



Hidangan Nasi

ala SISCA SOEWITOMO



Hidangan Nasi

ala SISCA SOEWITOMO



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

HIDANGAN NASI ALA SISCA SOEWITOMO

Oleh:
Sisca Soewitomo

GM 21001120258

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

Editor
Intarina Hardiman

Food Stylist
Firta Hapsari, Hindah Muaris, & Yudho Asmoro

Foto
Danu Baharudin, CB Ariyo Pidekso, & Syahroni

Sampul dan Perwajahan
Tobi Tama

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

Waktu saya kecil hingga remaja, kebiasaan makan bersama di meja makan merupakan keharusan di keluarga kami. Saya anak pertama dari lima bersaudara, sepulang sekolah, kami duduk mengelilingi meja makan yang telah tersedia sajian istimewa masakan almarhumah ibu tercinta. Saat makan malam lebih ramai lagi karena ayah saya almarhumah selalu bergabung bersama kami. Kelezatan masakan ibu merupakan kenangan indah yang selalu melekat pada diri kami.

Sejak kecil saya sudah menyenangi kegiatan memasak, almarhumah nenek saya mengajarkan saya bagaimana membuat kue-kue yang lezat, terutama membuat kue kering Kaastengel pada saat bulan Ramadhan. Saya belajar memoles dengan kuning telur yang hanya menggunakan bulu ayam, dan memanggangnya dengan oven yang menggunakan api arang. Untuk sajian masakan saya belajar dari ibu saya, dari kebiasaan membantu pekerjaan ibu di dapur, membuat saya banyak belajar dan sangat menyukai masak memasak.

Menyiapkan sendiri sajian yang istimewa untuk keluarga selalu menjadi keinginan para ibu rumah tangga. Saya menyiapkan banyak sekali resep-resep masakan yang bisa dibuat sendiri di rumah, resep praktis dengan bahan yang mudah didapat di pasar ataupun supermarket, mudah dibuat dengan penampilan yang menggoda selera.

Semoga buku ini ada di semua dapur sahabat saya di seluruh Indonesia dan menjadi panduan sajian istimewa untuk keluarga tercinta. Terima kasih saya pada semua pihak atas dukungannya, yang selalu memacu saya untuk dapat menciptakan resep-resep hidangan yang digemari banyak orang.

Salam manis,

Sisca Soewitomo

Bila ada yang akan ditanyakan mengenai sajian di buku ini, hubungi saya melalui : siscasoewitomo@yahoo.com

Untuk yang tercinta, anak-anakku, menantu, dan cucu:
Deddy, Mike, Novia, Annisa, Dymas, dan Irsyad



Hidangan Nasi

ala SISCA SOEWITOMO



BIRD

200 gram daging sapi cincang
1 sdm bawang bombai, cincang
1 sdm kecap asin jepang
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{4}$ buah biji pala
1 butir telur ayam
2 sdm tepung roti
1 sdm margarin

Nasi, daun selada, tomat, saus tomat, dan mayones

1. Campur daging sapi cincang dengan bawang bombai, kecap asin jepang, garam, merica, pala parut, telur, dan tepung roti aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian, bentuk bulat dan pipihkan.
2. Panaskan margarin, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
3. Cetak nasi seukuran dengan daging burger.
4. Siapkan wadah, susun nasi, daun selada, daging burger, tomat, mayones, dan saus tomat.
5. Siap disajikan untuk bekal.

6 | Hidangan Nasi Ala Soca Soewitomo



2 sdm minyak goreng
300 gram udang sedang, kupas,
belah punggung
3 ekor cumi, potong bentuk cin-
cin
200 gram kerang hijau
250 gram daging ikan kakap, po-
otong dadu
1 liter santan dari 1 ½ butir kela-
pa
1 batang kecombrang, iris
2 buah cabai merah, iris serong
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
2 sdm minyak goreng

6 buah cabai merah besar
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan
3 biji kapulaga
3 biji adas manis, sangrai
Garam dan merica bubuk, secukupnya

Lontong, kerupuk, bawang goreng, dan kemangi

1. Panaskan minyak, masukkan udang dan cumi, masak hingga berubah warna. Masukkan kerang dan ikan kakap, aduk rata, masak hingga ikan matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama, kecombrang, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe hingga harum, masukkan santan dan masak hingga santan mendidih.
3. Masukkan tumisan seafood dan iris-an cabai merah ke dalam kuah, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan piring, tata lontong, tuangkan kuah dan isiannya, taburi dengan bawang goreng dan kerupuk, hias dengan kemangi.
5. Sajikan.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Ayam Hainan

BAHAN NASI:

2 sdm minyak goreng
2 sdm minyak wijen
6 siung bawang putih, cincang
2 cm jahe, memarkan
500 gram beras putih kualitas baik
800 -1 liter air/kaldu ayam

AYAM:

1 ekor ayam utuh, potong 4 bagian
2 batang daun bawang, potong 5 cm
2 batang seledri, potong 5 cm

KUAH:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang
2.5 liter air
2 cm jahe, memarkan
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
1 buah lobak, potong dadu

PELENGKAP:

Daun ketumbar dan saus sambal

MINYAK BAWANG PUTIH:

Tumis 6 siung bawang putih dengan 3 sdm minyak goreng, setelah berwarna kecokelatan masukkan 1 sdm minyak wijen, angkat.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan minyak wijen, jahe, dan air/kaldu, biarkan hingga mendidih. Masukkan beras dan garam, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Kukus nasi aron ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Sisihkan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan jahe, minyak wijen, air, daun bawang, seledri, garam, merica, dan ayam, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Angkat ayam, masukkan potongan lobak, masak hingga matang, angkat. Taburi irisan daun bawang.
3. Siapkan piring saji, tata irisan ayam, mentimun, dan siramkan minyak bawang di atasnya.
4. Sajikan hangat bersama nasi yang ditaburi daun ketumbar, kuah dan saus sambal.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Ayam Panggang

BAHAN:

2 mangkuk nasi putih

AYAM PANGGANG:

1 ekor ayam, potong dua bagian

5 siung bawang putih

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

1 sdt kecap asin

1 sdm kecap manis

SAUS:

2 siung bawang putih, haluskan
3 buah cabai rawit merah, haluskan

3 sdm taoco

1 sdm saus tomat

2 sdm kecap manis

½ sdt garam

¼ sdt merica bubuk

1 sdm gula pasir

200 ml air

1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

PELENGKAP:

