



Fantastic Cooking

bersama **Chef** Rinrin Marinka



Fantastic Cooking

bersama **Chef** Rinrin Marinka



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



FANTASTIC COOKING BERSAMA CHEF RINRIN MARINKA

oleh: **RINRIN MARINKA**

GM 21001110043

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

Editor

Intarina Hardiman
Yudho Asmoro

Food Stylist

Firta Hapsari

Fotografer

Danu Baharuddin

Desain Grafis

Tobi Tama

Diterbitkan pertama kali oleh

PT Gramedia Pustaka Utama

Anggota IKAPI, Jakarta, Maret 2011

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, 4

Sekilas Tips ala Marinka, 5

Snack

- Bola Tahu Rambutan, 8
- Kentang Kornet Flipper, 10
- Roti Goreng Siomay, 12
- Bola-bola Nanet, 14
- Saigon Cup, 16
- Mi Pizza, 18
- Nachos Indonesiana, 20
- Bakwan Mi Gunting, 22

Makanan Utama

- Seafood Buncis Lava, 26
- Cumi Jambal Mercon, 28
- Grill Ikan Sambal Serai, 30
- Ikan Saus Lemon Pedas, 32
- Bandeng Gremolata, 34
- Daging Elektrik, 36
- Sup Iga Kambing Yoghurt, 38
- Ayam Bakar Kemangi, 40
- Kerang Saus Kacang Nanas, 42
- Mi Kangkung Ikan Pedas, 44
- Kuetiau Kari Ekspres, 46
- Ayam Limau Hijau, 48



Dessert

- Bola-bola Roti Nangka, 52
- Cerutu Duren, 54
- Martabak Apel, 56
- Ongol Singkong Pelangi, 58
- Ropis Pandan, 60
- Kukus Pie Mentari, 62
- Tape Gulung, 64
- Agar-Agar Kelapa Isi, 66
- Puding Joning, 68

Tentang Penulis, 70

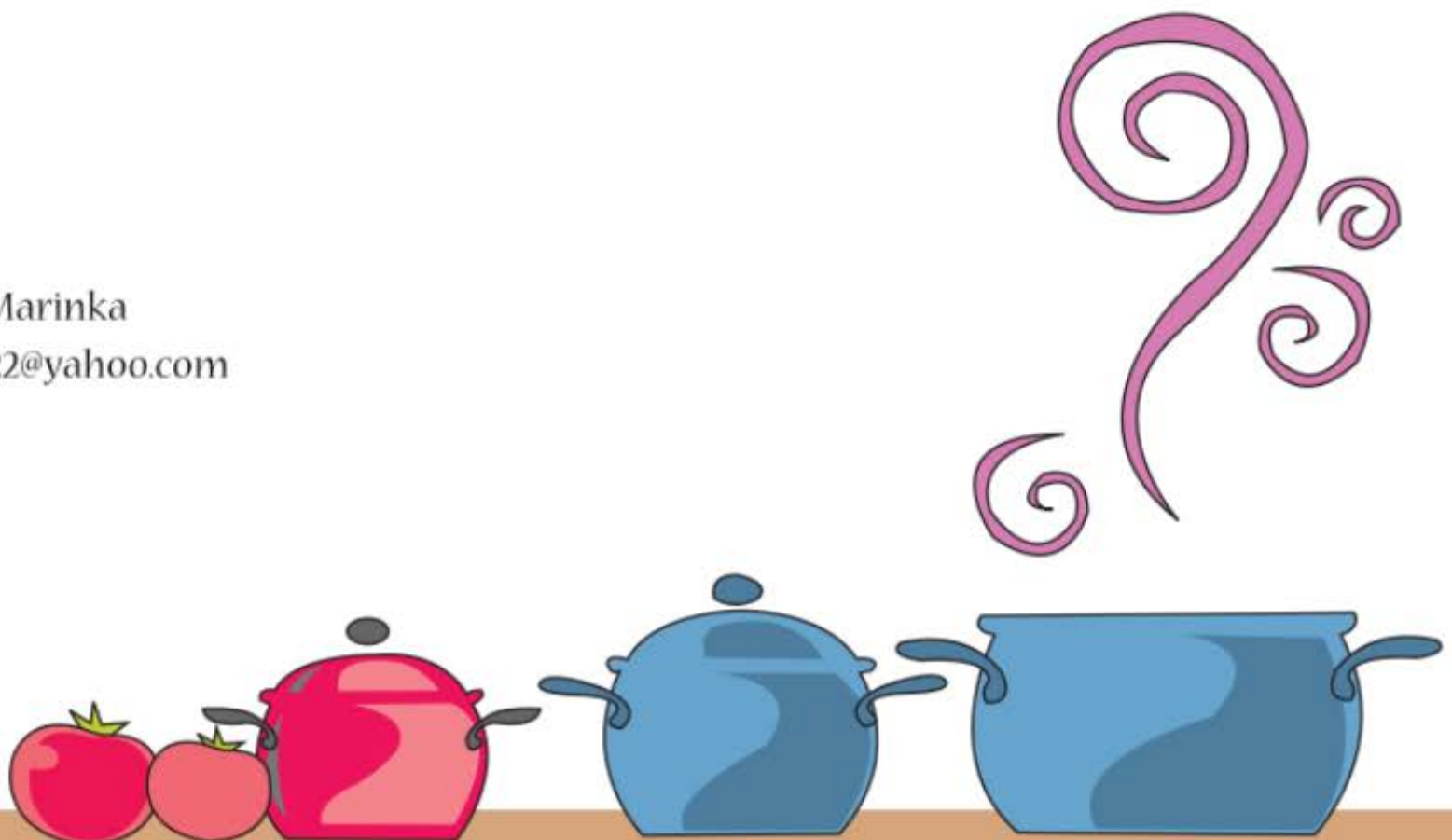
Prakata

Puji syukur! Itulah kata pertama yang saya panjatkan kepada Tuhan atas semua berkah dalam hidup dan perjalanan karir saya hingga akhirnya terbit buku resep pertama ini! Rasa terimakasih juga saya sampaikan untuk *Mami*, seluruh keluarga, dan teman-teman yang selalu mendukung saya untuk terus berkarya, plus seluruh *crew showtime* dan pihak penerbit Gramedia Pustaka Utama yang telah membantu membuat impian saya menjadi nyata.

Resep-resep di dalam buku ini saya ciptakan pada saat *travelling*, dimana kepraktisan menjadi kunci utama tanpa mengabaikan kelezatan rasa dan tampilan yang menggugah selera! Dan yang paling penting, semua resep telah saya uji coba sendiri beberapa kali, hingga saya saat Anda praktikkan, Anda akan mengalami petualangan cita rasa yang sama dengan saya. Semua resep mudah dibuat oleh siapapun. Saya jamin! Ayo kita coba sama-sama!

Happy Cooking!

