahan, setelah tidak panas masukkan ke dalam kulkas, biarkan hingga benar-benar mengeras.
4. Keluarkan puding buah dari loyang, lalu masukkan ke dalam loyang bulat diameter 22 cm yang sudah dibasahi sebelumnya, letakkan di tengah-tengah loyang.
5. Selanjutnya masuk ke tahap kedua yaitu puding santan.

Puding Santan (Diameter 22 cm)

Bahan:

450 ml	santan kental instan
600 ml	air matang
10 gram	agar-agar bubuk
2 lembar	daun pandan, sobek-sobek

Cara membuat:

1. Campur semua bahan di dalam panci, lalu masak dengan api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih dan matang. Tunggu hingga uap panasnya hilang.
2. Tuang adonan puding santan ke dalam loyang berisi puding buah, siram perlahan-lahan. Setelah tidak panas, masukkan kulkas dan biarkan hingga mengeras.
3. Keluarkan puding dari loyang, letakkan di tengah-tengah loyang bulat diameter 26 cm yang sudah dibasahi sebelumnya.
4. Selanjutnya masuk ke tahap ketiga yaitu puding kuning.

Puding Kuning (Diameter 26 cm)

Bahan:

1.200 ml	susu cair <i>plain</i>
3	kuning telur
150 gram	gula pasir
14 gram	agar-agar bubuk
150 gram	<i>white chocolate compound</i>

Pewarna kuning **secukupnya**

Cara membuat:

1. Campur semua di dalam panci hingga rata, lalu masak dengan api sedang sambil terus diaduk-aduk hingga matang.
2. Tuang ke dalam loyang berisi puding buah dan santan, siram perlahan hingga loyang penuh. Setelah tidak panas, masukkan puding ke dalam kulkas dan biarkan hingga mengeras.



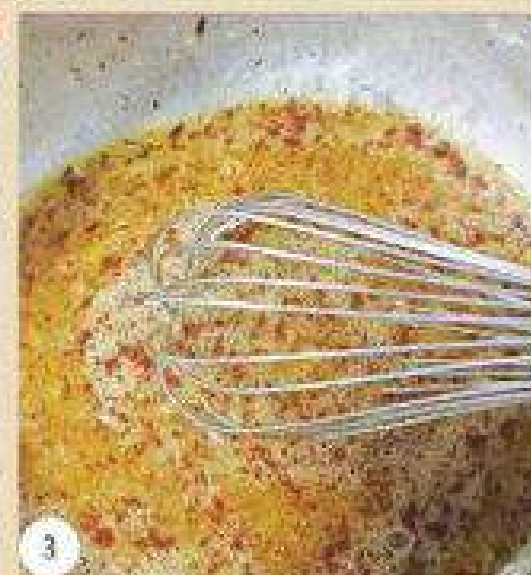
PORSI:

1 loyang ukuran diameter 26 cm tinggi 12 cm

Sebagai tukang kue yang mempunyai motto "palugada" apa yang lu mau gua ada, kalau gak ada juga bisa diada-adain, hahahaha... Permintaan konsumen selalu aja ada yang aneh-aneh, salah satunya puding ini yang saya sebut vertical fruity pudding. Dapat lantangan baru dari konsumen bikin saya harus belajar lagi, dan alhamdulillah tantangannya berhasil dilalui, hahahaha. Ini dia resep puding hasil berkreasi di dapur, hasilnya yang cantik bikin gemes banget, sayang buat dipotong. Buah-buahan gak terpaku dengan resep yah, kreasikan dan susun sesuka hati buibu, yang penting sesuaikan dengan isi kulkas (dan kantong), hihhi. Hayu Go Kitchen buibu sambil mengasah kreativitas juga, cuss. 🍷



Puding roti kelapa nangka



Puding

Bahan A:

- 200 gram** roti tawar, potong kotak ($\pm$ 5 lembar)
- 200 gram** nangka, potong dadu ($\pm$ 6 buah)
- 200 gram** daging kelapa ($\pm$ 2 buah kelapa)

Bahan B:

- 100 gram** salted butter
- 250 ml** susu UHT plain
- 100 gram** whipped cream dairy

Bahan C:

- 4 butir** telur
- 100 gram** gula pasir
- 1 sdt** ekstrak vanilla
- 1 sdt** kayu manis bubuk

Topping:

Almond slice **secukupnya**

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas atau *aluminium foil*, lalu susun **Bahan A** sisihkan.
2. Siapkan panci, lalu masukkan **Bahan B**, hangatkan di atas api hingga *butter* meleleh, sisihkan.
3. Siapkan **Bahan C**, kocok telur dan gula menggunakan *whisk*, lalu tambahkan kayu manis bubuk dan ekstrak vanilla, kocok kembali hingga rata.
4. Tuang **Bahan B** perlahan sambil terus diaduk dengan *whisk*, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke pinggan berisi **Bahan A**, lalu beri taburan almond slice. Panggang $\pm$ 30-35 menit atau sampai matang dengan suhu 170 °C.
6. Sajikan hangat atau dingin bersama vla karamel atau vla vanilla.

Salah satu resep untuk mengeksekusi sisa roti tawar adalah dicampur dengan nangka dan kelapa, ulalaaa banget enaknya maksimal, hahahaha. 😊 Mau dimakan hangat hayuuu, mau dimakan dingin juga mantap!!! Seperti makan klapertart, tapi lebih mengenyangkan. Nangka dan kelapa bisa diganti dengan jenis buah-buahan lain ya buibuu. Hayu cuss Go Kitchen sambil gibas daster manja, sakiceup ini mah.

Vla Karamel

Bahan:

- 150 gram** gula pasir
- 75 ml** air
- 100 gram** whipped cream dairy
- 60 gram** salted butter

Cara membuat:

1. Rebus gula pasir bersama air, masak dengan api kecil hingga gula cair kecokelatan.
2. Masukkan *whipped cream* yang sudah dihangatkan terlebih dahulu, masak kembali hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.
3. Terakhir masukkan *butter*, aduk kembali hingga rata. Angkat, sajikan bersama puding roti.



