

HIDANGAN



R E S T O

ALA SISCA SOEWITOMO



HIDANGAN

R E S T O

ALA SISCA SOEWITOMO



Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

KOMPAS GRAMEDIA

HIDANGAN RESTO ALA SISCA SOEWITOMO

Oleh: Sisca Soewitomo

GM 210 01120175

ISBN: 978-979-22-8557-4

978-602-03-5296-1 e ISBN

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

Editor:

Intarina Hardiman

Copy Editor:

Yudho Asmoro

Properti & Food Stylist:

Firta & Yudho Asmoro

Foto:

Danu Baharudin & Ariyo Pedekso

Sampul dan Perwajahan:

Ichsan Widodo

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2012

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

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta:

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

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

PRAKATA

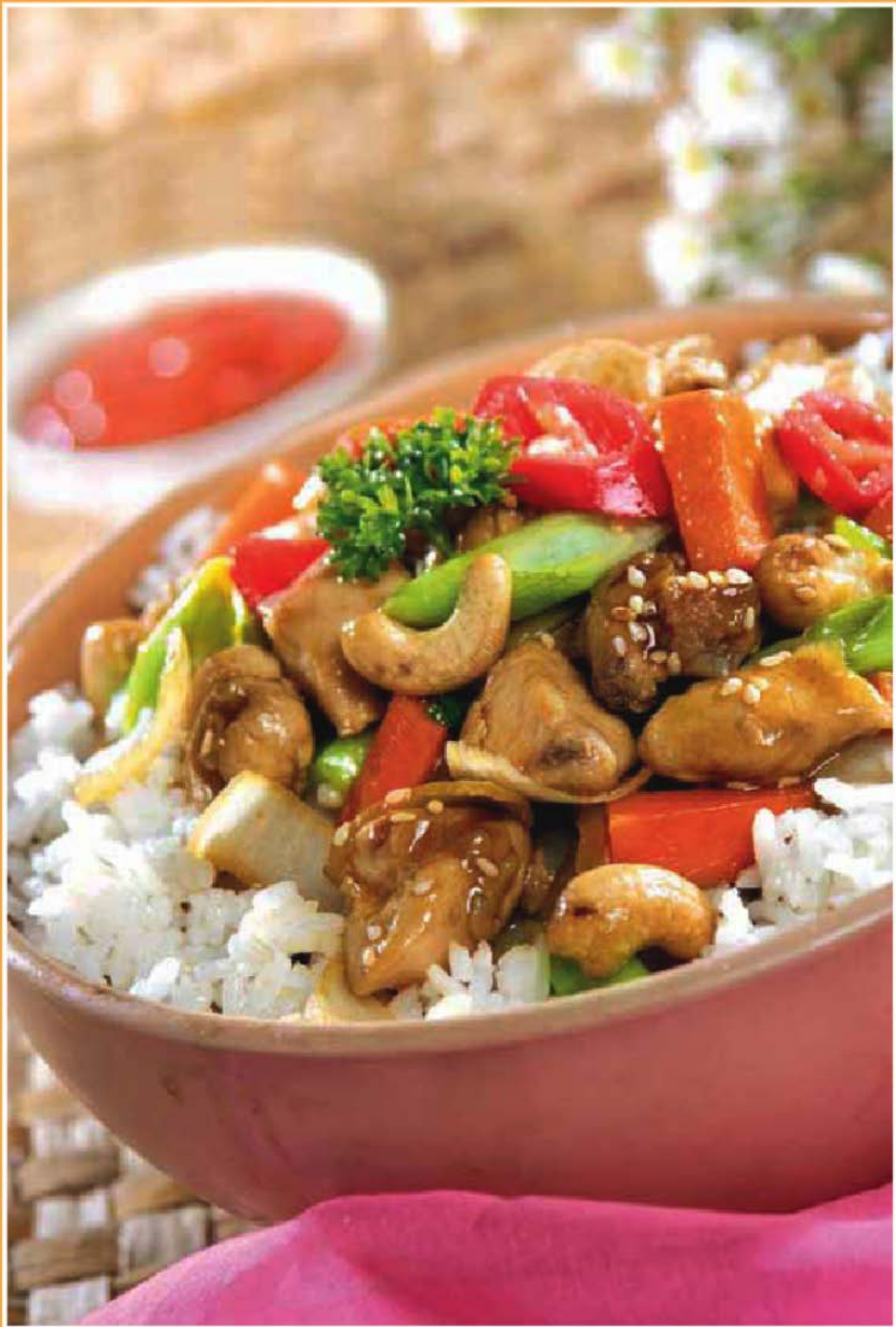
Halo, apa kabar?

