



nbbook

Home Cooking *ala* **XANDER'S KITCHEN**

100⁺ RESEP HITS DI INSTAGRAM

• **JUNITA** •

325 K⁺ FOLLOWERS



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

Home Cooking ala **XANDER'S KITCHEN**

100⁺ RESEP HITS DI INSTAGRAM

• **JUNITA** •
325 K⁺ FOLLOWERS

OLEH: JUNITA

GM 617205048

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

EDITOR: Intarina Hardiman

FOTOGRAFER: Xander's Kitchen

DESAINER GRAFIS: Yanti by Gagas Ulung

Diterbitkan pertama kali oleh PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, 2017

ISBN 978-602-03-7907-4

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

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta

- (1). Setiap orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf i untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000,00 (seratus juta rupiah).
- (2). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan atau huruf h, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- (3). Setiap orang yang dengan tanpa hak dan atau tanpa izin pencipta atau pemegang hak melakukan pelanggaran hak ekonomi pencipta sebagaimana dimaksud dalam pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan atau huruf g, untuk penggunaan secara komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- (4). Setiap orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta
Isi di luar Tanggung Jawab Percetakan

Daftar isi

- 6 Prakata
- 8 Pendahuluan

HIDANGAN SOP DAN SOTO

- | | | | |
|----|-----------------|----|-------------------------------|
| 16 | Kuah Asam NTT | 28 | Rawon Tulang |
| 18 | Lempah Kuning | 30 | Sop Kikil |
| 20 | Sop Ayam | 32 | Tongseng Sapi |
| 22 | Soto Ayam | 34 | Kuah Caisim Bakso Udang |
| 24 | Soto Ayam Medan | 36 | Sop Ikan dengan Sawi Asin |
| 26 | Soto Betawi | 38 | Asem-asem Iga Belimbing Wuluh |

HIDANGAN NASI, MI, DAN BIHUN

- | | | | |
|----|-----------------------|----|--------------------------|
| 40 | Nasi Uduk Rice Cooker | 52 | Mi Goreng Jawa |
| 42 | Nasi Liwet Bakar | 54 | Mi Kepiting |
| 44 | Nasi Goreng Kampung | 56 | Bihun Goreng Telur Kucai |
| 46 | Nasi kebuli | 58 | Bihun Goreng Putih |
| 48 | Hainan Chicken Rice | 60 | Soun Goreng Pedas |
| 50 | Mi Goreng | 62 | Nasi Kuning Rice Cooker |

HIDANGAN SAYUR

- | | | | |
|----|--------------------------|----|-----------------------------|
| 68 | Tumis Bunga Pepaya | 80 | Sayur Godog Tulang Sapi |
| 70 | Cap Cay | 82 | Cah Sawi Putih dengan Telur |
| 72 | Taoge Cah Ikan Asin | 84 | Tumis Pare Udang |
| 74 | Terong Balado | 86 | Tumis Tempe Kacang Panjang |
| 76 | Baby Buncis Siram Daging | 88 | Kangkung Cah Tauco |
| 78 | Cah Buncis Telur | 90 | Sayur Lempah Darat |

LAUK IKAN

- | | | | |
|-----|----------------------------|-----|----------------------------|
| 94 | Balado Ikan | 114 | Kembung Suwir Sambal Matah |
| 96 | Cah Timun Cumi | 116 | Kembung Tim Asam |
| 98 | Gulai Cumi | 118 | Kuwe Goreng Dabu-dabu |
| 100 | Gulai Ikan | 120 | Oseng Pete Cumi Asin |
| 102 | Ikan Bakar Bumbu Kecap | 122 | Pampis Tongkol |
| 104 | Ikan Kakap Asam Manis | 124 | Sate Lilit |
| 106 | Ikan Sambal | 126 | Pepes Kembung |
| 108 | Kembung Bakar Padang | 128 | Tenggiri Woku |
| 110 | Kembung Bakar Rica | 130 | Udang Saus Inggris |
| 112 | Kembung Suwir Sambal Korek | 132 | Tauco Udang |

LAUK DAGING

- | | | | |
|-----|------------------------|-----|----------------------|
| 136 | Pindang Iga Palembang | 148 | Tumis Sapi dan Petai |
| 138 | Sapi Goreng Asam | 150 | Sapi Lada Hitam |
| 140 | Sate Lidah Padang | 152 | Empal Suwir |
| 142 | Semur Lidah Sapi | 154 | Paru Goreng Balado |
| 144 | Semur Daging Sapi | 156 | Sate Paru |
| 146 | Tumis Sapi Cabai Hijau | 158 | Sambal Goreng Kreni |

LAUK AYAM

- | | | | |
|-----|--------------------------|-----|---------------------|
| 162 | Ayam Bakar Pedas Manis | 174 | Ayam Betutu |
| 164 | Ayam Goreng Bawang Putih | 176 | Ayam Taliwang |
| 166 | Ayam Goreng Bumbu Soto | 178 | Ayam Goreng Kuning |
| 168 | Ayam Goreng Tepung | 180 | Opor Ayam |
| 170 | Ayam Rebus | 182 | Ayam Kuluyuk |
| 172 | Semur Ayam Kentang | 184 | Ayam Goreng Mentega |

HIDANGAN SAYUR

- | | | | |
|-----|------------------|-----|--------------------|
| 188 | Sapo Tahu | 198 | Tempe Orek |
| 190 | Cah Sosis Tofu | 200 | Sate Tempe Pedas |
| 192 | Tahu Bakso | 202 | Tahu Tempe Bacem |
| 194 | Tahu Tumis Rebon | 204 | Telur Balado |
| 196 | Tofu Masak Tausi | 206 | Telur Dadar Gulung |