Daun selada dan irisan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan. Lumuri dengan campuran bawang putih, garam, merica, kecap asin, dan kecap manis hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap, panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
2. **Saus:** Campur bawang putih dengan cabai yang dihaluskan, taoco, saus tomat, kecap manis, garam, merica, gula pasir, dan air, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Letakkan nasi dalam mangkuk, taruh potongan ayam, tuangkan sausnya. Lengkapi dengan daun selada dan irisan mentimun.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 5 PORSI



Nasi Bakar Ayam Jamur

BAHAN:

1 ekor ayam, potong 40 bagian
2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, haluskan
8 butir bawang merah, haluskan
5 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
500 ml santan
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
2 sdt gula pasir
200 gram jamur kancing, iris
20 butir telur puyuh, rebus matang,
kupas

NASI:

3 sdm mentega/margarin
4 piring nasi putih
Garam dan merica bubuk secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, daun singkong rebus,
dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. **Ayam:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah halus hingga harum. Masukkan jahe, daun jeruk, dan potongan ayam, masak hingga berubah warna. Masukkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga matang dan bumbu meresap. Masukkan jamur dan telur, masak sebentar, angkat.
2. **Nasi:** Panaskan mentega/margarin, masukkan nasi, garam, dan merica, aduk rata, masak sebentar. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, daun singkong, dan ayam di atasnya, beri sambal terasi. Bungkus sesuai selera dan panggang di atas bara api atau dalam oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Sajikan hangat.

UNTUK ± 10 PORSI



CONCLUSIONS

2004/01/01/0000



BUMBU DASAR PUTIH

BAHAN:

100 gram kemiri sangrai
25 gram ketumbar, sangrai
250 gram bawang merah
100 gram bawang putih
2 sdt garam
2 sdt merica butiran
200 ml air
100 ml minyak goreng

REMPAH DAUN:

Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan blender, masukkan kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu hingga air mengering, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas, tumis bumbu hingga harum dan matang, angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

UNTUK: 600 GRAM

1 sdm margarin atau 2 sdm minyak goreng
2 piring nasi putih
1 sdt garam

1. Bersihkan ikan bandeng lalu cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, kukus matang dan suwir kasar.
2. Panaskan margarin/minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan jamur, garam, dan merica, setelah matang, tambahkan bandeng suwir dan irisan daun bawang, aduk rata. Angkat, bagi menjadi 4 bagian.
3. **Nasi:** Panaskan margarin/minyak goreng, masukkan nasi, aduk rata. Tambahkan garam, aduk dan masak sebentar, angkat, bagi menjadi 4 bagian.
4. Ambil 2 lembar daun. Letakkan nasi, tumisan bandeng, dan cabai rawit di atasnya. Gulung dan kukus selama 15 menit, angkat.
5. Sajikan selagi hangat.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Bakar Cumi

BAHAN

NASI:

3 piring nasi putih
1 sdm margarin
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

CUMI:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah, iris
2 buah cabai hijau, iris
5 butir bawang merah, iris
2 siung bawang putih, iris
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
300 gram cumi segar, iris
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, tempe goreng, dan perkedel

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Campur nasi dengan margarin, garam, dan merica, aduk rata. Panaskan sebentar, angkat.
2. **Cumi:** Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk, dan lengkuas hingga layu. Masukkan cumi, garam, merica, dan gula, aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, cumi, tempe goreng, dan perkedel. Bungkus dan panggang hingga daun mengering, angkat.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 3 PORSI



Nasi Bakar Daging Cincang

BAHAN:

300 gram beras putih
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram daging sapi cincang
1 buah bawang bombai, cincang
5 cm kayu manis
5 biji cengkih
3 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
2 batang serai, memarkan
2 sdm kecap manis
2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
8 siung bawang putih
Garam secukupnya
Merica bubuk secukupnya

ACAR MENTIMUN NANAS (CAMPUR MENJADI SATU):

1 buah mentimun, buang isi, iris
½ buah nanas, iris
2 sdm gula pasir
½ sdt garam
1 sdt cuka masak

PELENGKAP:

Daun pisang, telur asin, perkedel,
dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, kayu manis, cengkih, daun salam, jahe, serai, dan kecap manis, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Campur dengan tumisan daging, aduk rata, kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, bungkus dan panggang hingga daun mengering serta berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan dilengkapi telur asin, perkedel, daun kemangi, dan acar mentimun.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Bakar Jambal

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
300 gram ikan asin jambal, iris, goreng
3 lembar daun jeruk
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

NASI:

1 sdm margarin
4 piring nasi putih
Garam secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, kering tempe, oseng kacang panjang, sambal terasi, dan daun kemangi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan daun jeruk, kecap manis, garam, merica, dan jambal goreng, aduk dan masak sebentar. Angkat.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
3. Ambil dua lembar daun, tata nasi, kering tempe, oseng kacang panjang, jambal, sambal terasi, dan daun kemangi. Bungkus dan panggang hingga daun mengering serta berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI





- 1 lidah sapi, bersihkan dan rebus matang
- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 1 buah bawang bombai, iris
- 500 ml air
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- 5 cm kayu manis
- 5 butir cengkih

1 sdm margarin
5 piring nasi
Garam secukupnya

Daun pisang dan setup wortel bun-
cis

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, pala, kayu manis, dan cengkih, aduk rata. Tuangkan air, masak hingga bumbu meresap, lunak, dan kuah mengental. Angkat dan potong-potong.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, setup sayuran, dan lidah. Bungkus dan panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



5 sdm minyak, untuk menumis
4 piring nasi putih
200 gram oncom, remas-remas
Garam dan merica bubuk secukupnya

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kencur

500 gram daging gandum, rebus
matang, suwir-suwir
100 ml santan
3 lembar daun salam
Minyak secukupnya, untuk meng-
goreng

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Daun pisang, tumis buncis, dan sambal terasi

Teri asin goreng dan bawang goreng

1. **Nasi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan oncom, nasi putih, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
2. **Empal Suwir:** Masak santan bersama bumbu halus, daun salam, santan dan daging suwir hingga bumbu meresap dan matang, angkat. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, empal suwir, tumis buncis, dan sambal terasi. Bungkus dan panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi teri asin dan bawang goreng.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Bakar Opor Daging

BAHAN:

500 gram daging sapi has dalam, iris
3 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
5 lembar daun jeruk
500 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
2 butir kemiri, sangrai
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
1 sdt merica

NASI (CAMPUR DAN ADUK RATA):

4 piring nasi panas
2 sdm margarin
1 sdt garam

PELENGKAP:

Daun pisang, oseng buncis, kering tempe, dan telur pindang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, aduk dan masak hingga berubah warna. Tuangkan santan dan air asam jawa, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Ambil dua lembar daun pisang, tata nasi, daging, oseng buncis, kering tempe, dan telur pindang. Bungkus bentuk lontong, panggang di atas bara api atau oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Bakar Peda