Atas permintaan banyak pembaca, kali ini saya hadir dengan resep lezat ala resto. Siapa bilang kita tidak bisa menghidirkannya di meja makan di rumah? Seperti biasa, Ibu Sisca Soewitomo, akan membagikannya khusus pada Anda, penggemar setia. Seperti Anda ketahui, keistimewaan resep-resep yang mudah diikuti dan dijamin kelezatannya. Anda bisa mencoba 16 resep ala resto, mulai dari *Spaghetti Bolognese*, *Udang Mayonnaise*, *Cumi Goreng Tepung*, *Canneloni*, *Nasi Ayam Kacang Mete*, *Pasta Tumis Tuna*, *Pastel Tutup*, *Salmon Panggang Saus Bawang*, *Ayam Panir Lapis Keju*, *Bistik Ayam Saus Inggris*, *I Fu Mi*, *Iga Panggang*, *Ikan Panir Saus Mayo*, *Lo Mi*, *Mi Kangkung*, dan *Steak Ala Cafe*.

Jika Anda ikuti langkahnya, maka akan mendapatkan hasil dan rasa yang memuaskan. Selamat mencoba!

Salam

Sisca Soewitomo



DAFTAR ISI

Prakata	3
1. Spaghetti Bolognaise	6
2. Udang Mayonnaise	8
3. Cumi Goreng Tepung.....	10
4. Canneloni.....	12
5. Nasi Ayam Kacang Mete.....	14
6. Pasta Tumis Tuna.....	16
7. Pastel Tutup	18
8. Salmon Panggang Saus Bawang	20
9. Ayam Panir Lapis Keju	22
10. Bistik Ayam Saus Inggris	24
11. I Fu Mi	26
12. Iga Panggang.....	28
13. Ikan Panir Saus Mayo.....	30
14. Lo Mi.....	32
15. Mi Kangkung.....	34
16. Steak Ala Cafe	35
Tentang Penulis	36



SPAGHETTI BOLOGNAISE

BAHAN:

2 liter air
1 sdm minyak goreng
250 gram *spaghetti* kering

SAUS:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
8 siung bawang putih, cincang
300 gram daging sapi cincang
70 gram pasta tomat
200 gram saus tomat
1 sdm *oregano* bubuk/*Italian seasoning*
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
200 ml air
3 buah tomat segar, buang bijinya, potong dadu

TABURAN:

125 gram keju *cheddar*, parut
Keju *parmesan* secukupnya, parut
Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak, rebus *spaghetti* selama 10 menit hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna. Tambahkan pasta tomat, saus tomat, *oregano*, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan air, masak hingga saus mengental, masukkan tomat, aduk hingga layu dan mendidih. Angkat.
3. **Penyajian:** Tata *spaghetti* di piring saji, taburi dengan keju *cheddar* parut, tuangkan sausnya, taburi dengan keju *parmesan* dan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.



UDANG MAYONNAISE

BAHAN:

500 gram udang sedang
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ADONAN CELUPAN:

150 gram tepung terigu
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
150 ml air
1 butir telur
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

SAUS MAYONNAISE:

10 sdm *mayonnaise*
3 sdm susu kental manis

TABURAN:

1 sdm wijen sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Buang kulit udang, sisakan ekornya, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, garam, merica, air, dan telur, aduk rata. Tambahkan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak, celupkan udang ke dalam adonan dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Saus *Mayonnaise*:** Campur *mayonnaise* dengan susu kental manis, aduk rata.
5. Siapkan piring, taruh udang goreng, tuangkan saus di atasnya dan taburi wijen sangrai, sajikan.