LAUK GORENGAN

- | | | | |
|-----|--------------------|-----|-------------------|
| 210 | Bakso Goreng | 218 | Otak-otak Goreng |
| 212 | Cumi Goreng Tepung | 220 | Perkedel Tahu |
| 214 | Peyek Udang | 222 | Perkedel Kentang |
| 216 | Perkedel Ikan | 224 | Bakso Tahu Goreng |

SAMBAL SEDAP DAN NIKMAT

- | | | | |
|-----|----------------------------|-----|---------------------|
| 228 | Sambal Mangga | 234 | Sambal Goreng Rebon |
| 230 | Sambal Teri Kacang Panjang | 236 | Teri Pete Balado |
| 232 | Sambal Tempe Kemangi | 238 | Sambal Goreng Hati |

- 240 Tentang Penulis

Prakata

Pulau Lembata, Nusa Tenggara Timur,
tempat tinggal penulis saat ini.



Puji syukur kepada Tuhan sumber segala berkat dan kekuatanku. Atas perkenananNya buku ini dapat terwujud.

Tidak pernah terpikirkan oleh saya sebelumnya, jika resep-resep yang saya bagikan lewat akun @xanderskitchen diwujudkan dalam sebuah buku. Niat awal saya membuat akun di instagram hanya sebagai wadah menyimpan dokumentasi hasil

masakan saya, isinya pun hanya foto-foto masakan tanpa disertai resep.

Latar belakang pendidikan saya memang sekolah perhotelan, yang ada mata kuliah *kitchen* dan *pastry*, tapi jujur sampai lulus pun kemampuan memasak saya biasa-biasa saja. Keinginan saya untuk benar-benar bisa memasak muncul sekitar 4 tahun lalu di saat anak-anak mulai besar, dimana anak-anak saya mulai butuh camilan misalnya roti, kue, dan lainnya disamping makanan utama. Tentu saja itu semua tidak dapat saya penuhi karena keterbatasan kemampuan saya dalam memasak dan membuat kue.

Saya pun mulai rajin belajar masak, bertanya kepada mama, meminta resep masakan favorit saya yang dahulu sering dimasak mama buat anak-anaknya. Saya juga rajin membaca buku-buku resep, *browsing* resep di internet, dan tak lupa mempraktikkannya di rumah. Namanya belajar, ya tidak selalu mulus banyak gagalnya juga. Sering kali saya harus merelakan membuang hasil masakan dan kue yg saya buat karena rasanya lebih sering gak karuan dibanding enak, penampilan masakan juga tidak menarik, tidak menggugah selera, dan kalau saya bikin kue lebih sering bantat.

Pada kenyataannya tidak semua resep yang beredar di internet itu benar. Kita harus jeli memilih resep mana yang kira-kira tepat.

Beberapa tahun yang lalu masih jarang orang membagikan resep tidak seperti sekarang dengan mudahnya kita menemukan resep di sosial media.

Pernah satu kali saya merasa putus asa dan memutuskan untuk memakai jasa katering. Masakan katering memang enak, tapi bisa saya rasakan semua masakannya memakai bumbu penyedap. Tidak tega jika anak-anak dan suami terus menerus mengonsumsi bumbu penyedap, belum lagi saya takut



Laut di sekitar Pulau Lembata
yang kaya akan ikan.

efek kesehatan jangka panjangnya. Akhirnya saya kembali bersemangat belajar memasak.

Tidak ada usaha yang sia-sia. Setelah beberapa tahun rajin uji coba resep, berkreasi dengan beragam masakan, lambat laun kemampuan memasak saya meningkat. Dulu masakan saya rasanya biasa-biasa saja, terkadang kurang pas, sekarang masakan saya selalu dipuji anak dan suami.

Dari pengalaman-pengalaman tersebut, terbersit keinginan saya untuk membantu teman-teman supaya dapat menyajikan hidangan yang tidak hanya lezat, tapi juga sehat buat keluarga. Terhitung mulai Maret 2016, saya rutin membagikan resep di akun instagram saya @xanderskitchen. Tidak disangka-sangka, antusiasmenya luar biasa. Tidak terhitung lagi banyaknya *mention*, direct message (DM) berisi ucapan terima kasih kepada saya dari orang-orang yang tidak saya kenal. Ada yang mengaku mendadak jadi pintar memasak, ada yang hasil masakannya dipuji anak dan suami, yang sukses berdagang membantu perekonomian keluarganya. Bahkan tidak sedikit yang menyampaikan kepada saya kerinduannya akan masakan tanah air, masakan mama, oma tercinta, bisa mereka nikmati kembali lewat resep-resep saya. Semua itu menjadi penyemangat saya untuk terus berbagi.

Resep-resep di buku ini antigagal, sangat mudah dipraktikkan oleh pemula sekalipun. Bahan-bahannya mudah didapat dan harganya terjangkau. Kelezatan masakan-masakan di buku ini sudah dibuktikan oleh ribuan *follower* saya di instagram. Untuk memudahkan teman-teman dalam memasak, sebagian resep di buku ini juga dilengkapi dengan tips.

Tak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada suami, anak-anak, orang tua atas dukungan, doa, dan cinta kasihnya yang luar biasa. Terima kasih kepada teman-teman, *follower* di instagram yang selama beberapa tahun ini setia mendukung saya. Terima kasih kepada editor saya dan tim Gramedia Pustaka Utama untuk kesempatan, masukan, motivasi, dan kerjasamanya sehingga buku ini dapat terwujud.

Harapan saya semoga buku ini dapat bermanfaat dan memotivasi teman-teman, para ibu agar dapat menyajikan masakan yang lezat dan sehat bagi keluarga karena sejatinya masakan ibu adalah wujud cinta dan pengabdian kepada keluarga.