Rinrin Marinka
lilwuin22@yahoo.com





Sekilas tips ala Marinka:

- Jangan pernah takut bereksperimen dalam memasak, kita tidak pernah akan tahu 'keajaiban' rasa apa yang akan kita dapat nantinya.
- Waktu *memarinade* atau membumbui makanan, lebih baik sedikit demi sedikit daripada langsung banyak sekaligus.. bumbui, aduk merata, (bila dipanaskan, tunggu sebentar agar bumbu meresap) baru cicipi..
- Saat memotong atau mengolah ayam, pastikan selalu mencuci semua peralatan dahulu sebelum mengerjakan yang lain agar tidak terjadi *cross contamination*, yaitu bakteri tidak tercampur pada makanan yang lain atau saat memasak ayam pastikan semua bagian matang, agar tidak ada lagi bakteri *salmonella* yang tertinggal.
- Berbeda dengan ayam, seafood atau makanan laut mengandung banyak air, sebaiknya jangan memasaknya terlalu lama karena semakin lama dimasak cairannya semakin hilang yang akan menyebabkan dagingnya alot dan keras.

Snack





Bola Tahu Rambutan

Bahan:

1 bungkus tahu sutera, haluskan
1 sdm tepung sagu
2 sdm irisan daun bawang
2 butir telur, kocok sebentar
4 butir bawang merah, cincang
1 sdt saus tiram
1 cm jahe, cincang
2 sdt gula pasir
Garam secukupnya
8 butir telur puyuh rebus, kupas
200 gram bihun, hancurkan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur tahu yang telah dihaluskan bersama tepung sagu, irisan daun bawang, telur kocok, bawang merah cincang, saus tiram, jahe cincang, gula pasir, dan garam menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata.
2. Ambil 1 sdm adonan, pipihkan dan isi dengan telur puyuh rebus. Bentuk bulat, gulingkan di atas bihun hingga rata. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 2 porsi

TIPS

Bagi yang gemar menyantap camilan yang renyah di luar dan lembut di dalam, sajian ini cocok sekali, apalagi dicelup sambal pedas... wuih! Tapi awas ya kolesterol tinggi! Ups!





Kentang Kornet Flipper

Bahan:

250 gram kentang, kupas, parut kasar
100 gram kornet
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt merica hitam bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt cabai bubuk
Garam secukupnya
1 butir telur
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Mayonnaise secukupnya
Saus tomat secukupnya

Cara membuat:

1. Peras kentang parut dengan serbet bersih hingga kering. Campur kornet, ketumbar bubuk, pala bubuk, merica hitam bubuk, cabai bubuk, garam, dan telur, aduk hingga tercampur rata.
2. Bentuk adonan dengan menggunakan dua sendok makan, goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan selagi hangat bersamaocolan mayonnaise dan saus tomat.

Untuk 2 porsi

TIPS

Keistimewaan resep ini tidak perlu menggunakan telur sebagai 'pengikat', asalkan ingat, pastikan kentang setelah diparut, dikeringkan dulu cairannya agar getah pada kentang membantu menempelkan secara alami... Enjoy!





Roti Goreng Siomay

Bahan:

5 lembar roti tawar kupas, potong segitiga
12 ekor udang kupas ukuran sedang, cincang
1 potong filet dada ayam, cincang
2 sdm tepung sagu
1 sdm minyak wijen
2 sdm minyak goreng
1 sdt kecap asin
1 sdt bawang putih cincang
1 sdm air jahe
½ sdt merica bubuk
¼ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
1 buah wortel, serut kasar
Wijen secukupnya, untuk taburan
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus kacang secukupnya, siap pakai

Cara Membuat:

1. Campur udang cincang dengan ayam, tepung sagu, minyak wijen, minyak goreng, kecap asin, bawang putih cincang, air jahe, merica bubuk, kaldu bubuk, dan garam menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata.
2. Ambil selembaar potongan roti tawar, beri adonan udang, ratakan. Taburi atasnya dengan wortel dan wijen. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
4. Hidangkan selagi hangat bersama saus kacang.

TIPS

Bagi yang suka siomay tapi ingin merasakan siomay dengan tekstur yang lebih *crispy* dan *melts in the mouth*. Cobalah siomay ala Marinka ini. Dengan saus kacang gado-gado ditambah gurihnya kecap dan harumnya perasan jeruk limau akan menambah nikmat.. membuatnya mudah kok, tinggal aduk, oles, goreng dan krenyess!

Untuk 3 porsi





Bola-bola Nanet

Bahan:

2 sdm mentega
2 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
100 gram nasi putih, siap pakai
2 sdm susu cair
1 sdt peterseli cincang
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
100 gram kornet
50 gram kacang polong
1 butir telur, kocok sebentar
Tepung roti secukupnya

Pelengkap:

Saus tomat secukupnya
Mayonnaise secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan nasi, susu cair, dan peterseli, aduk rata. Bubuhi dengan merica bubuk dan garam, aduk dan masak hingga bumbu tercampur rata. Angkat dan biarkan dingin. Masukkan kornet dan kacang polong, aduk rata.
2. Ambil 1 sdm adonan nasi, bentuk bulat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Celupkan adonan ke dalam kocokan telur, gulingkan di atas tepung roti hingga rata.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan selagi hangat bersama saus tomat dan mayonnaise.

Untuk 2 porsi

TIPS

Wah resep ini bergizi sekali! Cocok untuk bekal sekolah anak... Bagi yang suka keju, bisa ditambahkan segenggam keju parut ke dalam campuran kornetnya..





Saigon Cup

Bahan:

8 lembar kulit pangsit, siap pakai
Minyak tapi secukupnya, untuk menggoreng
1 buah mentimun sedang, buang bijinya, iris halus memanjang
1 buah wortel, iris halus memanjang
1 sdm daun kemangi cincang
1 potong filet dada ayam rebus, iris memanjang
1 sdt cuka
½ sdt kecap ikan
1 sdt gula pasir
½ sdt bawang putih cincang
50 gram kacang tanah panggang, cincang
1 sdt bawang goreng
1 sdt cabai merah cincang

Cara Membuat:

1. Letakkan kulit pangsit ke dalam cetakan kecil bentuk mangkuk, ratakan. Tekan atasnya dengan cetakan kembali agar kulit pangsit tidak lepas. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan kering. Angkat dan tiriskan. Setelah agak dingin, lepaskan kulit pangsit dari cetakan. Sisihkan.
2. Campur irisan mentimun, irisan wortel, daun kemangi, irisan ayam, cuka, kecap ikan, gula pasir, bawang putih cincang, kacang tanah, bawang goreng, dan cabai merah cincang. Aduk hingga tercampur rata, biarkan sebentar hingga bumbu meresap.
3. Masukkan campuran mentimun ke dalam mangkuk kulit pangsit.
4. Hidangkan segera.

Untuk 4 porsi

TIPS

Renyah, gurih, pedas, asam, dan segar! Saat menyantap sajian perpaduan ayam rebus dan sayuran segar ini, kombinasi cita rasanya akan membuat kita seakan-akan sedang berada di Hanoi, Vietnam... Dijamin mudah sekali dibuat!