CUMI GORENG TEPUNG

BAHAN:

500 gram cumi
1 sdm air kapur sirih, larutkan dalam 500 ml air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

ADONAN CELUPAN:

200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
25 gram tepung sagu
200 ml air
1 butir telur
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt *baking powder*

PELENGKAP:

Saus sambal atau saus asam manis

CARA MEMBUAT:

1. Cuci cumi hingga bersih, siangi, potong bentuk cincin, cuci bersih kembali. Rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, angkat, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, dan air, aduk rata. Masukkan telur, garam, merica, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak, celupkan cumi ke dalam adonan dan goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal atau saus asam manis.



CANNELONI

BAHAN:

2 liter air
1 sdm minyak goreng
250 gram pasta bentuk *canneloni*

ISI:

2 sdm margarin atau mentega
½ buah bawang bombai, cincang
350 gram daging sapi cincang
10 sdm saus tomat
2 buah tomat, buang isinya, potong dadu
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 ikat bayam, siangi, cuci bersih, cincang kasar

SAUS KEJU:

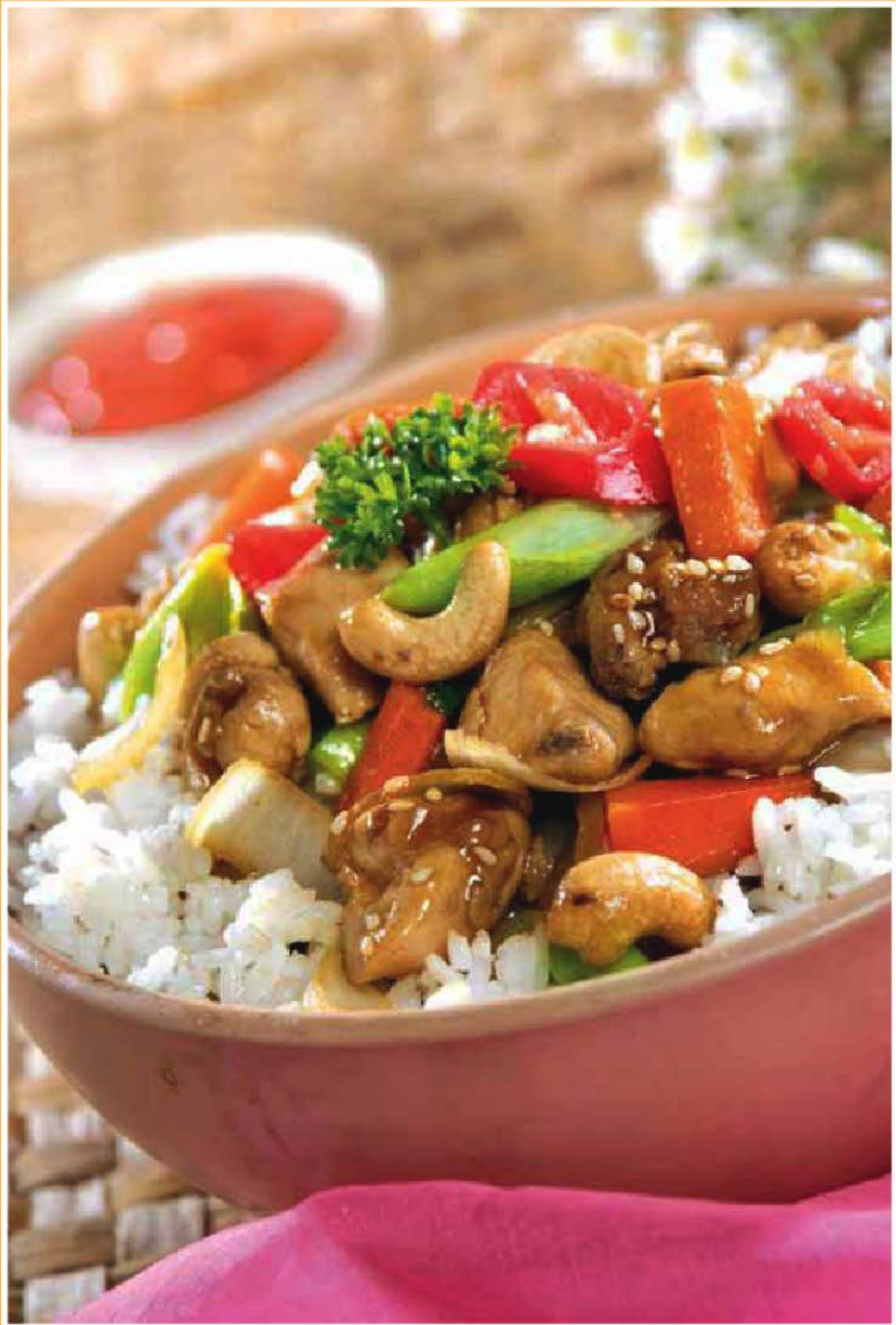
2 sdm margarin atau mentega
½ buah bawang bombai, cincang
2 sdm tepung terigu
500 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
100 ml krim kental
100 gram keju *cheddar* parut