Penulis



Penulis (baju biru) berpakaian tenun khas Nusa Tenggara Timur.

Pendahuluan

Pemilihan bahan-bahan yang segar dan berkualitas untuk memasak tentunya perlu diperhatikan agar dapat menghasilkan masakan yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat. Berikut tips dalam memilih beberapa bahan utama yang banyak digunakan dalam menu masakan sehari-hari.

Tips memilih ikan segar.

Badan ikan berlendir, mata bening masih menonjol /cembung, insang merah berlendir, sisik masih menempel kuat pada ikan, ekor ikan masih utuh.
Aroma ikan segar, ada aroma amis hasil laut, tapi bukan bau busuk.
Badan ikan jika ditekan masih kenyal, kencang tidak lembek.
Bagian perut ikan utuh elastis, tidak lembek atau pecah.

Tips memilih daging ayam yang segar

Warna daging ayam putih kekuningan.
Warna lemak putih kekuningan merata di bawah kulit.
Aroma ayam segar, tidak berbau anyir atau busuk.
Daging ayam elastis, tidak berair atau lembek. Jika daging ayam ditekan dengan jari akan kembali seperti semula
Badan ayam mulus, tidak terdapat tanda-tanda memar atau kebiru-biruan.
Permukaan kulit ayam mengilat, kulit ayam harus utuh, tidak sobek-sobek, bersih dari bulu jarum dan bulu halus.

Tips memilih daging sapi yang segar

1. Daging segar memiliki aroma khas daging, bukan bau anyir atau busuk.
2. Warna daging merah segar, hindari membeli daging yang warnanya kehitaman dan pucat.
3. Tekstur daging kenyal, elastis, dan padat. Daging tidak lembek , berair atau terlalu keras.
4. Daging sapi memiliki serat yg halus dan mengandung sedikit lemak.
5. Lemak pada daging sapi yang segar berwarna kekuningan dan agak mengilap. Hindari membeli daging dengan lemak yang kecokelatan dan kering.

Tips memilih udang segar

Udang yang segar aromanya tidak busuk.

Kepala udang masih melekat kuat pada badan.

Warna kulitnya kehitaman, mengilat cerah atau putih bening. Hindari membeli udang yang warna kulitnya kekuningan, kemerahan tandanya udang sudah tidak segar.

Tekstur udang masih segar dan keras. Jangan membeli udang yang kulitnya sudah lembek dan bentuknya tidak utuh lagi.

Tips memilih cumi segar

Aroma cumi segar khas seafood tidak berbau busuk

Daging cumi berwarna putih dengan bercak cokelat kemerahan.

Cumi segar tekstur dagingnya kenyal, jika ditekan perlahan akan kembali seperti semula. Jangan membeli cumi yang sudah lemas dan lembek.

Mata cumi-cumi bening, kepala masih melekat, kulit ari utuh tidak sobek-sobek.

Cumi berlendir putih bening, lendir nya tidak berlebihan.

Di dalam resep masakan sering terdapat istilah-istilah dan metode memasak yang mungkin tidak dimengerti oleh sebagian pembaca. Ambil contoh satu kali saya mendapat pertanyaan "mbak, ini sangrainya pakai minyak berapa banyak ya?" Dari sana saya ambil kesimpulan bahwa tidak semua pembaca terutama pemula yang baru mulai belajar memasak mengerti metode memasak. Padahal agar dapat menyajikan hidangan yang baik selain membaca resep dan proses masaknya, terlebih dahulu kita harus mengerti instruksi-instruksi di dalam resep itu sendiri. Berikut beberapa istilah dan metode dasar memasak yang sering digunakan di dalam resep. Semoga cukup membantu.

1. Merebus adalah tehnik mematangkan bahan makanan menggunakan cairan yang mendidih, misalnya merebus telur.
2. *Blanching* / blansir adalah merebus dalam waktu singkat sekitar 1-2 menit. Bahan makanan yang biasa di-blansir adalah sayuran. Setelah di-blansir sayuran dicelupkan ke dalam air es untuk menghentikan proses masak agar sayur tetap terjaga kerenyahannya selain itu warna sayur juga tetap cantik.
3. Mengukus adalah mematangkan makanan dengan menggunakan uap panas. Memasak dengan cara mengukus membuat bahan makanan matang tanpa merusak bentuk, rasa, dan kandungan gizinya
4. Menumis adalah memasak secara cepat menggunakan sedikit minyak dg panas sedang. Misalnya menumis bawang dan cabai sebelum memasukkan bahan utama masakan