HASIL:

1 loyang ukuran
20 x 20 cm

BLAck cookies tiger roll

Oreo Roll Cake

Bahan A:

3 butir	telur utuh ($\pm$ 180 gram)
6	kuning telur ($\pm$ 120 gram)
65 gram	gula pasir
1 sdm	susu UHT <i>plain</i>

Bahan B (ayak):

50 gram	tepung terigu protein sedang
15 gram	susu bubuk
15 gram	tepung maizena

Bahan C:

130 gram	<i>salted butter</i>
----------	----------------------

Bahan D:

100 gram	<i>biskuit keping hitam crumb</i>
----------	-----------------------------------

Cara membuat:

1. Siapkan oven, panaskan di suhu 170 °C. Siapkan loyang kotak ukuran 32 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi dengan kertas roti.
2. Panaskan **Bahan C** dengan api kecil hingga mencair, sisihkan.
3. Kocok **Bahan A** dengan *speed* tinggi hingga putih mengembang, turunkan *speed* lalu masukkan **Bahan B** sedikit demi sedikit.
4. Terakhir masukkan **Bahan C**, aduk dengan spatula. Masukkan **bahan D** aduk hingga rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama $\pm$ 20-25 menit atau sampai matang.

Tiger Roll

Bahan:

10	kuning telur ($\pm$ 200 gram)
60 gram	gula pasir halus
20 gram	maizena
30 ml	minyak sayur

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200 °C.
2. Siapkan mikser, kocok kuning telur dengan gula pasir hingga mengembang dan kental. Turunkan *speed* mikser, rendah lalu masukkan maizena.
3. Tuang minyak sayur, aduk rata dengan spatula. Tuang ke dalam loyang kotak ukuran 32 x 32 x 2 cm yang sudah dioles margarin dan dialasi kertas roti.
4. Panggang selama $\pm$ 10-15 menit atau sampai matang.
5. Setelah dingin oles dengan susu kental manis. Letakkan bolu gulung di bagian ujung, lalu gulung dan padatkan.
6. Menjelang matang, nyalakan api atas, panggang beberapa detik saja hingga permukaan kulit bolu gulung agak kecokelatan.
7. Angkat, biarkan hingga dingin lalu oles dengan *buttercream*, gulung dan padatkan.
8. Masukkan ke dalam kulkas, biarkan hingga mengeras, sisihkan.

Kunci keberhasilan si tiger roll yaitu harus dipanggang dengan suhu yang sangat tinggi, baru deh muncul si loreng-loreng. 🤖 Bikin bolu gulung memang kelihatannya gampang, tapi praktiknya kadang pengen gigitin loyang, hahaha. 🤖 Memang dibutuhkan jam terbang tinggi untuk bisa menaklukkan bolu gulung. Kuncinya memang harus pas waktu mengocok adonan dan pas waktu memanggangnya. Jangan patah semangat, dicoba terus kalau masih gagal, ya patah lah, ya nempel lah, hihihi... Kalau mau bikin versi pandan tinggal skip bahan D ya, tambahin ½ sdm pasta pandan. Supaya rapi dan cantik kalau mau potong bolu gulung harus dalam keadaan sudah keras di kulkas yaaa. Hayuu let's Go Kitchen, buibu pasti bisa!!! 🤖



PORSI:

1 bolu gulung
ukuran 32 cm





Lapis Surabaya



PORSI:

1 loyang ukuran
22 x 22 x 4 cm

Bolu klasik khas Indonesia itu ngeriii yaa, ngeri nguras dompet, hahaha... 🤔 Secara banyaknya penggunaan kuning telur dan butter bikin bolu satu ini mempunyai cita rasa yang enak, legit, lembut, dan wangi. Wajib banget dibikin untuk momen istimewa seperti lebaran atau perayaan hari besar lainnya, atau bisa juga dijadikan based cake untuk ulang tahun. Tips untuk pengadukan antara kocokan telur dan kocokan butter harus benar-benar tercampur rata ya... Slapppp buibuuuuu??? Let's Go Kitchen!!

Lapisan Kuning

Bahan A:

30	kuning telur ($\pm$ 600 gram)
250 gram	gula pasir

Bahan B (ayak):

100 gram	tepung terigu protein rendah
30 gram	susu bubuk
20 gram	tepung maizena

Bahan C:

300 gram	salted butter
1 sdm	susu kental manis
1 sdt	ekstrak vanilla

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 170 °C. Siapkan loyang ukuran 22 x 22 x 4 cm sebanyak 2 buah yang sudah dioles margarin, dialasi dengan kertas roti, dan dioles kembali.
2. Kocok **Bahan C** hingga putih mengembang, sisihkan.
3. Kocok **Bahan A** hingga kental putih mengembang, turunkan *speed* mikser, lalu masukkan **Bahan B** kocok hingga rata.
4. Masukkan **Bahan C** bertahap sambil diaduk hingga rata dengan spatula.
5. Bagi dua adonan, tuang ke loyang yang berbeda, panggang selama $\pm$ 20-25 menit atau sampai matang. Angkat, biarkan hingga dingin.

Lapisan Cokelat

Bahan A:

15	kuning telur ($\pm$ 300 gram)
125 gram	gula pasir

Bahan B (ayak):

40 gram	tepung terigu protein rendah
10 gram	susu bubuk
10 gram	tepung maizena
20 gram	cokelat bubuk

Bahan C:

150 gram	salted butter
1 sdm	susu kental manis
$\frac{1}{2}$ sdm	pasta cokelat
1 sdt	ekstrak vanilla

Cara membuat:

1. Kocok **Bahan C** kecuali pasta cokelat hingga putih mengembang. Masukkan pasta cokelat, kocok kembali hingga rata, sisihkan.
2. Kocok **Bahan A** hingga kental putih mengembang, turunkan *speed* mikser, lalu masukkan **Bahan B**, kocok hingga rata.
3. Masukkan **Bahan C** secara bertahap sambil diaduk hingga rata dengan spatula.
4. Masukkan ke dalam loyang yang sudah dioles margarin, dialasi kertas roti, dan dioles kembali, panggang $\pm$ 20-25 menit/sampai matang. Angkat, biarkan hingga dingin.
5. Olesi bolu kuning dengan selai stroberi, letakkan bolu cokelat, oles lagi dengan selai, tumpuk dengan bolu kuning lainnya.