TABURAN:

Almond iris dan peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *canneloni* selama 10 menit hingga matang, angkat. Masukkan dalam air es sebentar, tiriskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna, tambahkan saus tomat, potongan tomat, garam, dan merica. Aduk rata, masak sebentar, angkat, masukkan bayam cincang, aduk.
3. **Saus Keju:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, dan pala, masak hingga mengental. Tambahkan krim kental dan keju *cheddar* parut, aduk rata, angkat.
4. **Penyelesaian:** Siapkan piringan tahan panas, ambil satu *canneloni*, masukkan tumisan daging ke dalam rongga pasta, padatkan. Beri sedikit saus keju, taruh dalam piringan. Lakukan terus hingga selesai, tuangkan saus keju di atasnya, taburkan *almond* iris, dan panggang dalam oven selama 20 menit, angkat. Taburi peterseli cincang. Sajikan hangat.



NASI AYAM KACANG METE

BAHAN:

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

TABURAN:

1 sdm wijen putih sangrai

CARA MEMBUAT:

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



PASTA TUMIS TUNA

BAHAN:

2½ liter air
250 gram *spaghetti wholemeal*
1 sdm minyak goreng
2 sdm margarin
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm bawang bombai cincang
140 gram ikan tuna matang, suwir
10 buah cabai rawit merah, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdt kaldu bubuk rasa ayam
1 sdm peterseli cincang

TABURAN:

Keju *parmesan* parut

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *spaghetti* selama 12 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, aduk rata.
3. Masukkan garam, merica, dan kaldu bubuk rasa ayam, aduk rata.
4. Masukkan *spaghetti*, aduk rata. Tambahkan cabai rawit dan peterseli cincang, aduk rata, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat, taburi keju *parmesan* parut.



PASTEL TUTUP

BAHAN:

1 kg kentang, kukus matang, haluskan
2 sdm margarin
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 butir telur, kocok

ISI:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
1 potong filet dada ayam, rebus matang, potong dadu
50 gram suun, rendam hingga lunak
250 gram sayuran beku
2 potong sosis ayam, iris
4 lembar ayam asap, iris
2 butir telur, rebus matang, iris
Keju *cheddar* parut secukupnya

ADONAN TELUR (ADUK RATA):

4 butir telur
500 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt pala bubuk
50 ml krim kental

OLESAN:

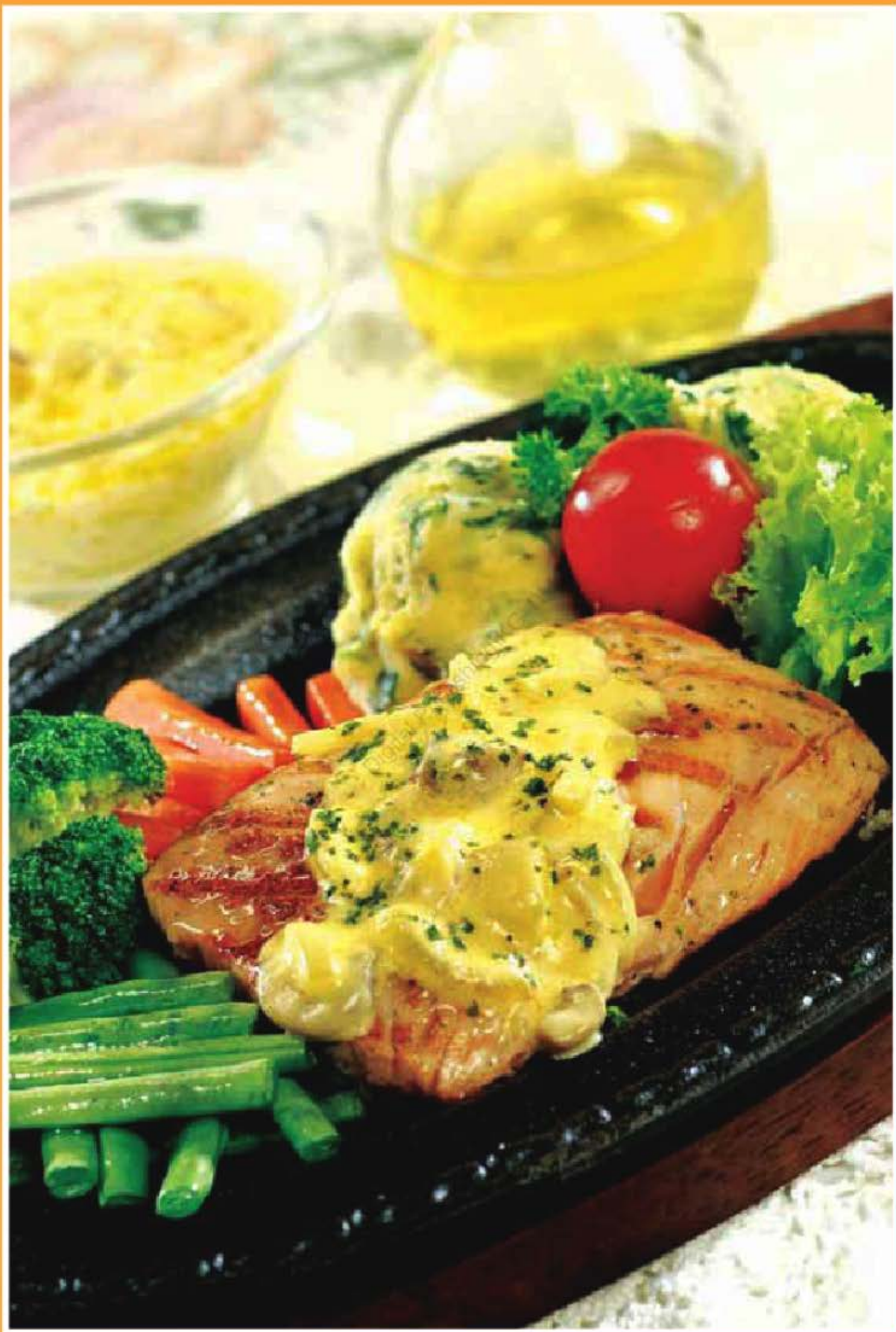
1 butir telur, kocok

TABURAN:

100 gram keju *cheddar* parut secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rebus/kukus kentang, kuliti, haluskan selagi panas. Panaskan margarin, masukkan kentang, garam, dan merica, aduk rata. Angkat dan sisihkan. Tambahkan telur, aduk.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas atau *aluminium foil* ukuran 14,5 x 3,5 cm bentuk bulat, taruh 2 sdm pure kentang. Tata suun, sayuran beku, tumisan bawang bombai, ayam, sosis, ayam asap, irisan telur, dan keju. Tuang adonan telur, tutup dengan kentang, olesi telur.
4. Panggang dalam oven panas selama 30 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan.