5. *Stir frying* atau membuat masakan cah, agak mirip dengan menumis tetapi minyak yang digunakan sedikit lebih banyak dari menumis, dan menggunakan api besar. Misalnya memasak cah kangkung.
6. Menggoreng adalah tehnik memasak bahan makanan menggunakan bantuan lemak seperti minyak, margarin atau mentega yang dipanaskan. Tujuannya untuk menjadikan makanan yang digoreng lebih garing, renyah, dan berwarna keemasan.
7. Menyangrai adalah tehnik memasak bahan makanan tanpa minyak, menggunakan wajan metal panas. Bahan makanan yang disangrai dipanaskan di atas wajan sambil sesekali diaduk-aduk. Biasanya yang disangrai adalah bumbu rempah misalnya ketumbar tujuannya supaya aroma ketumbar lebih menonjol.
8. Memanir adalah memberi lapisan telur dan tepung pada makanan yang akan digoreng misalnya memanir cumi dalam masakan cumi goreng tepung.
9. Menumbuk adalah menghaluskan bahan makanan secara manual misalnya menumbuk cabai dengan cobek.
10. Mengentalkan adalah menambahkan bahan pengental pada bahan cair misalnya mencampur tepung maizena dengan air untuk mengentalkan kuah pada masakan Cap cay.
11. Mencincang adalah memotong bahan makanan atau bumbu menjadi bentuk yang lebih kecil dan halus. Secara manual mencincang bisa menggunakan pisau yang tajam misalnya mencincang bawang atau daging.
12. Mengaron adalah merebus beras sampai air terserap habis ke dalam beras dan menjadi beras setengah matang. Misalnya mengaron beras untuk dibuat nasi uduk.
13. Mengocok lepas adalah mengocok telur hingga bagian kuning dan putihnya tercampur, asal rata saja cukup menggunakan garpu atau sumpit.
14. Memepes adalah memasak bahan makanan yang telah diberi rempah-rempah dengan cara dibungkus daun pisang kemudian dikukus atau dibakar.
15. Memanggang adalah tehnik memasak dengan bantuan udara panas kering. Alat bantuannya bisa berupa oven atau panggangan yang menggunakan arang. Misalnya memanggang ikan di atas arang.
16. Mengetim adalah tehnik memasak bahan makanan di atas uap air mendidih bisa di dalam panci tim atau dandang. Misalnya mengetim nasi.
17. *Simmering* adalah tehnik memasak memakai air yang banyak mirip dengan merebus, waktu memasak panjang menggunakan api kecil misalnya membuat kaldu.

Aneka Bumbu

BUMBU PUTIH

CONTOH MASAKAN: OPOR AYAM

Bawang merah
Bawang putih
Daun salam
Serai
Kemiri
Lengkuas
Ketumbar
Merica
Jintan
Adas



BUMBU HITAM

CONTOH MASAKAN: RAWON

Bawang merah
Bawang putih
Keluwek
Kunyit
Jahe
Kemiri
Ketumbar
Merica
Serai
Cabai rawit
Daun jeruk



BUMBU ORANYE

CONTOH MASAKAN: GULAI IKAN

Bawang merah
Bawang putih
Daun kunyit
Daun jeruk
Kemiri
Kunyit
Jahe
Cabai rawit
Belimbing wuluh
Cabai keriting merah
Serai



BUMBU KUNING

CONTOH MASAKAN: SOTO AYAM

Bawang merah
Bawang putih
Daun jeruk
Kemiri
Merica
Pala
Kunyit
Serai



BUMBU MERAH

CONTOH MASAKAN TERONG BALADO

Cabai merah besar
Cabai merah keriting
Bawang merah



hbbook

HIDANGAN

Sop & Soto

Kuah Asam NTT

Lempah Kuning

Sop Ayam

Soto Ayam

Soto Ayam Medan

Soto Betawi

Rawon Tulang

Sop Kikil

Tongseng Sapi

Kuah Caisim Bakso Udang

Sop Ikan dengan Sawi Asin

Asem-asem Iga Belimbing Wuluh



Kuah Asam NTT

Untuk: 4 porsi

Hidangan Kuah Asam tentu tak asing bagi pencinta olahan ikan. Kali ini saya mengajak Anda menikmati Kuah Asam yang sedikit berbeda dari resep-resep yang pernah ada. Menggunakan bumbu minimalis dengan rasa maksimal yang menonjolkan kesegaran ikan itu sendiri. Anda harus coba.

Bahan

1 ekor ikan kakap merah, bersihkan, lumuri garam dan air jeruk nipis. Sisihkan (jenis ikan boleh apa saja)

Bumbu

1200 ml air
8 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
1 batang serai, iris
1 ruas jahe, iris
1 ruas kunyit, iris
Belimbing sayur secukupnya, potong-potong
3 sdm air jeruk
2 buah cabai merah besar, iris
Cabai rawit utuh, secukupnya
Gula garam, secukupnya

Cara masak

1. Didihkan air dalam panci, masukkan bawang merah, bawang putih, serai, jahe, kunyit, dan cabai Kecilkan api, masak selama 10 menit.
2. Masukkan ikan, garam, dan gula.
3. Menjelang diangkat tambahkan belimbing sayur dan air jeruk nipis. Cicipi. Angkat. Sajikan selagi panas.

Tips:

Gunakan ikan yang benar-benar segar untuk masakan Kuah Asam ini karena bumbu yang dipakai tidak banyak, sehingga kesegaran bahan baku sangat diperlukan untuk menghasilkan hidangan ikan yang premium.



Lempah Kuning

Untuk: 4 porsi

Salah satu hidangan ikan berkuah khas pulau Bangka. Rasanya asam, manis, pedas sungguh menggugah selera. Tambahan nanas dan mentimun di dalamnya semakin menambah kesegaran Lempah Kuning ini.

Bahan: Bumbu dihaluskan:

500 g ikan kembung	10 buah bawang merah
1 buah nanas matang, potong-potong	20 buah cabai keriting merah + rawit
1 buah mentimun, potong-potong	2 buah tomat
Air secukupnya	Seruas kunyit
Garam dan gula pasir	1 sdt rebon/terasi

Cara masak:

1. Masukkan bumbu halus ke dalam panci berisi air, lengkuas, tambahkan nanas, garam, gula secukupnya, masak bumbu agak lama sampai bau langu hilang.
2. Masukkan ikan, mentimun, masak sampai ikan matang. Cicipi. Sajikan.

Tips:

Masak bumbu sampai bau langu benar-benar hilang, baru masukkan ikan. Masak ikan cukup asal matang agar daging ikan tidak kering.



Sop Ayam

Untuk: 5 porsi

Sop Ayam ini sangat sederhana hanya membutuhkan garam, gula, dan merica sebagai bumbunya. Sayuran yang dipakai bisa disesuaikan selera. Salah satu sajian sehat untuk keluarga tercinta.