Cinnamon Roll bread

Roll Bread

Bahan:

400 gram	tepung terigu protein tinggi
100 gram	tepung terigu protein sedang
30 gram	susu bubuk
80 gram	gula pasir
11 gram	ragi instan (1 bungkus)
360 gram	cairan (timbang 2 butir telur utuh + 40 gram <i>whipped cream dairy</i> + susu UHT sampai 360 gram)
60 gram	<i>salted butter</i>
6 gram	garam

Filling:

- *Salted butter* untuk olesan
- Gula palem
- Kayu manis bubuk
- Kismis

Cara membuat:

1. Siapkan mikser *heavy duty*/uleni manual dengan tangan. Aduk rata semua bahan kering kecuali garam dan *salted butter*, lalu masukkan cairan sedikit demi sedikit sambil terus diuleni sampai kalis.
2. Masukkan *butter* dan garam, uleni terus sampai kalis dan elastis.
3. Tutup adonan dengan *cling wrap*, biarkan hingga mengembang 2 kali lipat sekitar $\pm$ 1 jam

Cheese frosting

Bahan:

200 gram	<i>cream cheese</i>
75 ml	susu UHT <i>plain</i>
50 gram	gula halus
90 gram	<i>salted butter</i>

Cara membuat:

1. Keluarkan *cream cheese* dari kulkas, biarkan suhu ruang. Masukkan ke dalam panci bersama bahan-bahan lainnya, tim hingga larut.
2. Masukkan ke dalam blender, proses sampai lembut. Masukkan kembali ke dalam, panci tim sebentar.



HASIL:

9 potong

4. Gilas adonan membentuk persegi, lalu oles dengan *butter* menggunakan bantuan kuas. Taburi dengan aneka bahan *filling*.
5. Gulung dan padatkan, potong agak tebal. Susun ke dalam loyang/pinggan tahan panas yang sudah dioles dengan *butter*, beri jarak antar potongan.
6. Tutup kembali dengan *cling wrap*, tunggu hingga 15 menit sampai adonan roti sedikit mengembang, lalu oles atasnya dengan kuning telur.
7. Panggang dengan suhu 180 °C selama $\pm$ 15 menit atau sampai matang.
8. Sajikan hangat dengan siraman *cheese frosting*.

Salah satu hobi pak Su dan anak-anak itu makan cinnamon roll hangat sambil seruput machiato dingin di salah satu gerai kopi terkemuka yang hits itu, sesuatu sekali yaaa, hahahahaha. Daripada beli melulu, mending bikin sendiri yess, lebih hemat dan pasti lebih banyak. Buibuu rumah tangga gitu loh, gak mau banget rugi, wkwkwkw. 🍳 Cuss Go Kitchen bikin cinnamon rolls dengan cheese frosting, gak kalah enak sama si gerai kopi itu. Untuk pembuatan cheese frosting, setelah ditim saya selalu blender supaya lebih creamy dan halus. Waktu pemanggangan roti harus tepat ya buibu, jangan sampai over baked nanti agak keras bagian luarnya. Yuk, Go Kitchen sekarang, Go Café kapan-kapan, hahaha.....😋





tips dekorasi





Drip cake with macarons

- Membuat *buttercream* untuk dekorasi kue sebaiknya lakukan H-1 lalu simpan di dalam wadah tertutup dan di ruangan ber-AC.
- Merapikan pinggiran kue harus dalam keadaan kue sudah padat dan dingin.
- Pastikan kue dalam keadaan dingin sekali dan *White Chocolate Compound (WCC)* sudah tidak panas. Tuang WCC sedikit sekali untuk hasil efek cokelat jatuh yang pendek, atau agak banyak untuk hasil turunan yang agak panjang karena WCC akan turun perlahan dan berhenti ketika membeku.

Bahan:

- 1 buah *rainbow cake* kukus putih telur diameter 18 cm (resep di buku GK 1 halaman 148)
- *Buttercream* (resep di buku GK 1 halaman 122)
- Macarons
- Meringue
- *White chocolate compound (WCC)*, tim hingga meleleh
- Pewarna khusus cokelat warna *pink & hijau*
- Plastik segitiga
- *Sprinkle edible*

Cara membuat:

1. Rapikan pinggiran *cake* dengan bantuan pisau tajam.
2. Masukkan *buttercream* ke dalam plastik segitiga, olesi merata ke semua bagian kue.
3. Rapikan dengan bantuan *scraper* panjang, lalu dinginkan ke dalam kulkas selama ± 15 menit. Keluarkan, lapis lagi dengan *buttercream*, rapikan sampai permukaan kue mulus.
4. Simpan di dalam kulkas, biarkan hingga dingin sekali (± 30 menit), keluarkan kue, lalu beri WCC yang sudah diberi warna dan dimasukkan ke dalam plastik segitiga. Tuang pelan-pelan agar jatuhnya cokelatnya tidak terlalu panjang.
5. Taburi sekitar permukaan kue dengan *sprinkle edible*, lalu hias bagian atas kue dengan macarons dan meringue. Selamat mencoba!



Happy
Birthday



Donat birthday

Untuk 1 buah donat birthday cake seperti contoh dibutuhkan 21 donat (resep di buku GK 1 halaman 130). Setelah diberi topping, masukkan dulu donat ke dalam kulkas sebentar hingga topping mengeras, lalu susun bertumpuk. Fungsi dari mika supaya donat tidak berjatuhan karena ditumpuk seperti ini, jadi aman dibawa kesana kemari. Ini salah satu produk best seller saya, alternatif birthday cake tapi gak mau repot harus potong-potong, donat birthday ini tinggal ambil dan dibagikan, lebih praktis. Bahan hiasan lainnya bisa dikreasikan sesuai keinginan hati dan kantong ya buibuuu, yang penting saat ditata kelihatannya jadi 'menarique' kalau kata anak jaman now mah, hahaha...