Mi Pizza

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menggoreng
100 gram mi telur, rebus dan tiriskan
1 sdm bawang goreng
1 potong filet dada ayam rebus, potong dadu kecil
2 sdm irisan daun bawang
1 sdm irisan cabai merah
1 sdt saus tomat/*barbeque*
 $\frac{1}{2}$ sdm tepung terigu
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram keju cheddar parut

Cara Membuat:

1. Campur mi rebus dengan bawang goreng, potongan ayam, irisan daun bawang, irisan cabai merah, saus tomat/*barbeque*, tepung terigu, dan telur kocok, aduk hingga tercampur rata.
2. Panaskan minyak di dalam wajan datar antilengket. Tuangkan adonan mi, masak hingga setengah matang. Taburi atasnya dengan keju parut, balik dan masak kembali hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, potong-potong bentuk segitiga atau sesuai selera.
3. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 2 porsi

TIPS

Nah, resep ini cocok sekali buat anak kos... Cari mi instan di lemari, campur dengan bahan-bahan segar seperti daging ayam, keju, dan telur... makanan ini tidak hanya mengenyangkan tapi juga enaak...





Nachos Indonesiana

Bahan:

100 gram emping goreng
100 gram keju mozzarella parut
100 gram keju cheddar parut
150 gram bihun, rebus dan tiriskan
50 gram nanas, potong dadu
2 buah cabai merah, iris halus
3 sdm mentega, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
100 gram ayam giling
1 batang daun bawang, iris halus
½ sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
1 sdm saus tomat
1 sdt kecap manis
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur emping dan keju mozzarella parut di wajan antilengket. Masak sambil diaduk-aduk dengan api kecil hingga keju meleleh. Angkat.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam giling, aduk hingga berubah warna. Tambahkan irisan daun bawang, merica, kecap asin, saus tomat, kecap manis, dan garam, aduk dan masak hingga bumbu meresap. Angkat.
3. Siapkan piring saji, letakkan emping goreng, bihun, dan tumisan ayam. Taburi dengan keju parut, nanas, dan irisan cabai merah di atasnya.
4. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 3 porsi

TIPS

Bagi para penggemar Nachos, hidangan ala Mexico, ganti keripik jagung dengan emping dan bihun.. Yang ini benar-benar kental rasa Indonesianya namun tetap Nachos..





Bakwan Mi Gunting

Bahan: Bakwan:

1 pak sedang mi kuning, rebus tiriskan
1 butir telur
2 sdm tepung terigu

Bumbu-bumbu:

1 sdm bawang putih cincang
1 sdm bawang merah goreng
1 sdm minyak wijen
1 sdm ebi renda, air panas sampai mengembang
3 batang kucai/daun bawang, iris tipis
1 sdt garam
1/2 sdt lada
1 sdt gula
Minyak untuk menggoreng

Bahan sup:

Kaldu ayam atau seafood siap jadi (bisa dibuat sendiri):
1 L air dingin
4 kaki ayam
1 wortel ukuran sedang, iris besar
1 batang seledri, iris besar
2 cm jahe potong jadi 4
1/2 buah bawang bombai, cincang kasar
2 siung bawang putih, memarkan
1 butir bawang merah belah dua
1 lembar daun salam
3-5 biji ketumbar utuh
2 biji lada hitam utuh

Cara Membuat:

1. Kaldu: Masukkan air dan bahan lainnya ke dalam panci, lalu masak di atas api sedang (usahakan jangan sampai mendidih) selama 30-40 menit.
2. Tempatkan mi dalam mangkuk, lalu gunting-gunting mi dengan panjang yang sama 3 cm. Campur semua bumbu lalu masukkan telur dan tepung terigu, aduk rata.
3. Ambil satu sendok makan penuh adonan mi, lalu masukkan ke dalam minyak panas dalam wajan. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat tiriskan.
4. Tempatkan bakwan dalam mangkuk saji, tuang kaldu panas, taburi bawang goreng, abon kentang ebi, dan emping.

Untuk 3 porsi

TIPS

Membuat sajian ini memakai mi instan pun tetap bisa, tinggal tambahkan bumbu-bumbu kesukaan Anda. Sambil tutup mata pun bisa!





Makanan utama





Seafood Buncis Lava

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
200 gram filet ikan kakap, potong dadu sedang
200 gram udang kupas ukuran sedang
50 gram buncis, bersihkan, potong-potong
2 buah cabai merah besar, iris halus
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan
Daun ketumbar secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 buah cabai rawit merah
1 buah tomat
3 butir bawang merah
½ sdm terasi
1 sdt gula merah sisir
½ sdt merica
Garam secukupnya

Cara Membuat:

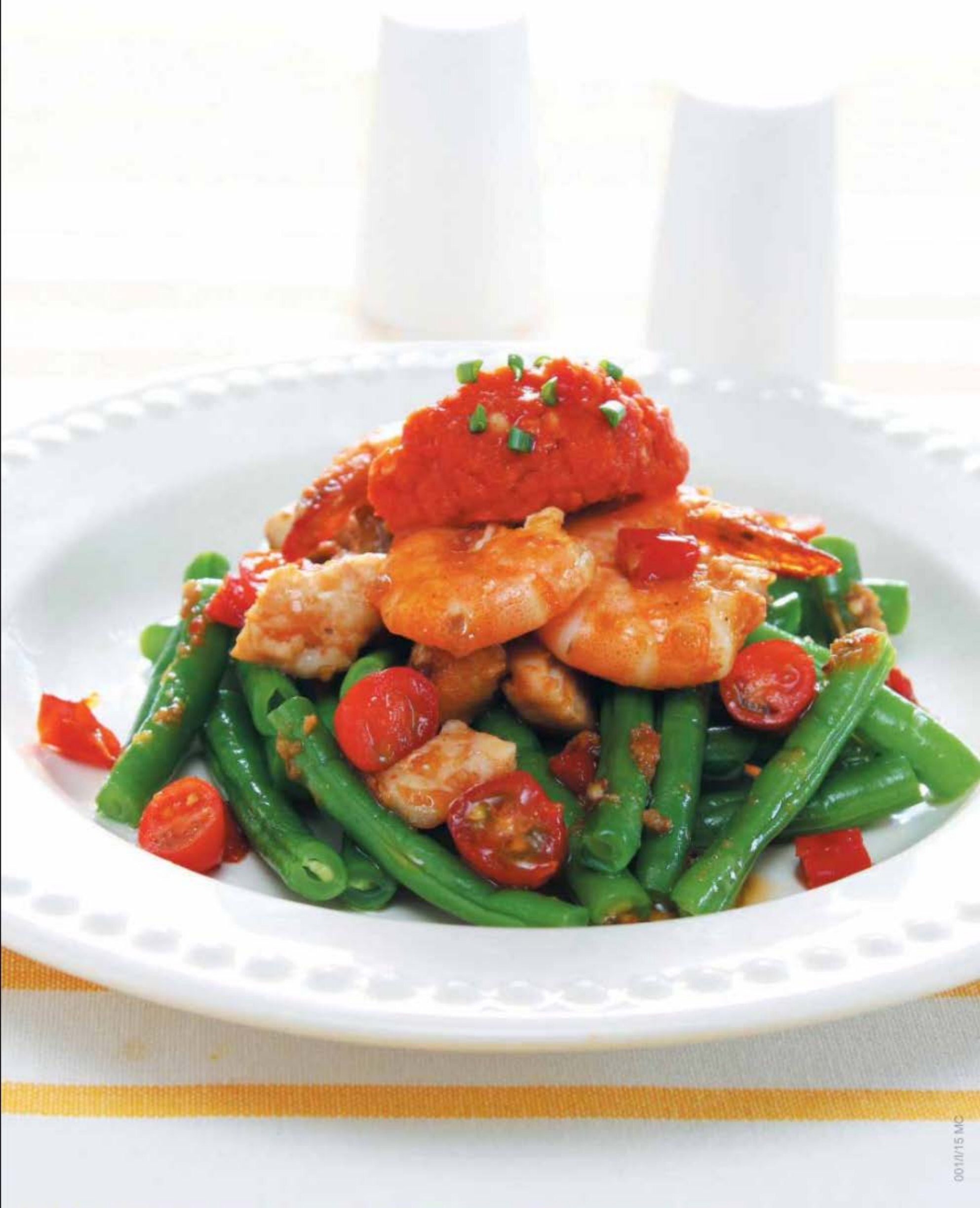
1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan potongan ikan dan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan buncis dan irisan cabai merah, tuang sedikit air. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Letakkan ke dalam piring saji, taburi dengan bawang goreng dan daun ketumbar.
4. Hidangkan sebagai lauk nasi.