Bahan

1/2 ekor ayam kampung, potong-potong

Garam, gula, merica, air secukupnya

Wortel

Kentang

Tomat

Daun bawang

Cara masak

1. Didihkan air dalam panci.
2. Masukkan ayam yang sudah dicuci bersih dan dipotong-potong.
3. Ketika air mendidih kembali, buang busa-busa yang mengambang di air kaldu.
4. Beri garam, gula, merica, kecilkan api.
5. Masukkan berturut-turut sayuran dari yang paling keras kentang, wortel, dst.
6. Masak sampai ayam empuk. Sajikan sop panas-panas.

Tips:

Gunakan ayam kampung agar kaldunya lebih sedap.



Soto Ayam

Untuk: 8 porsi

Siapa yang tidak kenal Soto Ayam? Dari resto ternama sampai kaki lima di pinggir jalan menjadikan Soto Ayam sebagai salah satu menu utama. Kunci kelezatan Soto Ayam terletak pada kuah sotonya. Kali ini Anda pun bisa membuatnya sendiri di rumah.

Bahan

1 ekor ayam kampung
potong menjadi 4
2000 ml air
6 lembar daun jeruk
3 batang serai digeprek
1 sdt merica bubuk
Garam, gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

6 butir bawang merah
7 siung bawang putih
Seruas kunyit
3 butir kemiri
1 buah pala

Bahan sambal:

1/2 sdt garam
20 buah cabai rawit
merah ulek halus, aduk rata

Bahan Koya:

3 siung bawang putih,
iris, goreng, dan 3 buah
kerupuk udang tumbuk
jadi satu

Pelengkap:

Soun, rendam air
hingga lunak
Taoge
Kol
Daun seledri, iris halus
Bawang merah goreng
Jeruk nipis

Cara masak

1. Dalam panci rebus air +/- 2 liter.
2. Tumis bumbu halus beserta serai dan daun jeruk sampai harum. Masukkan ayam yang sudah dibagi 4
3. Aduk-aduk sampai berubah warna.
4. Tuang sebagian air panas ke tumisan ayam. Aduk rata. Kemudian tuang kembali ayam beserta bumbu ke dalam panci berisi air panas.
5. Tambahkan merica, garam, dan gula secukupnya. Masak sampai ayam empuk. Angkat. ayam. Tiriskan. Goreng ayam sampai kecokelatan. Suwir-suwir ayam.
6. *Penyajian:* Di mangkuk, tata soun, taoge, kol, ayam suwir, seledri, bawang goreng, siram dengan kuah soto panas. Beri sambal, koya kukuri jeruk nipis. Sajikan.



Soto Ayam Medan

Untuk: 8 porsi

*Soto yang satu ini gurih dan harum sekali dengan pemakaian santan dan rempah yang cukup banyak di bumbunya.
Layak Anda coba.*

Bahan

1 ekor ayam kampung,
potong jadi 4
1 L santan encer
1/2 L santan kental
1 buah pekak
4 lbr daun jeruk, buang
tulang daunnya
5 butir kapulaga
2 cm lengkuas,
memarkan
3 batang serai,
memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1/2 sdt jinten
1 sdt merica
2 cm jahe
4 cm kunyit

Pelengkap:

Kol, iris
Taoge, seduh sebentar
dalam air mendidih
Perkedel kentang
Cabai rawit
Jeruk nipis
Bawang merah goreng

Cara masak

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama serai, lengkuas, daun jeruk, bunga lawang, dan kapulaga sampai harum.
2. Masukkan ayam yang telah dipotong, aduk sampai ayam berubah warna.
3. Tuang santan encer. Beri garam dan gula secukupnya. Masak sampai ayam empuk. Angkat ayam. Goreng ayam. Suwir-suwir.
4. Tambahkan santan kental ke dalam santan yang dimasak bersama ayam tadi. Masak sampai santan mendidih sambil ditimba-timba supaya santan tidak pecah. Cicipi. Jika dirasa sudah pas, matikan api, angkat.
5. *Penyajian:* Dalam mangkok tata irisan kol, taoge, dan ayam goreng suwir, lalu siram dengan kuah soto panas. Taburi dengan bawang goreng, seledri, dan daun bawang. Sajikan soto dengan pelengkapanya.



Soto Betawi

Untuk: 8 porsi

Soto betawi adalah salah satu soto yang bisa kita temukan dimana-mana. Gurihnya kuah, harum bumbu dan kelembutan daging nya menjadikan soto betawi banyak penggemarnya.

Bahan:

1 kg daging sapi (sengkel dan has)
1 liter air untuk merebus
3 cm lengkuas, memarkan
1 batang kayu manis (5 cm)
4 lembar daun salam
6 butir cengkih
2 batang serai, memarkan
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

500 ml susu cair

Minyak untuk menumis

Bumbu halus:

20 butir bawang merah
8 siung bawang putih
2 cm jahe
3 butir kemiri
1 sdt jintan
1 sdm ketumbar
1 sdt merica
Garam dan gula pasir secukupnya

Pelengkap:

Sambal cabai rawit
Daun bawang iris
Tomat, potong-potong
Bawang merah goreng
Emping goreng
Jeruk nipis
Kentang goreng, potong-potong
Acar mentimun

Cara masak

1. Rebus sebentar daging yang sudah dipotong-potong, buang airnya. Rebus kembali daging sapi.
2. Tumis bumbu halus bersama lengkuas, daun salam, kayu manis, cengkih, dan serai sampai harum. Masukkan bumbu tumis ke dalam rebusan daging. Didihkan.
3. Masukkan santan, susu masak sambil ditimba-timba supaya santan tidak pecah. Beri garam, gula secukupnya. Cicipi. Masak sampai bumbu meresap dan daging empuk.
4. Daging boleh digoreng sebentar (Saya makan tanpa digoreng lagi).
5. *Penyajian:* Siapkan mangkuk, isi dengan kentang goreng, irisan tomat. Masukkan daging, kuah soto. Taburi dengan bawang merah goreng, emping, dan irisan daun bawang.