BAHAN:

3 piring nasi putih
1 sdm margarin
½ sdt garam

TUMIS IKAN PEDAS:

2 sdm minyak goreng
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 ikan peda, goreng, ambil dagingnya, suwir
3 lembar daun jeruk
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Kemangi secukupnya

TUMIS BUNCIS:

2 sdm minyak goreng
1 buah cabai merah besar, iris
3 butir bawang merah, iris
1 lembar daun salam
150 gram buncis, iris serong
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk penyemat

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata.
2. **Tumis ikan peda:** Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga layu. Masukkan peda, daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Setelah bumbu merata, tambahkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
3. **Tumis buncis:** Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, bawang merah, dan daun salam hingga layu. Masukkan buncis, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Setelah sayuran matang, angkat.
4. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh nasi secukupnya, tutup dengan selembar daun lalu tata tumisan peda. Bungkus seperti bentuk lempeng dan panggang hingga daun layu dan mengering.
5. Sajikan bersama tumisan buncis.

UNTUK ± 6 PORSI



6 butir telur asin matang

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 6 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 300 gram daging sapi has, iris korek api
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 8 sdm kecap manis
- 150 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Daun pisang, 4 porsi nasi putih, tempe tahu bacem, daun singkong rebus, dan sambal terasi matang

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, air, garam, dan merica, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, daun singkong, daging kecap, tahu tempe bacem, telur asin, dan sambal. Bungkus dan panggang di atas bara api atau dalam oven hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Sajikan.

UNTUK ± 6 PORSI



300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekor
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin

5 butir kemiri, sangrai
8 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
Garam dan merica secukupnya

Daun pisang, oseng buncis, dan telur pindang

1. **Nasi:** Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
2. **Udang:** Panaskan minyak bersama margarin, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, oseng buncis, udang, dan telur pindang. Bungkus, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Brongkos Kukus

BAHAN:

100 gram kacang tolo
100 gram daging sapi, potong dadu
500 ml air
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
6 buah tahu putih ukuran 6 x 6 cm
12 buah cabai rawit merah
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 buah keluak
2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 cm kunyit
1 sdt ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt merica butiran
2 sdt garam
1 sdt gula pasir

PELENGKAP:

Daun pisang, 4 piring nasi putih, empal daging sapi, telur asin, dan sambal terasi

CARA MEMBUAT:

1. Rendam kacang tolo selama 1 jam, rebus setengah matang. Angkat dan tiriskan.
2. Pilih keluak yang tidak pahit, ambil dagingnya. Rendam air panas selama 10 menit, tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, masak hingga berubah warna. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan air, aduk dan masak hingga mendidih.
4. Setelah mendidih, masukkan kacang tolo, tahu, dan santan, masak hingga matang dan bumbu meresap. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, brongkos, empal, telur asin, dan sambal terasi. Bungkus dan kukus selama 15 menit.
6. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Bungkus Kencur



Ambil 2 lembar daun pisang, beri dengan nasi kencur, taburi bawang goreng, alasi daun, tata ayam goreng, pepes, sambal oncom, dan tambahkan kering tempe bila ada, bungkus. Sajikan.

NASI KENCUR

BAHAN:

5 sdm minyak, untuk menumis
6 butir bawang merah, cincang
200 gram oncom, remas-remas
100 gram kencur, parut
3 piring nasi putih
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

PELENGKAP:

Sambal terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan oncom dan kencur, masak hingga matang.
2. Masukkan nasi putih, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan hangat sebagai pelengkap nasi rames, taburi dengan bawang goreng dan sambal terasi.

UNTUK ± 6 PORSI



AYAM GORENG KEMIRI

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong menjadi 20 bagian
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 300 ml air
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 8 butir bawang merah
- 10 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt jintan
- 1 sdr garam
- 1 sdt merica bubuk
- 50 gram lengkuas parut

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih ayam dan tiriskan.
2. Lumuri ayam dengan bumbu halus, aduk dan diamkan selama 15 menit hingga meresap.
3. Masak ayam bersama serai, daun salam, dan daun jeruk, aduk hingga berubah warna dan air dari ayam mulai mengering. Tambahkan air dan masak kembali hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan biar dingin.
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

PEPES SPESIAL

BAHAN:

- 6 butir telur bebek asin
- 125 ml santan kental dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 1 butir telur ayam
- 1 potong tahu putih besar, cincang kasar
- 100 gram jamur merang, iris
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 6 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 lembar daun jeruk, iris
- 1 buah tomat, potong dadu kecil
- 12 buah cabai rawit merah

PELENGKAP:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan telur bebek asin dari kuning dan putihnya.
2. Campur santan kental dengan telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masukkan tahu, irisan jamur, bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
4. Ambil selembar daun, tuangkan adonan dan kuning telur asin, beri cabai rawit. Bungkus dan bentuk tum, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

SAMBAL ONCOM

BAHAN:

- 250 gram oncom, remas-remas
- 100 gram leunca
- 5 sdm minyak, untuk menumis
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 butir bawang merah, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 ikat daun kemangi, siangi, cuci bersih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah, daun jeruk, dan serai hingga harum.
2. Masukkan oncom, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga bumbu meresap, masukkan leunca. Aduk dan masak sebentar. Tambahkan daun kemangi, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



Nasi Bungkus Kukus

- Siapkan daun pisang, tata nasi putih secukupnya, alasi dengan daun, tata ayam masak santan, telur pindang, tumis hati ampela ayam, kering kentang teri asin, dan lalapan, bungkus.
- Kukus selama 10 menit. Sajikan.

AYAM MASAK SANTAN

BAHAN:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 5 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 sdm minyak goreng
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 6 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam hingga lunak, angkat dan suwir kasar.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, lengkuas, dan jahe hingga harum. Masukkan santan dan masak hingga mendidih.
4. Masukkan ayam suwir dan masak hingga kuah mengering dan bumbu meresap, angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



TELUR PINDANG

BAHAN:

- 6 butir telur ayam kampung
- 1 liter air
- 250 gram kulit bawang merah
- 8 lembar daun jambu biji
- 5 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Cuci bersih telur.
2. Masak telur bersama air, kulit bawang merah, daun jambu biji, daun salam, serai, lengkuas, dan garam, gunakan api sedang. Setelah 20 menit dari saat air mendidih, angkat telur dan pukul-pukul hingga retak. Rebus kembali hingga air menyusut dan telur berwarna cokelat gelap. Angkat dan biarkan dingin.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

TUMIS HATI AMPELA AYAM

BAHAN:

- 6 potong hati ayam
- 6 potong ampela ayam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 2 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 1 buah cabai hijau besar, iris
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 6 buah cabai rawit merah

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri hati dan ampela ayam dengan air jeruk nipis, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan rebus hingga matang, angkat. Potong-potong.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan hati ampela, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata, masak hingga bumbu meresap dan matang. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

KERING KENTANG TERI ASIN

BAHAN:

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

CARA MEMBUAT:



Nasi Bungkus Peda Panggang

- Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan nasi putih, alasi dengan daun, tata tumis peda, daging iris manis, tumis buncis tempe, sambal terasi, lalap, dan telur pindang, bungkus.
- Panggang di atas bara api selama 10 menit, angkat. Sajikan.