SALMON PANGGANG SAUS BAWANG

BAHAN:

2 potong daging ikan salmon berat @150 gram
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
5 siung bawang putih, haluskan
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm mentega tawar

SAUS:

1 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai, iris
3 lembar daun *basil* segar, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
200 ml krim

PELENGKAP:

Pure kentang bayam, wortel, dan brokoli rebus

TABURAN:

Peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ikan salmon dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Campur bawang putih halus dengan garam, merica bubuk, dan mentega tawar, aduk rata, bagi dua bagian dan oleskan di atas ikan salmon.
3. **Saus:** Panaskan mentega tawar, tumis bawang bombai hingga layu, masukkan daun *basil*, garam, merica, dan krim, masak hingga mendidih, angkat.
4. Panggang ikan salmon di atas bara api hingga matang kedua sisinya, angkat, taburi dengan peterseli cincang.
5. Sajikan hangat dengan sayuran rebus dan pure kentang bayam.



AYAM PANIR LAPIS KEJU

BAHAN:

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

PELENGKAP:

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

CARA MEMBUAT:

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



BISTIK AYAM SAUS INGGRIS

BAHAN:

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

PELENGKAP:

Setup sayuran dan kentang goreng

SAUS:

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

CARA MEMBUAT:

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



I FU MI

BAHAN:

250 gram mi basah
Minyak goreng secukupnya
3 siung bawang putih, cincang
150 gram daging ayam, iris tipis
100 gram udang sedang, belah punggungnya
100 gram cumi segar
200 ml air
1 cm jahe, memarkan
1 sdm kaldu bubuk rasa ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 cm jahe, memarkan
5 buah bakso sapi, iris
150 gram kekian
1 batang wortel, potong serong
100 gram jamur kancing, iris
50 gram kembang kol
50 gram kapri
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
12 butir telur puyuh rebus, kupas dan goreng

TABURAN:

Daun ketumbar

PELENGKAP:

Acar mentimun dan cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan cetakan untuk membuat mangkuk mi dari 2 peniris, satu besar dan satu sedang, tata mi di peniris yang besar, taruh di atasnya peniris sedang dan tekan.
2. Panaskan minyak, goreng mi hingga kering, angkat dan sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, udang, cumi, dan jahe hingga berubah warna. Masukkan air, kaldu bubuk, garam, merica, dan jahe. Didihkan.
4. Masukkan bakso, kekian, wortel, jamur, kembang kol, dan kapri, masak sebentar hingga sayuran matang, kentalkan dengan larutan tepung maizena, masak sebentar, angkat.
5. Taruh mi dalam pinggan, tuangkan kuah dan telur puyuh di atasnya. Taburi dengan daun ketumbar.
6. Sajikan dengan acar mentimun dan cabai rawit.



IGA PANGGANG

BAHAN

RENDAMAN:

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

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

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

PELENGKAP:

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

CARA MEMBUAT:

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



IKAN PANIR SAUS MAYO

BAHAN:

350 gram daging ikan kakap, potong
8 x 1 x 1 cm
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

PANIR DAN CELUPAN:

1 sdm tepung terigu
5 sdm air
1 putih telur
150 gram tepung roti kasar

aduk rata

SAUS:

3 sdm *mayonnaise*
¼ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
1 sdm air jeruk lemon
2 sdm susu kental manis
2 sdm bawang bombai, cincang
2 sdm acar mentimun cincang
1 sdt peterseli cincang

CARA MEMBUAT:

1. Daging ikan kakap cuci bersih. Lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit, cuci kembali, dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise*, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.
3. Panaskan minyak, celupkan ikan ke dalam adonan putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga rata. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat bersama sausnya.