Bahan:

- Donat dengan aneka topping
- Buttercream
- Stroberi utuh
- Cherry merah bertangkai
- Pita
- Cokelat & biskuit
- Alas kue kotak ukuran 30 cm
- Ring mika bulat diameter 24 cm

Cara menyusun:

1. Siapkan alas kue lalu simpan ring mika di tengahnya. Masukkan dan susun donat, isi bagian rongga kosong dengan biskuit/cokelat.
2. Beri hiasan *buttercream* lalu puncaknya beri stroberi dan cherry merah, hias lagi dengan cokelat dan biskuit.
3. Beri pita pada dasar mika.



Ketika disuruh bikin kue ultah yang sakiceup tring tapi pengenn bedaaa yasudaaahhlahh yang sakiceuppp ajaa si bolu gulung andalan pake bahan yang adaa di kulkas sat set sat sat set sakiceup tringgg. 🍰🍰🍰 Gak harus bolu kotak atau bulet buat birthday cake, bolu gulung pun bisa dijadiin alternatif birthday cake jadi satu cake dapet 3 rasaa, takutnyaaa kan selera satu keluarga itu beda-bedaa, kalo pak Su nya seneng keju kalo anaknya seneng cokelatt kalo ibunya seneng semuanya kecuali alas kuenyaa. 🤔
sayaa bangett



Roll cake birthday

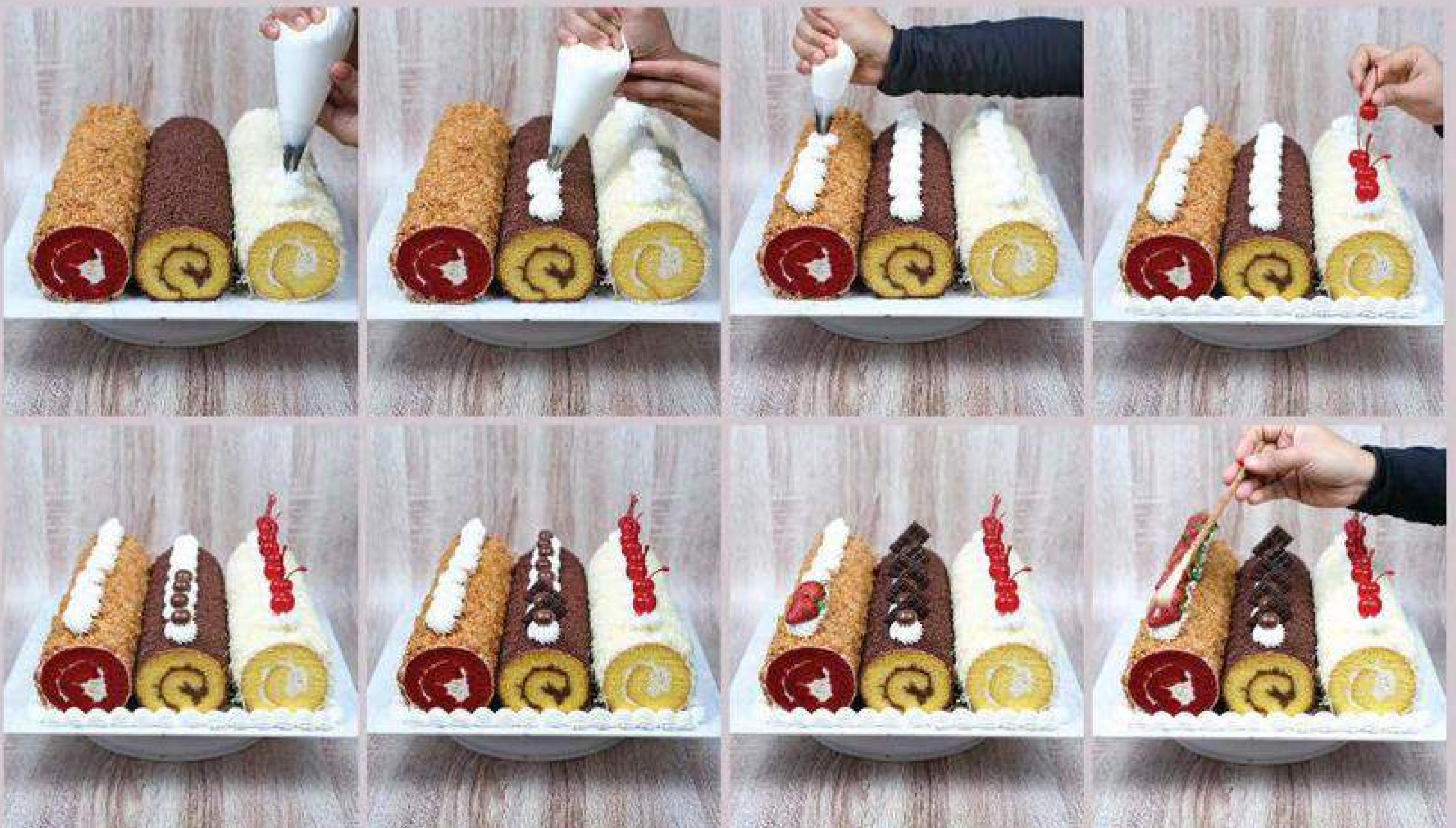
- Untuk hasil yang rapi, pastikan bolu gulung sudah dingin dan mengeras karena lebih mudah untuk membawa dan membolak-balik bolu gulung saat akan dibalut dengan aneka topping.
- Alas kue untuk roll cake birthday ini kotak ukuran 35 cm karena saya menggunakan loyang bolu gulung 32 cm. Rapihan kanan kiri sekitar 1 cm. Alas kue jangan terlalu pas dengan bolu gulung, beri lebihan untuk menghias pinggiran dengan buttercream.
- Tambahkan tulisan Happy Birthday atau ucapan lainnya, selamat berkreasi!!

Bahan:

- 3 jenis bolu gulung (resep GK 1 halaman 126)
- Keju *cheddar* parut
- Meises cokelat
- Nougat
- Buttercream
- Plastik segitiga & spuit bintang
- Stroberi, cherry merah, dan bola-bola cokelat untuk hiasan
- Alas kue kotak ukuran 35 cm

Cara membuat:

1. Simpan bolu gulung yang sudah matang dan digulung ke dalam kulkas hingga mengeras.
2. Balut bolu gulung dengan aneka topping, lalu rapikan pinggirannya dengan bantuan pisau tajam. Tata di alas kue.
3. Beri hiasan *buttercream* di bagian atas dan pinggiran bolu gulung, lalu hias dengan stroberi, ceri, dan cokelat.