TUMIS PEDA

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, iris
3 buah cabai hijau besar, iris
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 ekor ikan peda, goreng, ambil dagingnya, suwir
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 sdm kecap manis
½ sdt garam
½ sdt merica bubuk
Daun kemangi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan peda, daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masak hingga bumbu rata dan meresap. Masukkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



DAGING IRIS MANIS

BAHAN:

350 gram daging sapi has dalam
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
10 sdm kecap manis
300 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
2 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
 $\frac{1}{2}$ sdt jintan, sangrai
1 sdt gula merah
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Potong daging sapi has dalam, memotong serat setebal 1 cm.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, aduk rata. Tuangkan santan, aduk.
4. Masak hingga bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

TUMIS BUNCIS DAN TEMPE

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
8 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
300 gram buncis, iris
150 gram tempe, potong dadu
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan buncis, tempe, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

SAMBAL TERASI GORENG

BAHAN:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Lalap mentimun, telur pindang, dan daun selada

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan tomat hingga layu, angkat.
2. Haluskan tumisan cabai dengan terasi, gula, dan garam hingga halus.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames. Lengkapi dengan lalapan dan telur pindang.



Nasi Daging Bumbu Bawang

BAHAN:

- 2 mangkuk nasi putih
- 300 gram daging sapi has dalam, iris memotong serat
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 cm jahe, parut
- 2 batang serai, memarkan
- 3 sdm kecap asin jepang
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung sagu
- 150 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 1 buah bawang bombai, iris

PELENGKAP:

Daun selada secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Campur bawang putih, jahe, serai, kecap asin jepang, kecap manis, gula pasir, garam, merica, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan irisan daging sapi, aduk rata dan diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak bersama dengan minyak wijen. Masukkan daging sapi dan rendamannya. Tambahkan air dan masak hingga daging sapi lunak dan kuah menyusut.
3. Masukkan bawang bombai, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging sapi.
5. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Gaul



BAHAN:

- 1 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 6 potong sosis sapi, iris
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tomat
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 2 lembar kol, iris
- 6 batang buncis, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 5 buah cabai rawit, iris

PELENGKAP:

Nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan sosis, kecap manis, saus sambal, saus tomat, garam, dan merica, aduk hingga tercampur rata.
2. Masukkan kol, buncis, daun bawang, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring saji, letakkan nasi lalu tuangkan tumisan di atasnya.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 4 PORSI



300 gram babat, rebus matang, potong-potong
4 piring nasi putih
100 gram taoge, siangi
2 batang daun bawang, iris halus
2 sdm minyak goreng
Garam dan merica bubuk secukupnya
3 sdm kecap manis

5 buah cabai merah besar
3 buah cabai rawit merah
1 sdt terasi matang
1 sdt garam

Bawang goreng

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga matang.
2. Masukkan nasi putih, babat, taoge, garam, merica, kecap manis, aduk rata, masak hingga bumbu merata, angkat.
3. Siapkan piring, tata nasi goreng, taburi dengan bawang goreng.
4. Sajikan hangat.

60 | Hidangan Nasi Ala Soca Soewirno



- 3 butir telur
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm bumbu dasar merah
- 3 lembar sawi hijau, iris halus
- 50 gram taoge, buang akarnya
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 piring nasi putih
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 10 buah cabai rawit merah, iris

Ayam goreng, bawang goreng,
irisan mentimun, tomat, dan
kerupuk

1. Buat orak-arik telur, sisihkan.
2. Panaskan bumbu dasar merah, masukkan irisan sawi hijau, taoge, dan daun bawang, aduk rata. Masukkan nasi putih, kecap manis, kecap asin, garam, dan merica, aduk dan masak hingga bumbu rata.
3. Masukkan orak-arik telur, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, irisan mentimun, tomat, dan kerupuk.

62 | Hidangan Nasi Ala Soca Soewitomo

500 gram cabai merah besar
200 gram bawang merah
75 gram bawang putih
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1 sdm terasi goreng
75 ml air
50 ml minyak goreng

Daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas

1. Siapkan blender, masukkan cabai merah, bawang merah, bawang putih, garam, merica, terasi, dan air, haluskan.
2. Masak bumbu bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga airnya habis. Masukkan minyak goreng dan masak hingga bumbu matang dan harum, angkat. Hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, tutup rapat, dan simpan dalam lemari es.
3. Siap untuk diolah.

UNTUK: 350 GRAM



2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
2 piring nasi putih
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis
5 lembar sawi hijau, iris tipis

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur, masak hingga matang. Tambahkan nasi putih, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
2. Masak hingga bumbu tercampur rata. Masukkan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan.

64 | Hidangan Nasi Ala Soca Soewirno



- 3 sdm minyak goreng
- 2 butir telur, kocok lepas
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 piring nasi putih
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap manis
- 2 lembar daun sawi hijau, iris halus
- 2 sdm kacang polong

1. Panaskan minyak goreng, buat orak-arik telur, masukkan bawang putih, tumis hingga layu.
2. Masukkan nasi, kecapasin, garam, merica, kecap manis, dan irisan sawi hijau, aduk rata dan masak hingga bumbu merata, tambahkan kacang polong, angkat.
3. Sajikan hangat.