Untuk 4 porsi

TIPS

Setelah diblender dan dihangatkan, sausnya bertekstur halus dan warnanya merah menyala seperti lava. Kuncinya jangan menumis ikan terlalu lama dan buncis sudah direbus setengah matang, tumis selama satu menit pada saat terakhir! *Fresh!*





Cumi Jambal Mercon

Bahan:

10 ekor cumi-cumi, cuci bersih
10 buah cabai rawit
Lidi secukupnya, untuk menyemat
1 sdm kecap manis
1 sdm air jeruk nipis
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

1 sdm minyak wijen
1 siung bawang putih cincang
3 butir bawang merah cincang
100 gram nasi putih
50 gram ikan jambal goreng, potong dadu kecil
1 sdm irisan daun bawang
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan nasi, aduk rata. Tambahkan ikan jambal goreng, irisan daun bawang, merica bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga bumbu tercampur rata. Angkat dan biarkan agak dingin.
2. Ambil cumi-cumi, isi dengan tumisan nasi berbumbu, beri satu buah cabai rawit. Sematkan bagian kepalanya dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Lumuri cumi-cumi isi dengan kecap manis, air jeruk nipis, merica bubuk, dan garam hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan dengan dipotong-potong.

Untuk 4 porsi

TIPS

Rasa asin dan manis dalam satu gigitan dan ssssttt..ada kejutan di dalamnya, satu rasa lagi yaitu mercon alias pedas mengigit! Ingat jangan masak cuminya terlalu lama agar tidak alot seperti karet. Masak cumi hingga berubah warna (Kurang lebih 30 detik), lalu langsung angkat.





Grill Ikan Sambal Serai

Bahan:

1 ekor ikan bandeng, siangi
1 ikat kangkung, petiki daunnya
1 buah cabai merah, iris serong
1 siung bawang putih, iris serong
1 sdm minyak goreng
Garam dan merica secukupnya

Bumbu untuk ikan:

1 sdm mentega
1 sdm salad oil
2 sdm kecap manis
1 siung bawang putih, cincang halus
1 buah jeruk lemon, ambil airnya
Garam dan merica secukupnya

Sambal Serai:

2 batang serai, iris halus
1 lembar daun jeruk, iris halus
2 butir bawang merah, iris halus
2 sdm cabai halus
1 buah tomat, potong dadu kecil
2 buah cabai rawit kuning/oranye, potong kecil
2 sdm salad oil
1 sdm kecap manis
1 sdt air jeruk limau
Garam dan merica bubuk secukupnya
Peterseli cincang secukupnya

TIPS

Serai memberikan rasa yang khas pada sambal ini. Gunakan ikan yang masih ada kulitnya dan jangan lupa grill ikan pada bagian kulitnya dulu hingga *crispy*.

Cara membuat:

1. Bumbui ikan bandeng dengan bawang putih, air jeruk, minyak, garam, dan merica secukupnya. Diamkan selama 5 menit. Sisihkan.
2. Campurkan mentega dan kecap manis. Oleskan ke badan ikan bandeng, panggang ikan bandeng sambil dibolak-balik hingga matang.
3. Panaskan wajan, tumis bawang putih sampai layu dan harum. Masukkan kangkung, cabai merah, cabai rawit, dan bumbu penyedap. Sisihkan.
4. Campurkan semua bahan sambal, lalu aduk sampai rata. Taburkan di atas ikan bandeng. Hias dengan jeruk limau, daun kemangi, dan mentimun.

Untuk 2 porsi





Ikan Saus Lemon Pedas

Bahan:

1 ekor ikan lemon, cuci bersih
1 sdm air jeruk lemon
¼ sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
1 buah jeruk lemon, potong-potong
2 buah cabai merah besar, belah dua bagian

Saus:

2 sdm air jeruk lemon
1 sdt irisan kulit jeruk
1 batang serai, ambil bagian putihnya, cincang
3 buah cabai merah keriting, iris kasar
1 cm jahe, cincang
1 sdm kecap ikan
1 sdt ketumbar bubuk
1 sdm gula pasir
1 sdt garam
¼ sdt merica hitam bubuk
1 sdm minyak wijen
1 sdt tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk lemon, gula pasir, merica bubuk, dan garam hingga rata. Diamkan selama 20 menit hingga bumbu meresap. Masukkan irisan jeruk lemon dan cabai ke dalam perut ikan.
2. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga kedua sisinya matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu, kecuali larutan tepung sagu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tuangkan larutan tepung sagu, aduk dan masak hingga mengental dan matang. Angkat.
4. Hidangkan ikan panggang bersama sausnya selagi hangat.

Untuk 2 porsi

TIPS

Aroma lemon yang asam dinetralkan dengan gula dan dibuat sedikit pedas dengan cabai keriting. Bila akan disajikan untuk anak, cabai bisa diganti dengan irisan tipis paprika merah.





Bandeng Gremolata

Bahan:

- 1 ekor, bersihkan, buang tulang dan sisiknya
- 2 lembar *smoked beef* (daging asap)

Bumbu Marinade Perendam:

- ½ buah jeruk lemon, parut kulitnya
- 1 buah jeruk lemon, peras airnya
- 1 sdm minyak zaitun
- Sedikit garam, pala, dan gula

Gremolata:

- 1 gelas penuh daun peterseli cincang
- 2 siung bawang putih, cincang
- 1 buah jeruk lemon, parut kulitnya
- ½ gelas kacang koro, hancurkan kasar
- 1 buah jeruk lemon, peras airnya
- 3 sdm minyak zaitun
- 1 sdt gula pasir
- Garam dan merica secukupnya