Happy
Birthday



Money Cake

Varian Pertama



Varian Kedua

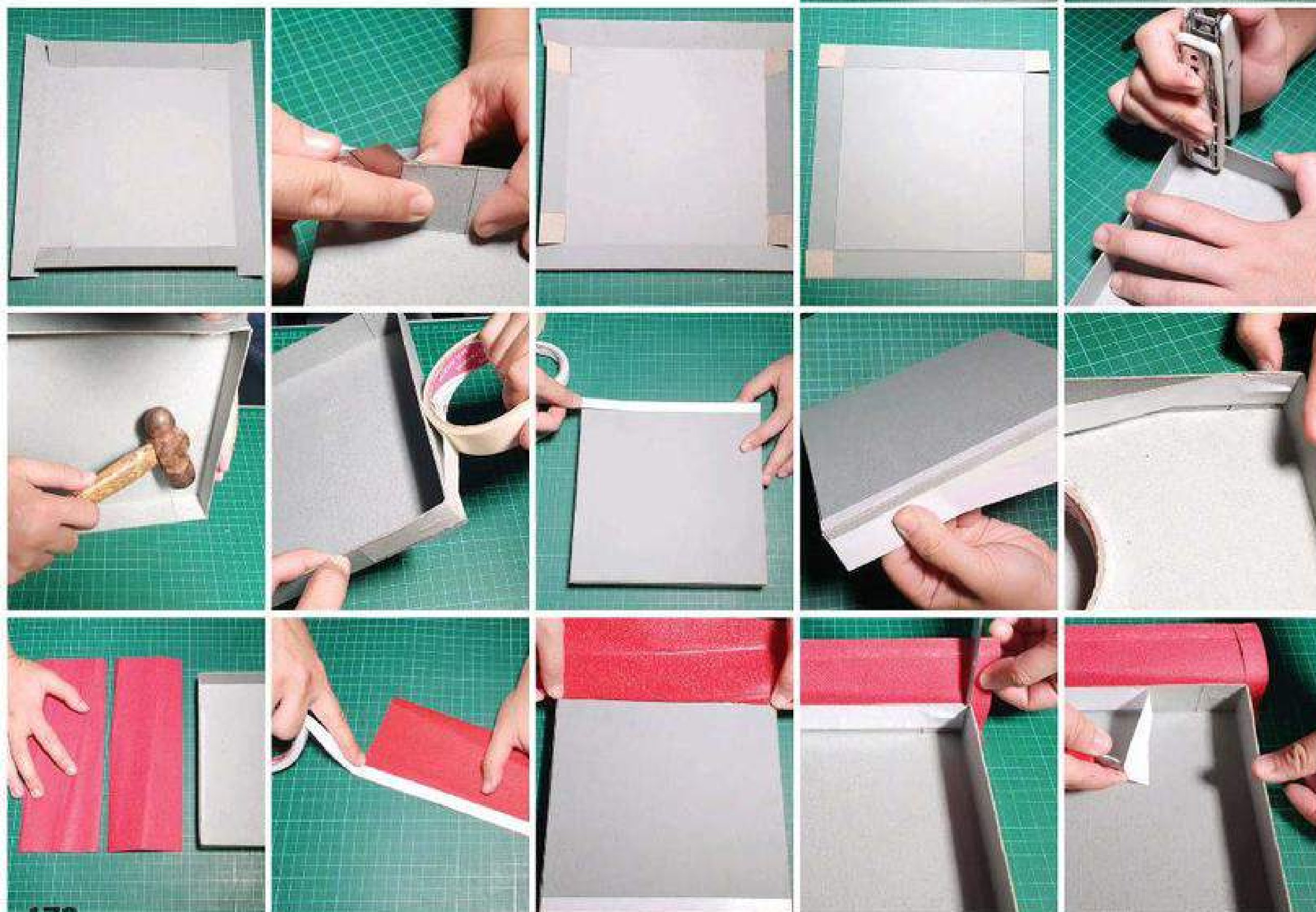
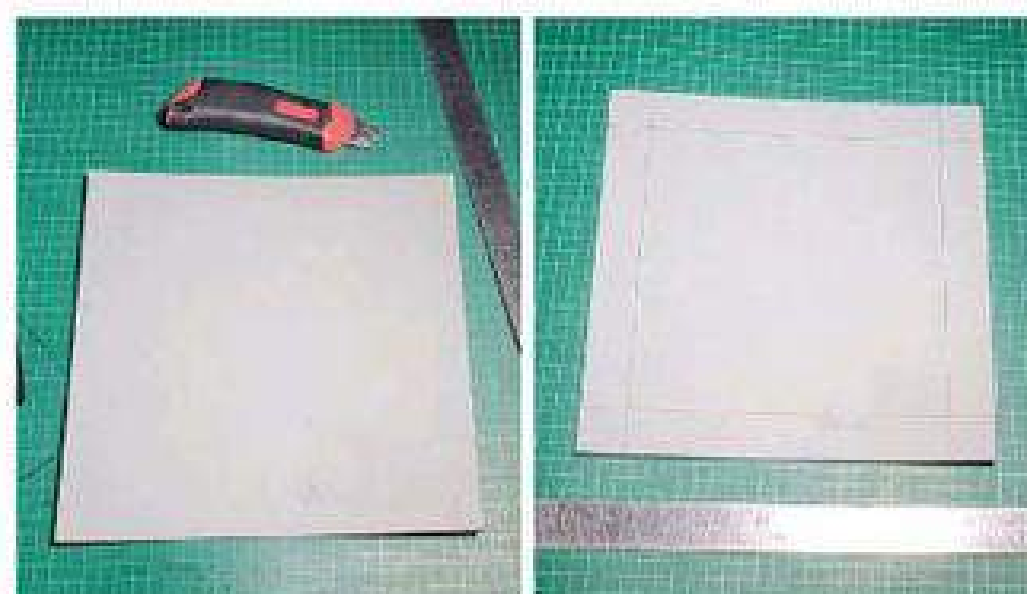