Rawon Tulang

Untuk: 8 porsi

Selain daging, rawon dengan tulang juga sangat nikmat. Daging yang menempel di tulang berpadu dengan kuah rawon yang mlekoh sangat sayang untuk dilewatkan.

Bahan Bumbu Yang Dihaluskan

1 kg tulang sapi yang berdaging, potong-potong	7 buah keluwek
2 L air	10 butir bawang merah
2 batang serai, memarkan	4 siung bawang putih
10 lembar daun jeruk	4 butir kemiri sangrai
Garam dan gula secukupnya	Seruas jahe
Minyak untuk menumis	Seruas kunyit
	1 sdm ketumbar
	2 sdt merica
	10 buah cabai keriting merah
	10 buah cabai rawit

Cara masak

1. Tumis bumbu yang dihaluskan beserta serai dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan tulang yang sudah dipotong-potong, aduk rata sampai berubah warna. Tambahkan air, garam, dan gula pasir secukupnya
3. Masak sampai tulang empuk dan bumbu meresap.
4. Sajikan Rawon dengan telur asin, taoge pendek, dan kerupuk udang.

Tips:

Gunakan tulang yang berdaging. Rebus sebentar tulang buang air darahnya sebelum diolah supaya kuah tidak anyir.



Sop Kikil

Untuk: 8 porsi

Kikil yang lembut dimasak sop dengan rempah-rempah yang menghangatkan cocok untuk menambah variasi hidangan sop di rumah Anda. Sajikan panas-panas dengan taburan seledri dan bawang merah goreng. Nikmat.

Bahan:

500 g kikil sapi
200 g daging sapi
Air secukupnya untuk merebus kikil
3 sdm minyak untuk menumis
5 butir cengkih

1 buah pekak
Seruas jahe, memarkan
2 batang wortel, potong bulat

Sambal cabai rawit
Garam dan gula secukupnya

Pelengkap:

Daun bawang
Seledri
Bawang merah goreng

Bumbu Yang Dihaluskan

6 siung bawang putih
1 sdt merica
1/2 butir pala

Cara masak

1. Rebus kikil hingga empuk. Angkat, tiriskan. Potong-potong kikil. Buang air rebusannya.
2. Rebus daging sapi hingga empuk. Ambil kaldunya kurang lebih 1,5 liter. Didihkan kembali.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cengkih, pekak, dan jahe hingga harum. Masukkan bumbu tumis, wortel, dan kikil ke dalam kaldu.
4. Tambahkan garam dan gula secukupnya. Masak sampai wortel cukup empuk. Angkat. Sajikan Sop Kikil panas-panas dengan pelengkap.

Tips:

Selalu gunakan kikil segar. Jika perlu rebus dan buang air rebusannya sampai 2 atau 3 kali untuk menghilangkan aroma tidak enak pada kikil.



Tongseng Sapi

Untuk: 8 porsi

Masakan khas Jawa Tengah ini lezat sekali. Tongseng dengan kuahnya yang legit gurih sangat nikmat dijadikan menu makan siang Anda. Tak perlu repot membeli, dengan resep di bawah ini Anda bisa menyajikan tongseng yang nikmat buat keluarga di rumah.

Bahan

1 kg daging sapi bagian sengel/sandung lamur
5 lembar kol, sobek kasar
1,5 liter santan dari 1 butir kelapa
15 buah cabai rawit utuh
Seruas lengkuas, memarkan

4 lembar daun salam
2 batang serai, memarkan
2 buah tomat diiris
4 sdm kecap manis
1 batang kecil kayu manis
Garam dan gula pasir secukupnya

Bumbu Yang Dihaluskan:

12 butir bawang merah
7 siung bawang putih
5 buah cabai merah keriting
4 butir kemiri
4 sdt ketumbar
2 sdt merica
Seruas kunyit

Cara masak

1. Tumis bumbu halus bersama daun salam, serai, lengkuas, dan kayu manis sampai harum.
2. Masukkan daging sapi yang sudah dipotong-potong. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan santan, cabai rawit utuh, kecap manis, garam, dan gula.
4. Masak sampai daging empuk dan kuah mengental. Cicipi. Menjelang angkat, masukkan kol dan tomat iris.
5. Sajikan tongseng selagi panas. Taburi dengan bawang merah goreng.

Tips:

Untuk menghasilkan tongseng yang sedap gunakan api kecil pada saat memasak. Kecap manis jangan dihilangkan karena akan membuat tongseng semakin legit.



Kuah Caisim

BAKSO UDANG

Untuk: 4 porsi

Masakan ini sangat sederhana. Cukup bakso udang dan kuah kaldu ayam, Anda sudah bisa menghadirkan sup sehat untuk keluarga. Anak-anak pasti menyukainya.

Bahan untuk bakso udang:

150 g udang kupas, haluskan
2 sdm sagu tani/tapioka

3 siung bawang putih, haluskan

1 putih telur dingin dari kulkas

Garam dan gula pasir secukupnya

Bahan untuk kuah:

Kaldu ayam kampung secukupnya

2 lembar caisim, iris kasar

Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara membuat bakso udang:

1. Di dalam wadah campur udang, bawang putih, garam, dan gula. Uleni sampai rata.
2. Masukkan putih telur, aduk rata tambahkan sagu. Uleni sampai adonan terasa kencang.
3. Panaskan air di panci. Bentuk bulat bakso udang (seperti buat bakso sapi), sendokkan masukkan ke dalam panci. Lakukan sampai habis.
4. Masak sampai bakso matang, tanda matang bakso akan mengapung. Angkat dan tiriskan.