66 | Hidangan Nasi Ala Soca Soewirno



Nasi Goreng Mawut



BAHAN:

- 2 piring nasi putih
- 2 lembar kol, iris halus
- 100 gram mi basah
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 piring nasi putih
- ½ sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 3 sdm kecap manis
- 2 batang seledri, iris halus
- 2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 3 buah cabai merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 2 sdt garam

PELENGKAP:

Ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kol, daun bawang, nasi putih, dan mi, aduk rata.
2. Masukkan kaldu bubuk rasa ayam dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu merata, matang, angkat.
3. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, kerupuk, dan acar mentimun.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Goreng Nanas



BAHAN:

4 piring nasi putih
2 sdm minyak goreng
8 siung bawang putih, cincang halus
2 sdm saus ikan
250 gram cumi, potong menurut selera
150 gram daging kepiting
250 gram udang kecil
5 sdm kacang polong
2 buah cabai merah besar, iris
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

PELENGKAP:

Nanas segar dan daun ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi, kepiting, udang, dan saus ikan, masak hingga cumi matang.
2. Masukkan nasi, kacang polong, cabai merah, garam, dan merica, masak hingga bumbu merata. Tambahkan nanas, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat, lengkapi dengan daun ketumbar.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Goreng Oncom



BAHAN:

3 sdm minyak goreng
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, iris
10 buah cabai rawit, iris
5 lembar daun jeruk
250 gram oncom, remas-remas
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
2 piring nasi putih

PELENGKAP:

Teri asin goreng dan irisan mentimun

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan oncom, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga bumbu merata.
2. Masukkan nasi, aduk rata. Masak hingga matang, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi teri asin goreng dan irisan mentimun.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Goreng Praktis

BAHAN:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 butir telur, kocok lepas, buat orak-arik
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 piring nasi putih
- 2 potong sosis sapi/ayam, iris
- 2 lembar daging asap/ayam asap, iris
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 5 sdm kacang polong beku
- 1 batang daun bawang, iris

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, buat orak-arik hingga matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan nasi putih dan sosis sapi/ayam, daging sapi/ayam asap, aduk rata. Masukkan garam, merica, kecap manis, aduk rata. Tambahkan kacang polong, daun bawang iris, dan orak-arik telur, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Goreng Tek-tek



BAHAN:

- 2 piring nasi putih
- 2 lembar kol, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 piring nasi putih
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak goreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 5 buah cabai merah keriting
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam

PELENGKAP:

Ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kol, daun bawang, dan nasi putih, aduk rata.
2. Masukkan kecap manis, aduk rata. Masak hingga bumbu merata dan matang, angkat.
3. Sajikan hangat, lengkapi dengan ayam goreng, bawang goreng, telur mata sapi, acar mentimun, dan kerupuk.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Goreng Telur Kol



BAHAN:

- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 3 siung bawang merah, iris
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tomat
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 3 lembar kol, iris halus
- 1 buah cabai merah besar, iris halus
- 3 buah cabai rawit, iris halus

PELENGKAP:

Nasi putih secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica, masak hingga bumbu tercampur rata.
2. Masukkan irisan kol, cabai merah, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring saji, letakkan nasi, tuangkan tumisan di atasnya.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Gurih Bumbu Laksa

BAHAN NASI:

300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan, simpulkan

AYAM BUMBU LAKSA:

1 ekor ayam, potong 20 bagian
3 lembar daun jeruk
2 batang serai, memarkan
3 cm jahe, memarkan
3 cm lengkuas, memarkan
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak, untuk menggoreng

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri, sangrai
5 cm kunyit, bakar
1 sdt ketumbar, sangrai

PELENGKAP:

Daun pisang, taoge, irisan daun bawang, bawang goreng, daun kemangi, dan sambal terasi secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Rebus santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, aduk dan masak hingga berubah warna. Tambahkan santan, garam, dan merica, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat, suwir-suwir ayam.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, taoge, dan ayam suwir. Taburi irisan daun bawang, kemangi, dan sambal terasi, bungkus. Kukus selama 30 menit hingga matang.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Ikan Taoco

BAHAN:

- 1 ekor ikan gurami berat 600 gram, siangi, potong 4 bagian
- 5 cm jahe, ambil airnya
- 2 sdm kecap asin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 buah bawang bombai, potong-potong
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 ml kaldu ayam
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 batang wortel
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 3 buah tomat sayur, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

- 3 buah cabai merah besar
- 1 sdm gula pasir
- 5 sdm taoco

CARA MEMBUAT:

1. Siangi ikan gurami, cuci bersih, lumuri dengan campuran air jahe dan kecap asin, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Goreng hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus bersama bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, kaldu, garam, merica, didihkan dan kentalkan dengan larutan maizena.
3. Masukkan wortel dan daun bawang, aduk rata. Masak hingga matang, tambahkan tomat sayur, aduk rata. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, beri ikan goreng dan tuangkan sausnya.
5. Sajikan hangat.

UNTUK ± 4 PORSI



- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 3 cm jahe, iris halus
- 1 batang serai, iris halus, bagian putihnya
- 350 gram daging ikan kakap, potong dadu
- 150 gram udang
- 5 buah jamur *shiitake*, iris
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin jepang
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 3 piring nasi putih
- 300 ml kaldu ayam

Daun ketumbar

Acar mentimun dan saus sambal

1. Siapkan mangkuk tahan panas, olesi dengan minyak goreng dan dandang untuk mengukus.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih bersama jahe dan serai, masukkan ikan, udang, dan jamur, tumis hingga berubah warna. Masukkan saus tiram, kecap manis, kecap asin jepang, garam, dan merica bubuk, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Masukkan irisan daun bawang, nasi, dan kaldu, aduk rata, tuangkan ke dalam mangkuk dan kukus selama 20 menit, angkat.
4. Sajikan hangat lengkapi dengan acar mentimun dan saus sambal.

UNTUK ± 6 PORSI



Nasi Kare Ikan



BAHAN:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdm bawang bombai cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm tepung terigu
- 250 ml santan dari ½ butir kelapa
- 50 gram bumbu kare basah
- 300 gram filet ikan kakap, potong-potong
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 4 sdm kacang polong beku
- 1 buah cabai merah besar, iris serong
- 2 mangkuk nasi putih

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai bersama bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan santan, bumbu kare, kakap, garam, dan merica, masak hingga daging matang. Tambahkan kacang polong dan cabai merah iris, masak sebentar. Angkat.
2. Siapkan mangkuk, tata nasi, tuangkan kare ikan di atasnya.
3. Sajikan hangat.

UNTUK ± 2 PORSI



ENVIRONMENT



Nasi Kebuli Ayam

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 ekor ayam, potong 40 bagian
Garam secukupnya
5 cm kayu manis
½ sdt merica bubuk
5 biji cengkih
3 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
2 lembar daun pandan, simpulkan
5 lembar daun jeruk
800 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
500 gram beras kualitas baik
50 gram kismis
10 buah kurma, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai

TABURAN:

Bawang merah goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging ayam, garam, dan merica, aduk hingga daging berubah warna. Tambahkan kayu manis, jahe, serai, daun salam, daun pandan, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap, angkat.
2. Masak santan hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron dan mengering. Tambahkan tumisan daging ayam, kismis, dan kurma, aduk rata, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang.
3. Sajikan selagi hangat dengan ditaburi bawang merah goreng.