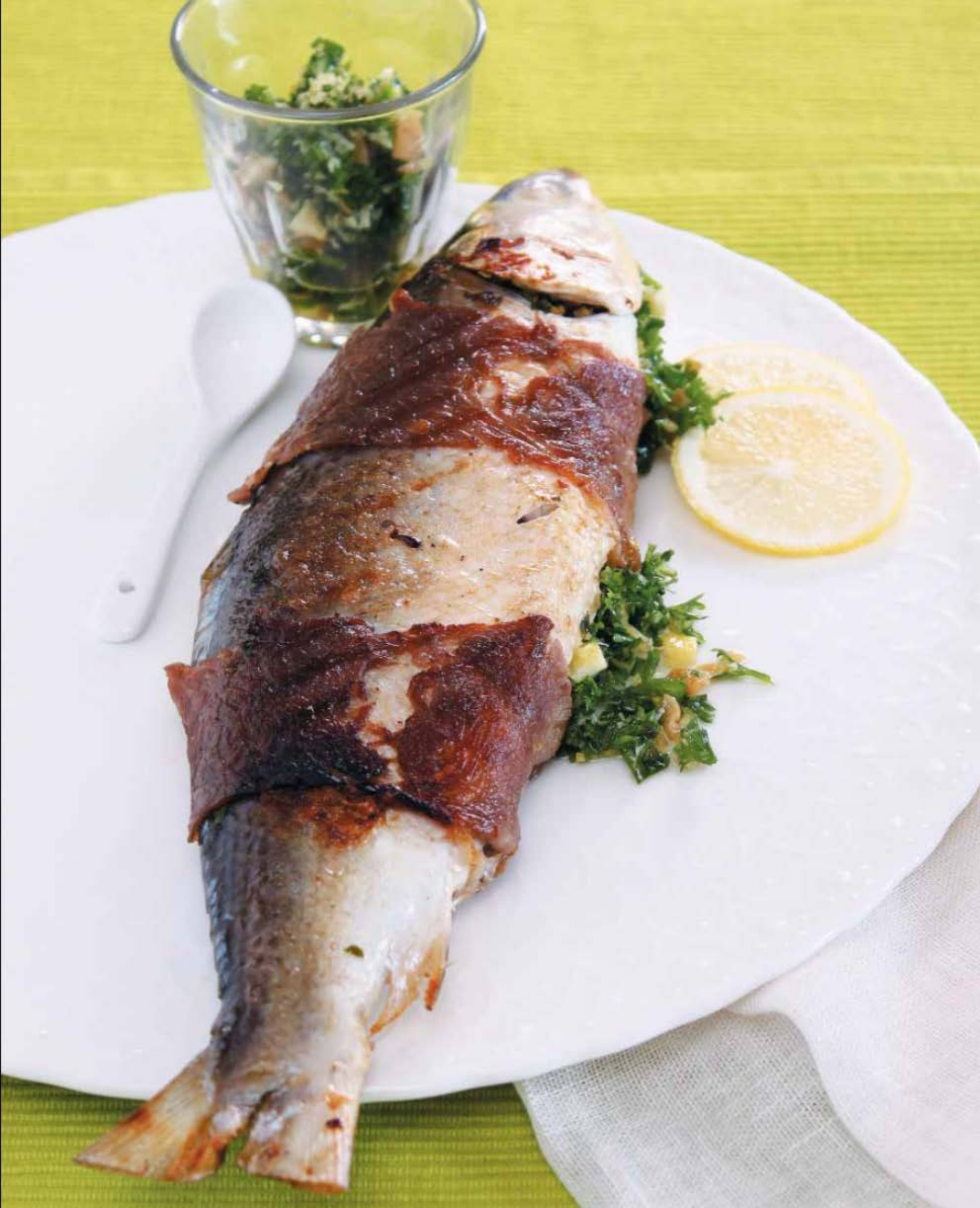
TIPS

Gremolata adalah *condiment* atau bumbu untuk melengkapi makanan Osso Bucco dan Mashed Potato. Peterseli yang digunakan untuk biasanya *italian parsley*, namun jika tidak ada bisa gunakan peterseli jenis lain. Penambahan bumbu Gremolata membuat masakan ini menjadi kaya cita rasa. Sedangkan penggunaan kacang koro selain akan muncul bunyi *kriuk kriuk* saat disantap, juga membuat sajian ini *very Indonesian n stylish!*

Cara membuat:

1. Campur semua bumbu *marinade*, lalu balurkan ke bandeng hingga merata, diamkan.
2. Sambil menunggu bumbu meresap ke bandeng, buat Gremolata: Campur semua bahan, isikan sebagian ke dalam badang ikan, tutup dengan membalut badan ikan dengan lembaran daging asap. Agar lebih rapat, semat dengan lidi.
3. Siapkan *griller* atau wajan panas, beri sedikit minyak lalu *grill* dengan api panas. Setelah 1 menit kecilkan suhu menjadi menggunakan api sedang, *grill* selama 30-40 menit, sambil dibolak balik. (Bisa juga menggunakan oven).





Daging Elektrik

Bahan:

200 gram daging has dalam, potong dadu
100 gram tepung maizena
3 sdm minyak, untuk menumis
250 ml minuman bersoda warna hitam (coca-cola)
1 sdm pasta tomat
150 gram buncis, bersihkan, potong-potong
Bawang goreng secukupnya, untuk taburan

Bumbu yang dihaluskan:

50 gram kacang mete goreng
1 sdt ketumbar
5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
½ sdt merica hitam
1 sdt jahe cincang
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Lumuri potongan daging dengan tepung maizena hingga rata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan pasta tomat, aduk rata.
3. Masukkan potongan daging yang telah dilumuri dengan tepung maizena, aduk hingga berubah warna. Tuangkan minuman bersoda, aduk dan masak hingga menyusut.
4. Tambahkan buncis, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Taburi dengan daun bawang. Hidangkan selagi hangat bersama nasi atau kentang panggang.

Untuk 2 porsi

TIPS

Soda pada cola selain menambah rasa manis juga membantu proses mengempukan daging ini menjadi lebih cepat. "Semur" ini semakin lama dipanaskan semakin enak. Bisa disajikan dengan kentang bakar, nasi ataupun roti...yummy!





Sup Iga Kambing Yoghurt

Bahan:

2 sdm minyak wijen
1 sdm bawang putih giling
300 gram daging kambing, potong-potong
1 sdt ketumbar bubuk
1 sdt jahe giling
1 buah bawang bombai, iris halus
2 sdm air jeruk lemon
½ sdt kunyit bubuk
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Air secukupnya
100 ml *plain yoghurt*
100 gram kacang polong
2 buah tomat, potong-potong

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak wijen, tumis bawang putih giling hingga harum. Masukkan daging, ketumbar bubuk, jahe giling, bawang bombai, air jeruk lemon, kunyit, merica, dan garam. Aduk hingga berubah warna.
2. Tuangkan air secukupnya, masak hingga menyusut. Masukkan *plain yoghurt*, masak hingga matang dan bumbu meresap. Sesaat akan diangkat, masukkan kacang polong dan tomat.
3. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 2 porsi

TIPS

Gunakan iga kambing dan buang bagian lemak-lemaknya. Pemakaian jeruk lemon membuat hidangan ini seperti perpaduan cita rasa hidangan Tongseng dan Pindang Asam...dan jangan lupa, tuangkan yoghurt di bagian terakhir sekali...seru rasanya!





Ayam Bakar Kemangi

Bahan:

1 buah dada ayam, potong dadu
Segenggam daun kemangi

Bumbu:

2 buah cabai keriting, potong-potong
1 batang serai muda, iris halus
1 sdt terasi
3 butir bawang merah, iris
1 siung bawang putih, iris
100 gram oncom, potong dadu
1 sdt madu
1 butir telur
1 sdm minyak goreng
Garam dan merica secukupnya
Daun pisang untuk membungkus

TIPS

Hidangan ini semacam Pepes, yang sangat lezat karena bumbunya begitu meresap.