Cara memasak:

1. Didihkan kaldu ayam beri garam, gula, dan merica secukupnya
2. Masukkan caisim dan bakso udang ke dalam kaldu. Masak jangan terlalu lama supaya caisim tidak terlalu lembek. Angkat. Sajikan panas-panas.

Tips:

Bakso udang bisa dibuat banyak dan disimpan di kulkas. Cukup simpan di chiller jangan di bagian freezer supaya teksturnya tidak rusak.



Sop Ikan

DENGAN SAWI ASIN

Untuk: 4 porsi

Selain diolah untuk asinan, teman makan bubur, sawi asin sangat enak dimasak sop bersama ikan. Rasa asam, asin dan segarnya menambah kesegaran sop ikan.

Bahan:

1 ekor ikan (kakap/
tenggiri/gurame),
potong-potong

Sawi asin, iris kasar

1 buah tahu putih,

potong-potong, goreng
sebentar aja

3 siung bawang putih,
memarkan

Satu ruas jari jahe, iris
tipis

3 batang daun bawang,
potong-potong

2 buah cabai keriting
merah, iris serong

1 sdm tape beras ketan
merah/angco (optional)

Garam, gula, dan air
secukupnya

Cara memasak:

1. Goreng sebentar ikan yang sudah dipotong-potong asal kekuningan. Angkat. Tiriskan.
2. Tumis bawang putih, jahe, cabai, dan angco sampai harum. Tambahkan sawi asin, tumis sebentar kemudian tuang air. Didihkan. Masukkan ikan dan tahu.
3. Tambahkan garam dan gula secukupnya. Hati-hati menggunakan garam, jangan terlalu banyak karena sawi asin sudah cukup asin.
4. Tutup wajan, didihkan kembali, masak kira-kira 15 menit lagi.
5. Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk sebentar. Angkat. Sajikan sop ikan selagi panas.

Tips:

Gunakan sawi asin yang masih baru dan jangan lupa bilas sawi asin dengan air bersih sebelum digunakan supaya tidak merusak rasa sop ikan.



Asem-asem Iga

BELIMBING WULUH

Untuk: 6 porsi

Daya tarik asem-asem iga ada pada kuahnya yang asam, manis, dan segar. Masak iga sampai benar-benar empuk untuk rasa yang maksimal.

Bahan:

600 g iga sapi

Air secukupnya

3 sdm minyak utk menumis

8 butir bawang merah, iris halus

4 siung bawang putih, iris halus

2 lembar daun salam

Seruas lengkuas, memarkan

5 batang buncis, potong kira-kira 5 cm

5 buah belimbing wuluh, potong bulat

1 buah cabai merah besar, potong-potong

1 buah cabai hijau besar, potong-potong

2 buah tomat hijau, potong, bagi 2

3 sdm kecap manis

2 sdm air asam jawa

Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Rebus iga dalam air mendidih. Angkat. Tiriskan, buang air rebusannya.
2. Rebus kembali iga dengan air bersih secukupnya.
3. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, dan daun salam hingga harum. Masukkan tumisan ke dalam rebusan iga, tambahkan kecap manis, garam, dan gula secukupnya.
4. Masak hingga mendidih. Kecilkan api. Menjelang diangkat masukkan potongan buncis, tomat hijau, dan belimbing wuluh. Tambahkan air asam jawa.
5. Masak sampai iga empuk dan bumbu meresap. Sajikan panas.

Tips:

Rebus iga dan buang air rebusannya terlebih dulu sebelum diolah supaya kuah yang dihasilkan tidak terlalu berlemak.



HIDANGAN

Nasi, Mie, & Bihun

Nasi Uduk Rice Cooker

Nasi Liwet Bakar

Nasi Goreng Kampung

Nasi Kebuli

Hainan Chicken Rice

Mi Goreng

Mi Goreng Jawa

Mi Kepiting

Bihun Goreng Telur Kucai

Bihun Goreng Putih

Soun Goreng Pedas

Nasi Kuning Rice Cooker



Nasi uduk

RICE COOKER

Untuk: 6 porsi

Sepiring nasi uduk lengkap untuk sarapan tentu tidak bisa Anda lewatkan ya hehe... Tidak perlu repot mengaron dan mengukus nasi, masalah seperti memasak nasi biasa di rice cooker hasilnya tidak kalah nikmat. Oya resep nasi uduk rice cooker ini terpilih untuk diterbitkan di Cookpad Magazine Jepang edisi Juli 2017 lalu, kebanggaan bagi saya karena resep ini di -recook oleh orang Jepang. Yuk, coba bikin sendiri di rumah. Mudah sekali.

Bahan: Pelengkap:

4 cup beras

Santan dengan kekentalannya sedang saja (jumlah santan yang dipakai seperti takaran memasak nasi putih)

2 batang serai, memarkan

1 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul

5 lembar daun salam

Garam secukupnya

Mie goreng

Tempe orek

Telur balado

Kerupuk

Mentimun

Cara memasak:

1. Cuci beras sampai bersih, masukkan ke dalam *rice cooker*.
2. Tambahkan santan, serai, daun pandan, daun salam, dan garam. Aduk rata. Hidupkan *rice cooker*, masak nasi seperti biasa.
3. Sajikan Nasi Uduk dengan pelengkap.

Tips:

Pada saat tengah memasak buka sebentar *rice cooker* dan aduk sebentar nasi agar nasi uduk benar-benar matang merata.