Alat & Bahan

- Karton ukuran 30, 1 lembar
- Penggaris besi
- Pulpen
- Gunting
- Cutter
- Straples
- Double tape 1/2 inch
- Double tape 1 inch
- Double tape 2 inch
- Solatip kertas
- Kertas eksklusif (kertas lapis)
- Mika keras tebal, ukuran 0,25 mm
- Pita 2 inch
- Kawat hias

Tutorial Kemasan Mika







Bento box

Membuat bento dibutuhkan nasi yang sangat pulen, oleh karena itu jika dirasa beras yang digunakan tidak pulen, campur dengan sedikit beras ketan. Untuk cetakan badan Minion saya memanfaatkan barang-barang di sekitar dapur, saya pakai botol bekas kemasan perasa black forest 1 liter, saya cuci bersih, lalu potong menjadi seperti badan Minion, hihhihi. 🍱 Hayuu cuss ah let's Go Kitchen bikin bento buat ulang tahun anak, pasti langsung berbinar-binar matanya liat hasil kreasi sang ibu.

Bahan:

- Nasi kuning ($\frac{1}{2}$ resep di Go Kitchen 1 halaman 74)
- Egg sheet warna biru untuk baju, warna hitam untuk kacamata, dan warna putih untuk mata
- Telur puyuh warna biru
- Sayuran untuk hiasan (lobak, brokoli, selada, tomat)
- Mi goreng
- Sosis & nugget goreng

Alat:

- Cetakan badan Minion
- Cookies cutter persegi berbagai ukuran (untuk baju, kacamata, mata, dll)
- Sduit bulat
- Cookies cutter bunga (untuk bunga lobak)

Egg Sheet

Bahan:

- | | |
|-------------------|----------------|
| 1 butir | telur |
| 1 sdm | tepung maizena |
| 1 sdm | air |
| $\frac{1}{4}$ sdt | garam |

Pewarna makanan **secukupnya**

Cara membuat:

1. Campur semua bahan, aduk-aduk hingga rata, lalu saring.
2. Siapkan wajan antilengket persegi, oles dengan sedikit minyak, lalu tuang satu centong sayur adonan telur. Gunakan api kecil, tunggu hingga matang (tidak usah dibalik). Jika mau bewarna putih gunakan putih telurnya saja.

Telur Puyuh Warna Warni

Bahan:

- Telur puyuh yang sudah direbus dan dikupas
- Air mendidih
- Sedikit garam
- Pewarna makanan secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kaca, lalu masukkan air mendidih setengah bagian gelas. Beri garam, dan pewarna makanan, aduk-aduk hingga rata.
2. Masukkan telur puyuh, aduk-aduk sebentar. Pastikan telur puyuh terendam air.
3. Tunggu beberapa saat, tergantung seberapa menonjol warna yang diinginkan. Semakin lama merendam, semakin kuat warna yang dihasilkan.
4. Angkat telur, lalu lap dengan tisu kering. Jangan digabung dengan warna lain, satu wadah satu warna.

3. Potong menjadi 2 bagian lipat memanjang lalu kerat-kerat $\frac{3}{4}$ bagian telur dadar, ambil sosis lalu gulung, terakhir sematkan spaghetti mentah.



Sosis Telur Dadar

Bahan:

- | | |
|-------------------|--|
| 1 buah | sosis, potong 3 bagian, lalu kerat-kerat bagian ujungnya |
| 1 butir | telur |
| $\frac{1}{4}$ sdt | garam |

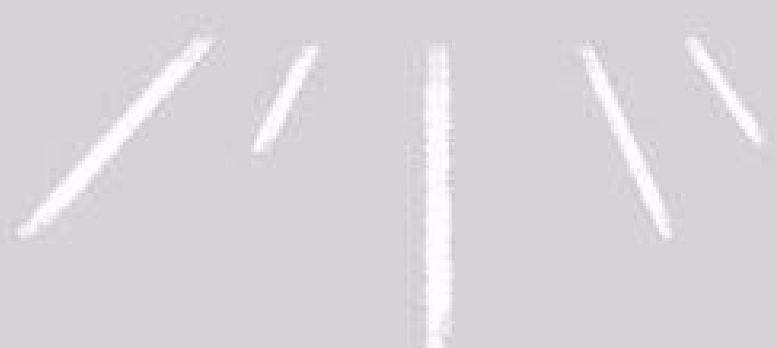
Cara membuat:

1. Siapkan wajan antilengket persegi yang sudah diberi minyak sedikit saja, lalu masukkan sosis. Tumis sebentar hingga kerat-keratnya mekar dan matang, angkat sisihkan.
2. Kocok telur dengan garam, lalu tuang ke wajan antilengket yang sudah dioles dengan sedikit minyak, dadar hingga matang, angkat. Simpan di atas talenan.





menu diet



Sekarung vs Sekarang



Siapaaaa yang timbangan selalu ke kanan??? Sayaaaaa. 🤔🤔🤔

Bagai buah simalakama liat makanan enak, dimakan gak langsing langsing dan gak dimakan juga gak bikin langsing langsing. . . 🤔 ya sudahhhhhh sikaaaaaaaattttt ajaaaaahhh. 🤔

Gak harus disesalii cukup dinikmati dan kembali ke jalan yang benarr. 🤔 Berbagai jenis diet wara wiri di IG berdasarkan pengalaman jatuh bangun menghempas lemak lemak manjah *bahasa nyaaa*. 🤔 Yang paling bener dan sehat menurut saya itu harus komplittt semua unsur kandungan gizi ada semua dari mulai karbohidrat, protein, sayur mayur, buah, dan kalo perlu susu. Jadi bukan karbohidrat yang bikin kita gemuk tapi makan semua yang berlebihan yang bikin kita gemuk, sooo jangan nyalahin si nasiii plissss diaa gak bersalahh. 🤔