Cara membuat:

1. Campur daging ayam dengan semua bahan dan bumbu, aduk rata.
2. Bungkus dengan daun pisang, semat kedua ujungnya dengan lidi.
3. Lalu kukus hingga matang. Bakar sebentar di atas bara arang hingga tercium harum baunya. Angkat, sajikan.

Untuk 2 porsi





Kerang Saus Kacang Nanas

Bahan:

150 gram kerang batik, cuci bersih
2 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

Bumbu:

1 sdm bumbu pecel, siap pakai
1 sdm cabai giling
Air panas secukupnya
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
2 sdt bawang putih goreng, haluskan

Cara Membuat:

1. Lumuri kerang dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
2. Campur semua bumbu menjadi satu, aduk hingga tercampur rata.
3. Hidangkan kerang dengan disiramkan bumbu di atasnya.

Untuk 2 porsi

TIPS

Kedengarannya aneh ya koq nanas dengan kacang? Wah tapi rasa manis asam dari nanas dan gurih kacang merupakan kombinasi yang kompleks dan enak...Bila kerang sulit didapat, bumbu yang versatile ini bisa digunakan untuk ikan, cumi atau udang!





Mi Kangkung Ikan Pedas

Bahan:

1 bungkus mi telur, rebus, tiriskan
150 gram filet ikan, kukus, cincang kasar
3 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah cincang
2 sdm cabai giling
1 sdt gula merah sisir
2 sdm kecap manis
1 sdm udang kering, haluskan
1 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
350 ml kaldu
300 gram kangkung, cuci bersih
150 gram taoge, buang akarnya
Bawang goreng secukupnya
Emping secukupnya
Irisan cabai rawit secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cabai giling, serai, dan daun salam hingga harum. Masukkan ikan, aduk rata. Beri gula merah, kecap manis, dan udang kering, aduk.
2. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Tambahkan taoge dan mi, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
3. Taburi bawang goreng dan irisan cabai rawit.
4. Hidangkan selagi hangat bersama nasi dan emping goreng.

Untuk 2 porsi

TIPS

Ini salah satu makanan favorit keluarga saya di sore hari...Rasa asam dan pedas memancing kita untuk menambah terus. Hidangan sehat karena ikannya di kukus dan menggunakan sayur-sayuran cocok untuk acara *rame-rame*.





Kuetiau Kari Ekspres

Bahan:

1 bungkus kuetiau, rebus, tiriskan
3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdt bumbu kari, siap pakai
15 lembar daun kari/salam koja
1 sdm cabai giling
1 sdt jahe cincang
1 ruas lengkuas, memarkan
2 sdm bawang merah cincang
1 sdt bawang putih cincang
1 sdm bawang bombai cincang
½ sdt kunyit giling
1 batang serai, memarkan
750 ml santan
250 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram putren
100 gram kacang polong
2 sdm irisan cabai merah
Bawang goreng secukupnya
Daun ketumbar secukupnya

TIPS

Agar lebih 'ngurry (kari banget)' tambahkan kari instan dan daun kari yang biasa dijual di pasar. Dan tuang yang banyak saos di atas kuetiaunya!

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu kari dan daun kari hingga harum. Masukkan cabai, jahe, lengkuas, bawang merah, bawang putih, bawang bombai, kunyit giling, dan serai. Tumis hingga harum kembali.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuangkan santan, masak hingga mendidih. Masukkan kuetiau, putren, dan kacang polong, masak sebentar. Angkat.
3. Taburi bawang goreng dan daun ketumbar. Hidangkan selagi panas.

Untuk 2 porsi





Ayam Limau Hijau

Bahan:

1 ekor ayam utuh, belah

Bumbu yang dihaluskan:

5 buah jeruk purut, ambil air dan buang biji, cincang berikut kulitnya

2-3 siung bawang putih, potong kasar

3-4 butir bawang merah, potong kasar

1 sdm penuh mentega

2 sdm minyak zaitun.

3 daun jeruk iris tipis.

Segenggam daun ketumbar, cincang kasar

2 buah cabai hijau besar, iris

Lada dan garam secukupnya

1 sdt ketumbar

1 sdt kecap manis

Cara membuat:

Blender semua bahan di atas sampai halus lalu oleskan pada ayam. Bakar ayam hingga matang.

TIPS

Walaupun menggunakan cabai, tapi masakan ayam ini tidak pedas, bisa disajikan untuk seluruh keluarga. Cita rasa khasnya ada pada pemakaian kulit jeruk purut yang dicincang, yang akan terasa agak pahit. Bagi yang tidak suka dengan cita rasa pahitnya atau agar anak-anak juga suka, tiadakan pemakaian kulit jeruk purut, perbanyak pemakaian air jeruk dan daun jeruknya.







Dessert



Bola-bola Roti Nangka

Bahan:

180 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
½ sdm ragi instan
½ sdt *baking powder*
2 sdm gula pasir
1 butir telur, kocok sebentar
150 ml susu cair
1 sdm mentega cair
50 mata nangka matang, potong dadu kecil
Gula bubuk secukupnya, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir menjadi satu. Masukkan telur kocok, susu cair, dan mentega cair, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Istirahatkan adonan selama 20 menit.
2. Masukkan potongan nangka, aduk rata. Tuang adonan ke dalam cetakan kue poffertjes yang telah diolesi dengan margarin dan dipanaskan terlebih dahulu.
3. Panggang hingga matang. Angkat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Letakkan ke dalam piring saji, taburi dengan gula bubuk.
5. Hidangkan.

Untuk 4 porsi

TIPS

Untuk membuat kue ini saya menggunakan cetakan Poffertjes. Namun jika Anda tidak memilikinya, gunakan 2 buah sendok makan untuk membentuk secara asal saja atau *ice cream scoop*. Lalu cemplungkan di minyak panas!





Cerutu Duren

Bahan:

8 lembar roti tawar wijen hitam kupas, giling tipis
2 putih telur, kocok sebentar
Wijen secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

5 mata daging durian monthong, sisihkan bijinya
3 sdm susu kental manis

Cara Membuat:

1. **Isi:** Campur daging durian dengan susu kental manis menjadi satu, aduk rata.
2. Ambil selembar roti tawar, beri 1 sdm adonan isi. Gulung padat.
3. Celupkan gulungan roti tawar ke dalam putih telur kocok, gulingkan di atas wijen hingga terbalur rata.
4. Goreng dengan minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Hidangkan selagi hangat.

Untuk 4 porsi

TIPS

Untuk resep ini saya menggunakan roti wijen hitam..Tapi bagi yang tidak suka bisa menggunakan roti tawar biasa atau roti tawar pandan. Kombinasi yang sangat cocok dengan duren..Sajian ini sengaja dibuat tidak terlalu manis, agar rasa duren menjadi dominan, tapi bagi yang suka manis, bisa menambahkan susu kental manis ke dalam adonan isi atau tuang di atasnya.