UNTUK ± 4 PORSI



Nasi Kebuli Kambing

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menumis
750 gram daging kambing, iris
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
5 cm kayu manis
5 biji cengkih
3 cm jahe, memarkan
3 batang serai, memarkan
4 lembar daun salam
2 lembar daun pandan, simpulkan
5 lembar daun jeruk
50 gram kismis

NASI ARON:

800 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
500 gram beras putih
1 sdt garam
50 gram kismis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt jintan
1 sdm ketumbar, sangrai
50 gram kunyit, bakar

TABURAN:

Bawang goreng secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging kambing, aduk hingga harum dan daging berubah warna. Tambahkan garam, merica, kayu manis, jahe, serai, daun salam, daun pandan, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga daging matang, angkat.
2. **Nasi Aron:** Masak santan hingga mendidih. Masukkan beras dan garam, masak hingga menjadi nasi aron. Tambahkan tumisan daging dan kismis, aduk rata, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang merah goreng.

UNTUK ± 5 PORSI



Nasi Kuning Rempah Bakar

BAHAN:

2 sdm minyak, untuk menggoreng
1 ekor ayam, potong 40 bagian
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe
2 cm lengkuas, memarkan
2 batang serai, memarkan
1 biji pala, memarkan
5 butir cengkih
5 cm kayu manis
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
500 ml santan dari 1 butir kelapa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri
10 cm kunyit

NASI:

500 gram beras
800 ml santan dari 1 butir kelapa
Garam secukupnya
2 lembar daun pandan, simpulkan
3 lembar daun salam
100 gram kacang polong

PELENGKAP:

Daun pisang, irisan mentimun, dan
bawang goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, daun jeruk, jahe, lengkuas, serai, pala, cengkih, dan kayu manis, masak hingga berubah warna. Masukkan garam, merica, dan santan, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Nasi:** Masak santan, garam, daun pandan, dan daun salam hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron. Masukkan ayam dan kacang polong, aduk rata. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, bungkus. Panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi bawang goreng dan irisan mentimun.

UNTUK ± 5 PORSI



BIRD

20 batangan corong, masing-masing

4 lembar daun jeruk

2 cm iaba memarkan

50 lembar daun komandi

5 sdm minyak untuk menumis

250 gram daging ikan pindang tongkol. *SLYAYIR SLYAYIR*

3 buah cabai merah besar iris halus

10 buah cabai raw/it merah iris

5 kuyah aabai hiiay boay

20 buxah qabai xawit bügü.

7 butir, bawang merah

1 cm iabo

1. 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 1038 1039 1040 1041 1042 1043 1044 1045 1046 1047 1048 1049 1050 1051 1052 1053 1054 1055 1056 1057 1058 1059 1060 1061 1062 1063 1064 1065 1066 1067 1068 1069 1070 1071 1072 1073 1074 1075 1076 1077 1078 1079 1080 1081 1082 1083 1084 1085 1086 1087 1088 1089 1090 1091 1092 1093 1094 1095 1096 1097 1098 1099 1100 1101 1102 1103 1104 1105 1106 1107 1108 1109 1110 1111 1112 1113 1114 1115 1116 1117 1118 1119 1120 1121 1122 1123 1124 1125 1126 1127 1128 1129 1130 1131 1132 1133 1134 1135 1136 1137 1138 1139 1140 1141 1142 1143 1144 1145 1146 1147 1148 1149 1150 1151 1152 1153 1154 1155 1156 1157 1158 1159 1160 1161 1162 1163 1164 1165 1166 1167 1168 1169 1170 1171 1172 1173 1174 1175 1176 1177 1178 1179 1180 1181 1182 1183 1184 1185 1186 1187 1188 1189 1190 1191 1192 1193 1194 1195 1196 1197

1. Rebuskan minyak tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan isabgol.



KERING UBI

BAHAN:

500 gram ubi merah, potong bentuk korek api
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
3 buah cabai merah besar, buang isinya, iris tipis serong
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
50 ml air
5 sdm irisan gula merah
2 sdm air asam jawa
1 sdt garam
5 sdm bawang goreng
3 sdm bawang putih goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng ubi hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis cabai merah hingga layu. Angkat.
3. Tumis daun salam dan lengkuas sebentar hingga harum. Masukkan air, gula merah, air asam, dan garam hingga mendidih. Masukkan ubi goreng, tumisan cabai merah, bawang goreng, dan bawang putih goreng, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

DAGING UNGKEP MANIS

BAHAN:

350 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
3 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk
10 sdm kecap manis
250 ml air
3 sdm minyak, untuk menumis

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

6 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri daging dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, masukkan daging bersama rendamannya, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan kecap manis dan air, masak hingga daging lunak, kuah menyusut, dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



Nasi Daging Manis

BAHAN:

2 mangkuk nasi
200 gram daging sirloin, iris tipis
2 lembar sawi putih, iris
1 batang wortel, iris
1 batang daun bawang
2 butir telur, kocok lepas

KUAH:

1 sdm minyak, untuk menumis
½ buah bawang bombai, iris
100 ml kaldu
5 sdm kecap manis
2 sdm kecap asin jepang
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu, kecap manis, kecap asin jepang, gula pasir, garam, dan merica bubuk, aduk dan masak hingga mendidih.
2. Masukkan irisan daging, sawi putih, wortel, dan daun bawang, masak hingga daging matang. Masukkan telur, masak sebentar hingga telur setengah matang dan airnya menyusut. Angkat.
3. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging dan isiannya.
4. Sajikan hangat.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Seafood Bumbu Kecap

BAHAN:

250 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
200 gram cumi, iris bentuk cincin
100 gram kerang hijau
2 sdm minyak goreng
3 lembar daun jeruk
2 cm jahe
2 batang serai, memarkan
5 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
2 buah cabai merah besar, iris

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

2 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar dan ½ sdt jintan, sangrai
Garam dan merica secukupnya

TABURAN:

Peterseli cincang

PELENGKAP:

nasi mentega: 1 sdm mentega tawar dan 2 piring nasi

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan udang, cumi, dan kerang, masak hingga udang berubah warna.
2. Masukkan kecap manis dan air asam jawa, setelah mendidih masukkan iris-an cabai merah, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. **Nasi mentega:** Panaskan mentega tawar, masukkan nasi, aduk rata, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan piring, tata nasi, tuangkan tumisan *seafood* di atasnya, taburi peterseli cincang.
5. Sajikan hangat.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Serundeng



Ambil daun pisang, tata nasi putih, alasi daun, tata daging ungkep, serundeng manis, serundeng pedas, serundeng kunyit, sambal terasi, dan bila ada lengkapi dengan paru goreng, bungkus. Sajikan.