Dari dulu badan saya emang gemuk montok semox bin moleehhh. 🤔 sampe akhirnya masuk kuliah masuk ke Fakultas Komunikasi you know lahhh di sana mayoritas cewe-cewenyaa kecehh kecehh dan langsiingg sangattt. 🤔 Putus asaaa, gimana caranya pengen langsing cuss ke dokter gizi paling hitss di Bandung dan beliau bilang mau turun BB itu tetep harus makan 4 sehat 5 sempurna karena spare part badan kita butuh semua nutrisi tersebut, buah-buahan yang super multivitamin, sayur mayur, serta si karbohidrat yang suka dijadiin kambing hitam. 🤔 Pak dok bilang "ok kamu bisa cepet turun dengan metode si x tanpa makan ini itu, tapi kamu yakin spare part kamu cukup nutrisinya?? Kalo udah rusak gak ada yang juall loh" Dan pak dokter selalu mengingatkan saya salah satu ayat di Al-quran kalau semua makanan halal yang Allah ciptakan itu membawa kebaikan buat tubuh kita, asal cuma satu jangan berlebihan. 🤔

Cusss semangatttt buat buibuu yang punya resolusi 2019 ganti body manaaa suaranyaaaaaa.. Barengan yuu ahhh biar semangat ada temennya. 🤔



Menu 1

(Ayam Penyet & Udang Balado)

Kenapa ya makanan diet yang tanpa rasa itu sulit diterima lidah? Tapi setelah saya coba, memasak makanan asli (real food) sebenarnya sudah mengeluarkan rasa gurih tersendiri walaupun tidak memakai garam dan gula. Dengan mengurangi kadar garam dan menghilangkan gula, saya jadi lebih bisa mengontrol keinginan untuk makan dan nyemil-nyemil, tapi memang butuh waktu untuk bisa terbiasa. Kalau memang belum sanggup, boleh kok tambahkan sedikit garam dan gula sebagai perasa, pelan-pelan saja dikurangi. Hayuuu let's GO SLIMMING bersama Go Kitchen. 🍴

Ayam Penyet

Bahan:

1 ekor	ayam kampung
500 ml	air kelapa
2 lembar	daun jeruk
3 lembar	daun salam
1 batang	serai
1 ruas	lengkuas (± 30 gram)
1 ruas	jahe (± 30 gram)
5 butir	bawang merah, iris
5 siung	bawang putih, iris
1 sdt	merica bubuk
Garam & gula jika perlu	

Sambal Penyet:

- 2 buah** cabai merah
5 buah cabai rawit merah (sesuai selera)
3 siung bawang putih

Sedikit terasi

Garam & gula jika perlu

Cara membuat:

1. Cuci ayam hingga bersih, lalu lumuri dengan air jeruk nipis. Tunggu beberapa saat, lalu bilas hingga bersih.
2. Masukkan semua bahan ke dalam wajan, masak dengan api sedang hingga ayam matang dan air menyusut.
3. Siapkan wajan antilengket, lalu panggang ayam dengan api kecil hingga kecokelatan dan harum.
4. Sambal penyet: panggang bahan sambal penyet hingga layu, lalu tumbuk halus. Masukkan ayam, lalu tekan-tekan sedikit.
5. Sajikan dengan nasi merah dan lalapan.

Udang Balado

Bahan:

- 250 gram** udang ukuran sedang
1 buah jeruk nipis

Bumbu halus:

- 3 buah** cabai merah rebus
2 buah cabai merah keriting
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 lembar daun jeruk

Sedikit terasi

Garam & gula jika perlu

Sedikit minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Kupas udang, sisakan bagian ekornya. Belah bagian punggung, keluarkan kotorannya, cuci bersih, tiriskan. Beri air jeruk nipis, sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan udang, lalu aduk-aduk hingga udang matang. Sajikan bersama nasi Shirataki.

Apa itu Shirataki? Makanan ini merupakan sumber karbohidrat yang berasal dari Jepang, terbuat dari umbi Konjac seperti nasi tapi rendah kalori dan rendah karbohidrat, sangat cocok untuk teman diet. Rasanya kenyal, bentuknya bisa berupa mi atau bulir-bulir seperti nasi, dan harganya relatif terjangkau. Kalau lagi diet rendah karbohidrat tapi pengen makan mi atau nasi, Shirataki bisa jadi alternatif. Rasanya yang tawar bisa dikreasikan dengan bumbu-bumbu lainnya seperti diolah menjadi nasi goreng, mi goreng, atau lontong sekali pun. Cuss let's Go Kitchen bikin menu nasi goreng Shirataki dan udang balado, kenyang tapi gak bikin gemuk, hihihi. Shirataki di menu ini saya pilih yang seperti nasi lalu ditumis dengan aneka bawang, irisan daun bawang, dan cabai merah.



HASIL:
2 porsi



Menu 2

(Sushi Nasi merah & Sate Lilit Ikan Tenggiri)

Judulnya sushi tinggi serat tapi tetap enak, hihhi... Apa sih iboo mah yaang gak enak, hahahaha. Sushi nasi merah walau tanpa garam dan gula, gak bikin merana karena isian bisa disesuaikan dengan selera atau dengan isi kulkas. Gak harus pakai Salmon, bisa ganti ayam atau ikan tawar. Semangattt diet bulbuuu, walau kerjanya Go Kitchen mulu yaa setidaknya ada sehari dalam seminggu untuk rehat sejenak, hahahaha. Wajiiib cobain sushi similkity versi nasi merah ala Iboo Etu.

Sushi Nasi Merah

Bahan:

300 gram nasi merah

2 lembar nori

Bamboo mat

Isian:

1 buah timun

150 gram ikan salmon yang sudah dipanggang

2 butir telur ayam, kocok lepas lalu dadar hingga matang

Cara membuat:

1. Siapkan *bamboo mat*, ambil satu lembar nori. Letakkan bagian yang kasar menghadap ke atas menempel dengan nasi.

2. Ambil nasi merah, ratakan di atas nori sambil ditekan-tekan. Sisakan *space* nori di bagian ujung agar sushi bisa tertutup rapat.
3. Letakkan isian di bagian ujung lainnya.
4. Gulung dan padatkan dengan bantuan *bamboo mat*, lalu potong menjadi 8 menggunakan pisau tajam yang sudah dicelup air terlebih dahulu.