Martabak Apel

Bahan:

15 lembar kulit lumpia, siap pakai
250 gram apel malang, kupas, potong dadu kecil
30 gram gula palem
 $\frac{1}{2}$ sdt kayu manis bubuk
1 sdt mentega
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Vla:

250 ml susu cair
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
2 sdm tepung maizena
2 sdm gula pasir

Cara Membuat:

1. Campur apel, gula palem, kayu manis bubuk, dan mentega menjadi satu, aduk hingga tercampur rata. Ambil selembar kulit lumpia, beri 1 sdm campuran apel berbumbu. Lipat dan gulung memanjang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Vla:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Masak dengan api kecil sambil diaduk-aduk hingga mengental dan matang. Angkat.
4. Hidangkan martabak apel dengan disiram vla di atasnya.

Untuk 5 porsi

TIPS

Kayumanis dan apel adalah pasangan paling serasi seperti halnya green tea dan kacang merah! Iris tipis apel, tidak perlu dimasak lagi, biarkan apel tetap segar dan renyah.





Ongol Singkong Pelangi

Bahan:

500 gram singkong kualitas baik, parut, peras
airnya
150 gram keju cheddar parut
250 gram gula pasir
250 gram santan kental
½ sdt garam
1 sdt agar-agar bubuk warna putih
1 sdm selai strawberry
1 sdm selai blueberry
Kelapa parut kupas, kukus, beri dengan ¼ sdt garam

Cara Membuat:

1. Campur singkong parut dengan keju parut, gula pasir, santan kental, garam, dan agar-agar bubuk menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata, bagi adonan menjadi tiga bagian, satu bagian biarkan tetap putih. Sisanya beri selai strawberry dan selai blueberry, aduk masing-masing hingga rata.
2. Tuang adonan ke dalam loyang atau cetak kecil yang telah diolesi dengan minyak dan dialasi dengan plastik bening. Tuang adonan secara bergantian hingga menjadi tiga susun.
3. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Keluarkan adonan dari cetakan, potong-potong.
5. Hidangkan bersama taburan kelapa parut kukus.

Untuk 5 porsi

TIPS

Di sini saya menggunakan pewarna alami, yaitu selaiLalu sedikit keju menambah ..'Oomph' pada Kue Basah ini.





Ropis Pandan

Bahan:

3 butir telur, kocok sebentar
200 ml susu cair
200 ml santan kental
¼ sdt garam
2 sdm tepung beras
6 sdm gula pasir
1 sdm mentega cair
5 lembar roti tawar pandan
3 buah pisang raja, kupas, potong-potong
Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

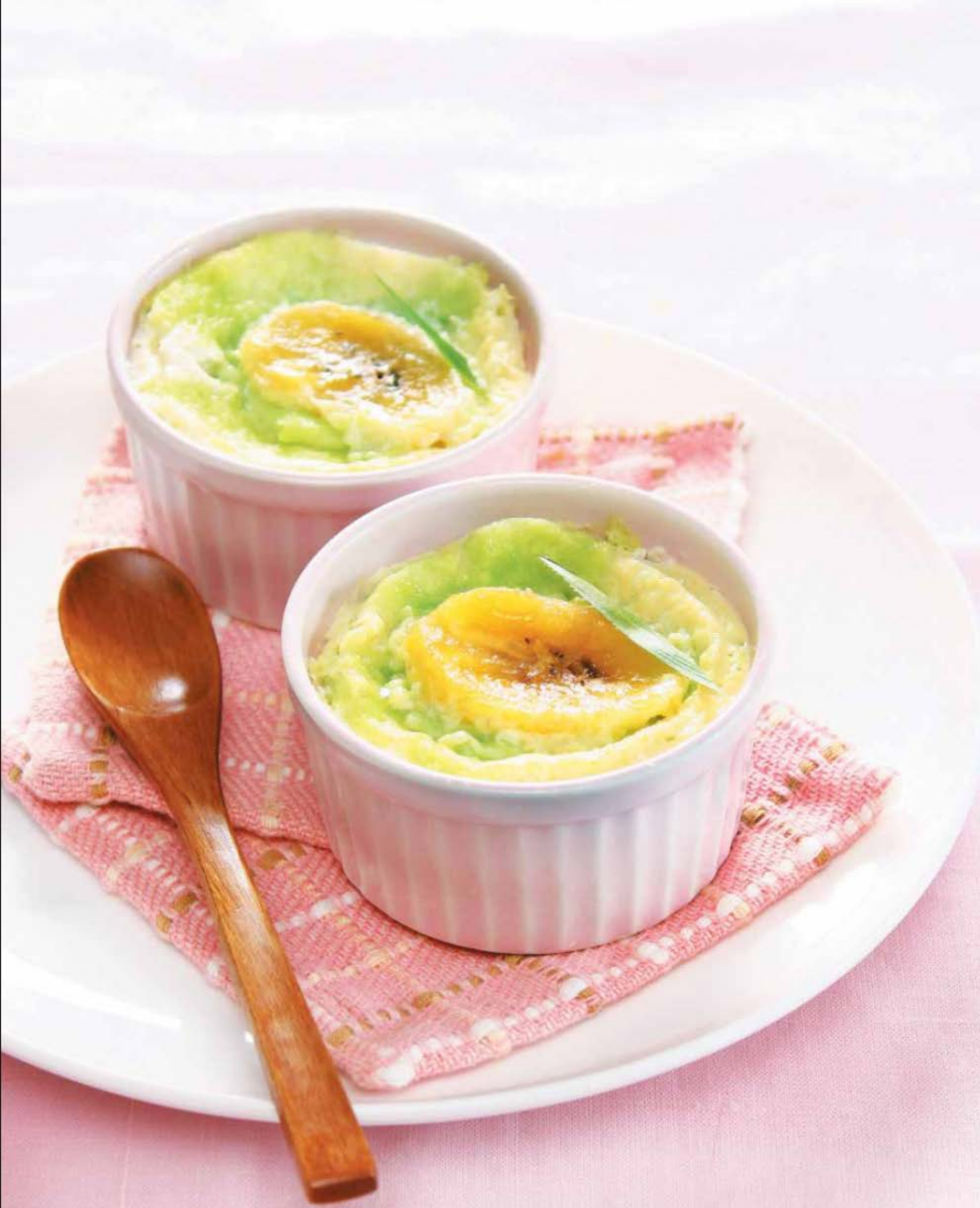
1. Campur telur kocok dengan susu cair, santan kental, garam, tepung beras, gula pasir, dan mentega menjadi satu. Aduk hingga tercampur rata, saring dan sisihkan.
2. Siapkan pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin. Letakkan dan susun roti tawar ke dalam dasar pinggan. Tuang sebagian adonan telur, kukus selama 25 menit hingga menjadi adonan yang padat. Angkat.
3. Letakkan atasnya dengan potongan pisang, tuangkan kembali dengan sisa adonan telur. Kukus selama 10 menit hingga padat dan matang. Angkat dan biarkan dingin.
4. Hidangkan.

Untuk 2 porsi

TIPS

Dessert ini terinspirasi dari Custard Dessert ala inggris, lalu saya modifikasi menjadi bercita rasa Indonesia, dengan adanya pemakaian daun pandan, pisang raja, dan santan. Sebaiknya jangan terlalu lama mengukus karena akan merusak teksturnya. Dan bila ingin lebih aman gunakan telur yang sudah di-pasteurisasi.