DAGING UNGKEP SUWIR

BAHAN:

500 gram daging gandik/paha sapi
250 ml santan dari 1 butir kelapa
2 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
250 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sdm air asam jawa
2 sdm gula merah, serut

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdt garam
1 sdt merica butiran

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daging hingga matang dan empuk. Angkat, biarkan dingin, dan suwir- suwir.
2. Masak santan bersama bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga mendidih sambil diaduk-aduk. Masukkan daging suwir, air asam jawa, dan gula merah, masak hingga bumbu meresap dan mengering. Angkat dan biarkan dingin.
3. Simpan dalam wadah tertutup.



SERUNDENG MANIS

BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
3 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
3 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm air asam jawa

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdm ketumbar, sangrai
½ sdt jintan, sangrai
3 sdm gula merah
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih dan tiriskan. Parut memanjang.
2. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering sambil diaduk-aduk. Angkat.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, aduk rata. Tuang air asam jawa, tambahkan kelapa sangrai, aduk rata bersama bumbu hingga tercampur rata dan matang. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

SERUNDENG PEDAS

BAHAN:

½ butir kelapa setengah tua
1 lembar daun salam
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi matang
1 sdt jintan, sangrai
1 sdm gula pasir
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih dan tiriskan. Parut memanjang.
2. Campur kelapa parut dengan bumbu halus hingga tercampur rata.
3. Masak kelapa berbumbu bersama daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas sambil diaduk-aduk hingga harum, mengering, dan bumbu meresap. Angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.



Nasi Siram Sayuran

BAHAN:

2 mangkuk nasi
2 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
100 gram daging ayam, iris bentuk korek api
100 gram udang kupas
4 buah bakso ikan, potong-potong
100 ml kaldu ayam
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 batang wortel, potong serong
1 batang daun bawang, potong 2 cm
100 gram kembang kol, siangi, potong menurut kuntum
50 gram jamur kancing, iris
100 gram jagung kecil/putren
50 gram kapri
1 lembar sawi hijau

PELENGKAP:

Acar mentimun cabai rawit secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, udang, dan bakso, masak hingga ayam matang.
2. Masukkan kaldu, garam, dan merica bubuk, didihkan dan kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan wortel, daun bawang, kembang kol, jamur, jagung, kapri, dan sawi hijau, masak hingga sayuran matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tuangkan tumisan, lengkapi dengan acar mentimun.
5. Sajikan hangat.

UNTUK ± 2 PORSI



Nasi Tim Ayam Jamur

BAHAN

TUMISAN AYAM JAMUR:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
½ ekor ayam, atau 1 potong dada ayam dengan tulang, potong dadu
100 gram jamur kancing, iris tipis
2 sdm minyak wijen
2 sdm kecap asin
5 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
100 ml air

NASI:

1 liter air
500 gram beras putih
2 sdt garam
1 lembar daun pandan, simpulkan
2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen

KUAH:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm minyak wijen
2 siung bawang putih, cincang
1 sdt garam
1 sdt merica bubuk
1.5 liter air
1 batang daun bawang, iris halus

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk tahan panas, olesi dengan sedikit minyak goreng, sisihkan.
2. **Tumisan Ayam Jamur:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Bubuhi minyak wijen, kecap asin, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap, angkat.
3. **Nasi:** Didihkan air, masukkan beras, garam, minyak goreng, minyak wijen, dan daun pandan, masak hingga menjadi nasi aron.
4. **Kuah:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Tuang air, masak hingga mendidih. Tambahkan minyak wijen, garam, dan merica bubuk, aduk.
5. Ambil mangkuk, isi dengan nasi sepertiga bagian, tambahkan 2 sdm tumisan ayam jamur, tutup dengan nasi, padatkan. Tambahkan sedikit kuah. Kukus selama 30 menit hingga matang.
6. Sajikan nasi tim selagi hangat bersama kuahnya.

UNTUK ± 4 PORSI



BIRD

- 2 mangkuk nasi putih
- 300 gram udang sedang
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 sdm bawang bombai cincang
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 sdm kaldu
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa
- 5 sdm saus sambal pedas manis
- 1 sdt garam
- 100 gram kapri
- 3 buah jamur *shiitake* segar, iris

1. Buang kulit udang, sisakan ekor, dan belah punggungnya. Cuci bersih.
2. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang dan kaldu, didihkan.
3. Masukkan kecap manis, air asam jawa, saus sambal, garam, dan udang, masak hingga udang matang. Tambahkan kapri dan jamur *shiitake*, masak sebentar, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan udang dan sausnya.
5. Sajikan hangat.

112 | *Hidangan Nasi Ala Sisca Soewitomo*



Nasi Udang Panggang Gurih

BAHAN:

300 gram beras putih
500 ml santan dari ½ butir kelapa
2 lembar daun pandan

UDANG:

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekor
5 lembar daun jeruk
2 cm jahe, memarkan
1 batang serai, memarkan
2 sdm minyak goreng
1 sdm margarin

BUMBU YANG DIHALUSKAN:

5 butir kemiri, sangrai
8 siung bawang putih
5 cm kunyit, bakar
Garam dan merica secukupnya

PELENGKAP:

Daun pisang, oseng buncis, dan telur pindang

CARA MEMBUAT:

1. **Nasi:** Masak santan bersama daun pandan, setelah mendidih masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
2. **Udang:** Panaskan minyak goreng bersama margarin, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang matang, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, oseng buncis, udang, dan telur pindang, bungkus, panggang hingga daun mengering, angkat. Sajikan hangat.

UNTUK ± 6 PORSI



2 potong filet dada ayam, potong dua bagian
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

1 putih telur, kocok lepas
150 gram tepung roti kasar
Minyak secukupnya, untuk meng-
goreng

2 buah jeruk lemon, peras airnya
150 ml air
2 sdm madu
2 sdm gula pasir
2 cm jahe, memarkan
1 sdm tepung maizena
¼ sdt garam

1. Cuci bersih dada ayam, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap. Cuci kembali dan tiriskan.
2. **Panir:** Celupkan ayam ke dalam putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga seluruh bagian ayam tertutup rata. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus Lemon:** Campur air jeruk lemon bersama air, madu, gula pasir, garam, dan jahe, aduk rata dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Angkat.
4. Letakkan nasi dalam mangkuk, tata ayam, tuangkan saus lemon.
5. Sajikan hangat.



Tentang Penulis

Hj. Sis Cartica (**Sisca**) Soewitomo, lahir di Surabaya, 8 April 1949, ibu dari 3 anak dan nenek dari 3 cucu.