Menu diet yang saya masak umumnya tidak menggunakan garam dan gula, kalau buibu tak sanggup rasa hambar bisa ditambah di luar saja, jangan dimasukkan ke dalam adonan, kenapa? Supaya kita bisa kontrol asupan garam dan gula yang kita konsumsi di setiap makanan yang kita makan. Gak ada ikan tenggiri bisa diganti dengan jenis ikan lainnya, ayam, atau daging. Pasti sukaaa banget sama masakan satu ini, gak berasa lagi diet aselinyaaa, hahahahaha. Hayuu cuss ah mau langsing tapi tetap bisa makan enak, let's Go Kitchen sekarang!!!

Sate lilit Ikan Tenggiri

Bahan:

250 gram	ikan tenggiri
7 batang	serai ukuran besar
100 ml	putih telur
100 gram	kelapa parut

Bumbu halus:

2 buah	cabai merah rebus
3 butir	bawang merah
2 siung	bawang putih
1 sdt	ketumbar sangrai
½ ruas	kunyit (± 7 gram)
½ ruas	kecil lengkuas (± 7 gram)
2 buah	kencur (± 5 gram)
3 lembar	daun jeruk
Sedikit	terasi

Cara membuat:

1. Blender bumbu halus, lalu tumis dengan sedikit minyak canola/zaitun hingga harum.
2. Siapkan *food processor*, masukkan daging ikan tenggiri, putih telur, bumbu halus yang sudah ditumis, dan kelapa parut, proses hingga lembut
3. Siapkan batang serai yang ujungnya dimemarkan terlebih dahulu, lalu kepalkan dan padatkan adonan, panggang di atas



wajan antilengket yang sudah dioles dengan sedikit minyak hingga matang.

4. Sajikan bersama sambal matah.

Cotton cheese cake

Keto friendly

Diet keto, diet tanpa karbohidrat namun tinggi protein dan lemak ini pernah saya lakukan di tahun 2017. Sukses memangkas berat badan yang stagnan di kepala 6 menjadi kepala 5, asikk jadi kuruss banget, hihhi. 🍷 Salah satu camilan berbahan keju cheddar yang sering saya bikin yaitu cotton cheese cake. Rasa kejunya light banget, gak bikin eneg dan pastinya gak bikin timbangan geser ke kanan, hahahaha. Cuss buibu let's Go Kitchen, yang sedang diet Keto bisa eksekusi resep satu ini. 🍷

Bahan A:

150 gram keju cheddar
125 ml susu UHT plain
50 gram unsalted butter

Bahan B:

4 kuning telur
1 bungkus agar-agar bubuk

Bahan C:

4 putih telur
4 gram gula khusus diet

Cara membuat:

1. Masak **Bahan A** kecuali *unsalted butter*, masak hingga keju larut. Setelah larut matikan api, masukkan *unsalted butter*, aduk hingga tercampur rata. Biarkan uap panasnya hilang, sisihkan.
2. Aduk **Bahan B** menggunakan *whisk* hingga tercampur rata, kemudian masukkan ke bahan A, aduk hingga rata.
3. Kocok **Bahan C** hingga *soft peak*, lalu masukkan **Bahan A** secara bertahap, aduk hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam *cup aluminium foil*, panggang dengan suhu 150 °C selama ± 50 menit dengan cara *au bain marie*.



HASIL:
7 cup





GREEN JUICE

Untuk membuat jus, saya lebih suka menggunakan juicer daripada blender karena tidak ada ampas jadi tinggal glek seperti minum air. Memakai juicer juga tidak perlu tambahan air, berbeda dengan blender yang harus dibantu dengan sedikit air.

Ini salah satu minuman yang sangat menyehatkan dikala diet. Minum segelas besar green juice sangat mengenyangkan dan sehat karena penuh nutrisi. Isinya bisa buibu modifikasi sesuai selera yaaa. Cuss yang mau langsing, wajib masukin ini ke daftar menu, let's Go Kitchen dan Go Slimming. 😊😊😊

Bahan:

100 gram	baby pakcoy
1 buah	kiwi
1 buah	apel malang
½ buah	nanas

Cara membuat:

Cuci bersih sayur dan buah, kupas, dan potong kecil-kecil. Masukkan ke dalam juicer/ blender, proses sampai halus. Tuang ke dalam gelas, selamat menikmati.



GO KITCHEN 2

Kita ini siapaaaaaa???

Buiuuuuuuuu!!!

Cita-cita kitaaaa apaaaaaa???

Langsingggg!!!

Hobii kita apaaaaaa????

Makaaaaannn!!!

Bukan begituuuuuuuuuu buiuuuuuuu!!! 😂😂😂😂😂

Siapa yang gak kenal **Restu Utami Dewi?**

Pengikut garis kerasnya di akun sosial Instagram @restuutamidewi

terdiri dari 2 golongan; tukang kue dan tukang ngunyah kue 😊

Senang berlama-lama di dapur dan menciptakan aneka resep yang menggugah selera.

Semua resep dibagikan secara cuma-cuma, tanpa ada rahasia,

bahkan resep-resep jualan sehari-hari pun diumbar

karena ia percaya rezeki tidak akan tertukar.

Buku ini berisi 75 resep dengan kategori **Sakiceuuup Triiing** alias semua bisa bikin, asalkan punya niat ke dapur. Resep masakan, resep kue, resep camilan hits, tips 'n trik menghias kue, dan tutorial membuat kemasan dikupas tuntas dalam buku ini. Dilengkapi juga dengan resep menu diet sebagai bentuk pertanggungjawaban penulis karena membuat timbangan badan selalu ke kanan 😊

Mari semangat dengan kreativitas dan totalitas tanpa batas walau di rumah saja walau sambil dasteran saja kita juga bisa produktif, kreatif, dan turut serta membantu menggerakkan roda perekonomian keluarga, supaya dapur makin ngebul dan anak-anak makin gembul 😊

LET'S GO KITCHEN!



Masakan

ISBN (13) 978-979-757-667-7



9 789797 576677

Harga Pulau Jawa Rp 154.000

kawan
pustaka

Redaksi

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

Telp : (021) 78883030 ext. 215

Website : www.kawanpustaka.com

Instagram : @kawanpustaka