Kukus Pie Mentari

Bahan:

150 gram ubi cilembu, kukus, haluskan
3 sdm santan kental
3 sdm gula pasir
½ sdt esens vanili
100 gram kismis, rendam air panas, tiriskan
30 gram biskuit jahe giling kasar, hancurkan
atau biskuit verkade
75 gram peach kalengan, tiriskan, potong-
potong
Margarin secukupnya, untuk olesan

Cara Membuat:

1. Campur ubi yang telah dihaluskan dengan santan, gula pasir, esens vanili, dan kismis menjadi satu. Aduk rata.
2. Masukkan campuran ubi ke dalam pinggan tahan panas yang telah diolesi margarin. Ratakan adonan ubi, taburi dengan biskuit yang telah dihancurkan dan potongan peach di atasnya.
3. Kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
4. Hidangkan.

Untuk 2 porsi

TIPS

Pie yang kita kenal biasanya lembut di dalam dengan kerenyahan pastry di bagian kulit luarnya, dan biasanya dipanggang. Namun resep ini bisa dikukus. Penggunaan biskuit jahe yang renyah bisa diganti dengan biskuit Verkade. Pie ini juga kaya betacarotene karena menggunakan ubi kuning. Rasa dessert yang satu ini memang unik dan dijamin *nagih!*





Tape Gulung

Bahan:

150 gram tape kualitas baik
100 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong
15 lembar kulit lumpia, siap pakai
Minyak secukupnya, untuk menggoreng
Es krim vanilla secukupnya
Stroberi secukupnya, potong-potong
Saus cokelat secukupnya
Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Ambil selembaar kulit lumpia, letakkan 1 sdm tape dan 1 potong cokelat. Lipat bagian sisi kanan dan kirinya lalu gulung padat. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Goreng ke dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
3. Hidangkan tape gulung selagi hangat bersama es krim vanilla, potongan Stroberi, dan saus cokelat. Taburi gula bubuk.

TIPS

Paling simpel dan dijamin enak. Kombinasi keju dan cokelat tidak akan pernah salah, apalagi bila dicampur dengan lembutnya tape dan renyahnya kulit lumpia.

Untuk 5 porsi





Agar-agar Kelapa Isi

Bahan:

1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
1200 ml air kelapa
6 sdm santan cair
100 gram gula pasir
½ sdt vanili bubuk
2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara Membuat:

1. Campur agar-agar dengan air kelapa, santan bubuk, gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan menjadi satu. Aduk dan masak dengan api sedang sambil diaduk-aduk hingga matang dan mendidih. Angkat.
2. Tuang adonan ke dalam cetakan kecil yang telah telah dibasahi air terlebih dahulu atau sesuai selera. Biarkan dingin dan mengeras.
3. Hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk 5 porsi

TIPS

Dessert ini membutuhkan takaran yang akurat untuk menghasilkan agar-agar yang lembut dan begitu mencapai lidah...Bila bisa mendapatkan kelapa Thailand, rasanya bisa lebih khas, tapi kelapa muda Indonesia pun tidak kalah nikmat!





Puding Joning

Bahan:

2 bungkus – agar bubuk
1400 ml air
250 gram gula pasir
2 buah markisa, ambil dagingnya
2 sdm santan kental

Untuk Lapisan Dasar:

5 buah nangka potong-potong kecil
200 gram tape ketan hijau, siap beli

Cara membuat:

1. Ambil cetakan agar-agar sesuai selera.
Taruh potongan nangka di dasarnya sampai tertutup.
2. Campur agar-agar dengan air dan gula dalam panci, lalu masak di atas api sedang sambil diaduk-aduk sampai mendidih dan gula larut. Masukkan santan dan buah markisa, aduk-aduk hingga mendidih, angkat, matikan api.
3. Tuang setengah bagian adonan agar-agar ke dalam cetakan berisi potongan nangka, diamkan sebentar, lalu masukkan tape ketan hijau. Tuang sisa adonan agar-agar. Biarkan dingin dan membeku. Sajikan dengan cara dipotong-potong.

TIPS

Puding Joning (hijau dan kuning) ini tidak hanya menarik tampilannya, tapi juga unik cita rasanya





Marmer Tingkat

4 lembar kulit pangsit

Filling:

4 sdm *cream cheese*

2 sdm gula bubuk

¼ sdt ekstrak vanili

2 sdm kacang hazelnut, cincang

2 sdm selai cokelat siap beli

1 buah belimbing, iris

Cara membuat:

1. Goreng kulit pangsit hingga kering dan renyah, tiriskan.
2. Buat Filling: Campur semua bahan, aduk rata.
3. Tempatkan selembar kulit pangsit di piring saji, beri 1 sdm *Filling*, tumpuk dengan kulit pangsit lagi, beri olesan *Filling* lagi, tumpuk lagi, beri olesan *Filling* lagi, terakhir tutup dengan kulit pangsit. Beri saus cokelat dan saus *Filling* atasnya.
4. Sajikan dengan irisan buah belimbing.

Tips

Jika kacang hazelnut tidak tersedia, gunakan kacang mede. Jika *cream cheese* tidak tersedia, gunakan mayones dicampur dengan keju cheddar parut. Sama lekker-nya!





Rinrin Marinka

Chef Rinrin Marinka, kelahiran 22 Maret 1980 ini adalah *Presenter* acara *Cooking in Paradise* di Trans 7. Bermodal hasil kuliah kuliner di Le Cordon Bleu, Sydney Australia. *Cooking In Paradise* adalah sebuah program kuliner dengan *host* seorang perempuan yaitu *Chef Rinrin* yang suka berpetualang dan menjelajahi surga wisata.

Rinrin Marinka yang pernah menimba ilmu kuliner di Le Cordon Bleu, Sydney Australia, dan seorang *Chef* yang juga gemar membaca dan *travelling* ini juga pernah menjadi *Presenter* program kuliner *Sendok dan Garpu*, *Dunia Laki-laki* dan *Movie Freaks* di Jaktv, *variety show* *Penting Banget*, dan *Jail* di TransTV.

Moto hidupnya "Untuk melakukan semua dan berharap meraih kesuksesan, kuncinya hanya bertindak, pasrah, dan berdoa."





Cooking in Paradise adalah sebuah program acara kuliner di stasiun TV Trans 7, dengan *Presenter* seorang *Chef* perempuan, yaitu Rinrin Marinka, yang pernah lama menimba ilmu kuliner di Le Cordon Bleu, Sydney Australia.

Di buku masak ini *Chef* Rinrin Marinka menyajikan 30 hidangan dengan resep-resep hasil dari penemuannya selama berpetualang di berbagai daerah dipadu dengan pengalamannya menyajikan hidangan untuk keluarga dan handai taulan. Terdiri dari resep-resep hidangan utama, hidangan selingan, dan hidangan penutup. Praktikkan segera resep-resep di buku ini dan bersiaplah menjalani petualangan cita rasa yang fantastis bersama Rinrin Marinka.



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

ISBN: 978-979-22-6639-9



9 789792 266399
GM 21001110043