PENGALAMAN KERJA PENULIS:

- Sebagai Asisten hingga Dosen Senior Akademi Pariwisata Trisakti tahun 1977 - 1991.
- Dosen Partimer, Perhotelan Univ. Pelita Harapan tahun 1997-1999.
- Manager Proyek Khusus di PT Gaya Favorit Press tahun 1991-1995.
- Sebagai Product Development Manager PT Fega Aquafarmindo.
- Sejak 1999 hingga sekarang bekerja sendiri sebagai *Culinary Consultant* dan *Food Stylist* (penata saji untuk iklan kemasan atau iklan tv).



Setelah lulus dari Akademi Pariwisata Trisakti, tahun 1976, penulis mengikuti pendidikan di China Baking School, Taipei, Taiwan, Graduate tahun 1980, dan American Institute Of Baking, Manhattan Kansas, USA Graduate tahun 1983.

PENGALAMAN PROFESIONAL:

- Pemandu Acara AROMA INDOSIAR dari 1996 - 2006, setiap sabtu, jam 08.00, siaran khusus setiap hari dibulan RAMADHAN, AROMA juga disiarkan SURYA TV Singapura, Kamis dan Jumat jam 18.00.
- Bintang Iklan di berbagai produk makanan dan peralatan masak.
- Mengasuh Rubrik Boga Mingguan Republika dari tahun 2001-sekarang.
- Membuat buklet majalah Kartika Kencana, penerbit persiti Kartika Chandra Kirana.
- Sebagai Celebrity Chef, di Hotel Shangrila Surabaya tahun 2008 dan di Hotel JW Marriot Jakarta, tahun 2009.

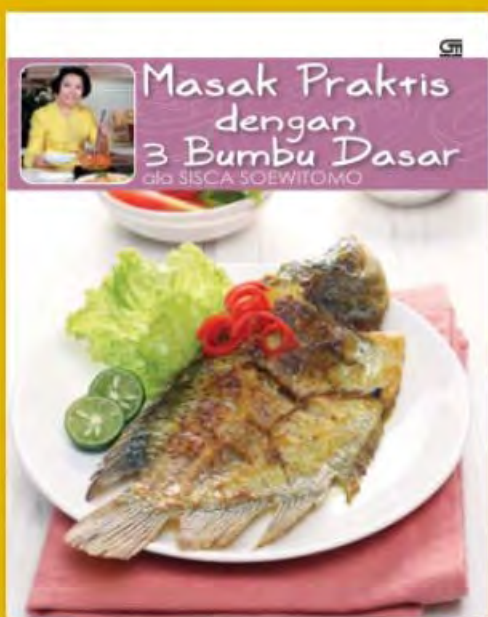
SEBAGAI PENDEMO MASAK:

- Demo Masak Bersama Tabloid Nova keseluruh kota di Indonesia, sejak tahun 1999 - hingga sekarang.
- Demo Masak - Off-air Indosiar di kota-kota besar Indonesia.
- Demo Masak - undangan dari Mall Besar di Indonesia.
- Demo Masak - untuk Ibu-ibu Dharmawanita, ibu-ibu Bhayangkari dan kantor-kantor swasta.
- Demo Masak untuk ibu-ibu Expatriate, dalam bahasa Inggris.
- Demo masak untuk PKK di kecamatan-kecamatan di Jakarta.
- Demo Masak dengan tabloid Nova - program Mobile Nova, dari tahun 2007 hingga sekarang.

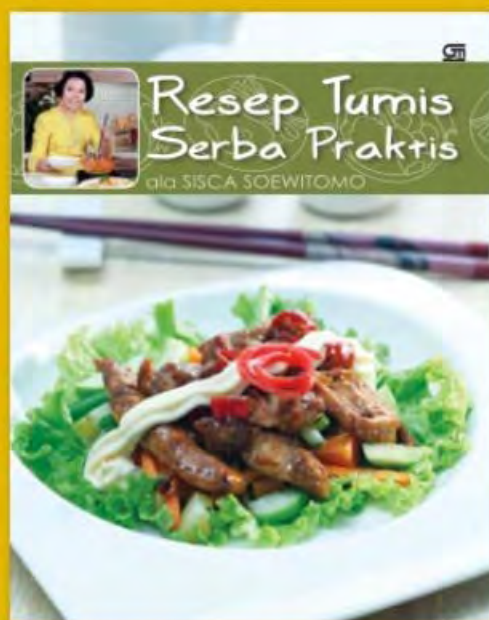
Sejak tahun 1998, bersama penerbit Gramedia pustaka Utama, penulis telah menyusun lebih dari 60 judul buku masak.

Tahun 2007, Sisca Soewitomo mendapat penghargaan dari ABC Culinary Academy, dalam bidang kuliner, banyak memberikan masukan dan keterampilan pada ibu-ibu di Indonesia dalam menyajikan makanan cepat mudah dan bernutrisi, melalui acara tv, demo masak, dan buku masak.

Buku-Buku Karya Sisca Soewitomo Yang Telah Diterbitkan
Oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama



Masak Praktis Dengan 3 Bumbu Dasar
GM: 21001120257



Resep Tumis Serba Praktis
GM: 21001120258

Hidangan Nasi

ala SISCA SOEWITOMO

Hidangan nasi yaitu nasi komplet dengan lauk-pauk merupakan makanan pokok keluarga Indonesia. Beragam hidangan nasi yang tersaji ini bercita rasa alami dari dapur Indonesia dan pengaruh dapur Asia, semisal dapur India atau Malaysia. Hidangan nasi ini ada yang dibuat dari awal yaitu dari aronan beras, ada juga dari nasi yang dicampur lauk-lauk.

Cicipi kehebatan dan kelezatan padupadan hidangan nasi ala Sisca Soewitomo dalam buku ini, memperkaya pilihan rasa untuk keluarga juga memperkaya khasanah cita rasa istimewa. Di antaranya, Nasi Kebuli dengan daging kambing, kismis, dan minyak samin beraroma kayu manis plus cengkih; Nasi Ayam Hainan, nasi gurih yang disajikan dengan ayam kampung; Nasi Bakar Peda sajian nasi bungkus yang dibakar, berisi suwiran ikan asin peda yang ditumis; Nasi Oncom, yaitu nasi ditumis dengan oncom dan bumbu-bumbu; hingga Nasi Goreng Tek-tek dan Nasi Goreng Mawut.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building Blok I
Jl. Palmerah Barat 29-37, Lt. 5
Jakarta 10270
www.gramediapustakautama.com

ISBN: 978-979-22-8860-5



9 789792 288605
GM 21001120258