LO MI

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
1 cm jahe, memarkan
200 gram udang kupas
150 gram daging ayam, iris tipis
5 buah bakso sapi, iris
300 ml air
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm tepung sagu/maizena, larutkan dengan sedikit air
2 batang wortel, serut
2 lembar kol, iris halus
1 batang daun bawang, iris serong tipis
250 gram mi basah

PELENGKAP:

Acar mentimun cabai rawit dan saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, ayam, dan bakso, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan air, garam, dan merica, didihkan. Tambahkan wortel, kol, dan daun bawang.
3. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan tepung sagu/maizena, masukkan mi, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai rawit dan saus sambal.

MI KANGKUNG

BAHAN:

300 gram mi basah
1 potong dada ayam matang, potong dadu kecil
50 gram taoge, buang ekornya
3 ikat kangkung akar, siangi
1 batang daun bawang, iris halus
5 buah jamur *shiitake* segar, iris
2 sdm udang kering/ebi
12 butir telur puyuh, rebus matang
1 sdm minyak goreng, untuk menumis
1 sdm minyak wijen, untuk menumis

KUAH:

2 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, memarkan
1½ liter kaldu ayam
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
8 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
2 sdm tepung sagu/maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:

Kerupuk, bawang goreng, sambal rebus, dan cabai rawit

CARA MEMBUAT:

1. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Campurkan ke dalam kaldu dan didihkan. Tambahkan kaldu bubuk, garam, merica, kecap manis, jamur, dan ebi, masak hingga mendidih kembali, dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan mi, daun bawang, kangkung, taoge, ayam, telur puyuh, dan tuangi dengan kuah panas, taburi bawang goreng.
4. Sajikan hangat lengkapi dengan kerupuk, sambal rebus, dan cabai rawit.



STEAK ALA CAFÉ

BAHAN:

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

RENDAMAN/OLESAN:

8 sdm saus *barbeque*, siap beli

2 sdm saus sambal manis

2 sdm saus tomat

2 sdm kecap manis

2 sdm madu

1 sdm kecap beraroma

Garam, merica bubuk, dan bawang putih bubuk secukupnya

3 sdm mentega atau margarin, cairkan

PELENGKAP:

Kentang goreng, daun selada, dan tomat

TUMIS SAYURAN:

1 sdm mentega atau margarin, untuk menumis

½ buah bawang bombai cincang

150 gram sayuran beku (wortel, buncis, kacang polong, jagung manis)

150 gram brokoli

CARA MEMBUAT:

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



TENTANG PENULIS



Namanya dikenal luas sebagai pembawa acara boga maupun bintang iklan produk boga di televisi. Nenek dua orang cucu yang bernama lengkap Sis Cartica Soewitomo ini juga disibukkan dengan kegiatannya sebagai pendemo dalam begitu banyak acara demo masak di seluruh Indonesia, menjadi juru masak, pembuat resep dan foto pesanan berbagai majalah, tabloid, dan biro iklan. Bekerjasama dengan Gramedia Pustaka Utama, Sisca Soewitomo telah mempersembahkan lebih dari 40 judul buku masak kepada para pemerhati, praktisi, dan peminat boga Indonesia.



HIDANGAN

R E S T O

ALA SISCA SOEWITOMO



Siapa bilang kita tidak bisa menghadirkan hidangan lezat ala resto di rumah? Kali ini saya bagikan 16 resep ala resto khusus untuk penggemar Ibu Sisca Soewitomo. Keistimewaan resep-resep saya, seperti biasanya, mudah diikuti dan dijamin lezat hasilnya. Anda bisa mencoba *Spaghetti Bolognese*, *Udang Mayonnaise*, *Cumi Goreng Tepung*, *Cannelloni*, *Nasi Ayam Kacang Mete*, *Pasta Tumis Tuna*, *Pastel Tutup*, *Salmon Panggang Saus Bawang*, *Ayam Panir Lapis Keju*, *Bistik Ayam Saus Inggris*, *I Fu Mi*, *Iga Panggang*, *Ikan Panir Saus Mayo*, *Lo Mi*, *Mi Kangkung*, dan *Steak Ala Cafe*. Lengkapi juga buku ala Sisca Soewitomo yang lainnya.



Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Kompas Gramedia Building Blok I, Lantai 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com