Nasi Liwet

BAKAR

Untuk: 6 porsi

Aroma nasi dibungkus daun pisang dan dibakar sungguh-sungguh menggugah selera. Sayang jika dilewatkan.

Bahan:

4 cup beras

Air secukupnya (seperti masak nasi biasa)

8 butir bawang merah, iris halus

5 siung bawang putih, iris halus

3 buah cabai keriting merah, iris serong

3 buah cabai keriting hijau, iris serong

5 lembar daun salam

3 batang serai, memarkan

1 papan petai

Teri goreng secukupnya

Ikan asin jambal goreng secukupnya

Cumi asin goreng secukupnya

Bawang goreng

Daun kemangi

Garam secukupnya

Cara memasak nasi liwet:

1. Cuci beras. Masukkan ke dalam rice cooker. Beri air seperti memasak nasi, tambahkan garam secukupnya.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, petai, daun salam, dan serai hingga layu dan harum. Masukkan tumisan ke dalam rice cooker. Tambahkan sebagian teri, ikan asin, dan cumi asin ke dalam beras. Hidupkan rice cooker. Masak sampai nasi matang.
3. Setelah nasi liwet matang, aduk nasi, taburi dengan bawang goreng.
4. *Nasi liwet bakar:* Ambil beberapa sendok nasi liwet, beri daun kemangi lalu bungkus nasi liwet dengan daun pisang, semat lidi. Bakar sebentar sampai daun pisang agak layu. Sajikan nasi liwet panas-panas.



Nasi Goreng

KAMPUNG

Untuk: 2 porsi

Tidak perlu banyak bumbu untuk menghasilkan sepiring nasi goreng yang nikmat. Nasi goreng kampung dengan telur ceplok dan irisan mentimun cukup menjadikan sarapan Anda berkesan.

Bahan:

- 1 piring nasi dingin
- 5 buah cabai rawit, iris halus
- 3 butir bawang merah, iris halus
- 2 siung bawang putih, iris halus
- 1 butir telur
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt merica
- Garam dan gula pasir secukupnya

Cara memasak:

1. Kocok telur beri sedikit garam. Panaskan minyak di wajan, masukkan telur, bikin orak arik. Sisihkan.
2. Dengan sisa minyak tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit hingga harum. Masukkan nasi putih, telur orak arik. Beri kecap asin, kecap manis, merica, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masak sambil terus diaduk sampai nasi agak kering. Angkat. Sajikan nasi goreng dengan telur ceplok, irisan mentimun dan tomat.



Nasi Kebuli

Untuk: 5 porsi

Hidangan nasi khas Timur Tengah ini sangat enak. Aroma dan rasa bumbu rempahnya terasa di tiap suapan nasi. Bagi Anda yang tidak menyukai daging kambing bisa menggantinya dengan daging sapi atau ayam. Yuk buat Nasi Kebuli sendiri di rumah.

Bahan:

4 cup beras
500 g daging kambing
1 buah bawang bombai, cincang kasar
12 butir bawang merah, cincang kasar
7 siung bawang putih, cincang kasar

5 butir kapulaga
1 btg kayu manis
3 buah pekak
3 butir cengkih
5 sdm susu cair/santan
2 sdm saus tomat
1 sdm bubuk kari
Garam, gula, dan air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

6 buah cabai merah keriting
1/2 sdt adas
1/2 butir pala
1 sdt merica
1 sdt ketumbar

Cara masak:

1. Cuci beras lalu rendam beras selama 5 menit. Tiriskan.
2. Cuci bersih daging kambing, potong-potong.
3. Panaskan wajan, tumis bawang-bawangan, bumbu yang dihaluskan, kayumanis, cengkih, pekak, dan kapulaga hingga harum
4. Masukkan daging, tumis daging sampai berubah warna, tambahkan 1 sdm bubuk kari. Aduk rata.
5. Tambahkan air, saus tomat, susu cair/santan, beri garam dan gula secukupnya, masak sampai daging empuk. Jumlah air harus agak banyak karena kaldunya akan dipakai untuk memasak nasi
6. Angkat daging yang sudah empuk dari dalam kaldu. Tiriskan. Goreng daging kambing
7. Gunakan sisa kaldu daging untuk memasak beras. Cicipi dulu kaldunya, koreksi rasa lalu masukkan beras ke dalam kaldu (jumlah kaldu sesuaikan dengan jumlah beras yang dimasak. Jika kurang tambahkan air), aron beras sampai kaldu terserap habis ke beras.
8. Kukus beras aron sampai matang.
9. Hidangkan nasi kebuli dengan daging kambing goreng, taburi bawang merah goreng. Sajikan.



Hainan

CHICKEN RICE

Untuk: 6 porsi

Hainan Chicken Rice hidangan yang sangat populer di negeri tetangga Singapura. Kali ini saya mengajak Anda untuk membuatnya sendiri di rumah. Rasanya sangat lezat dan proses memasaknya tidak sesulit yang Anda bayangkan.

Bahan:

- 4 cup beras
- Kaldu ayam kampung
- 5 siung bawang putih, cincang
- Satu ruas jari jahe, memarkan
- 3 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul
- 2 batang serai, memarkan
- Kecap asin secukupnya
- Garam secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci beras sampai bersih. Tiriskan.
2. Tumis bawang putih, jahe, daun pandan, dan serai hingga harum. Masukkan beras. Tambahkan garam dan kecap asin. Aduk rata sampai bumbu meresap ke dalam beras.
3. Tuang kaldu ayam. Banyaknya kaldu ayam seperti takaran memasak nasi biasa. Aron beras sampai kaldu habis terserap oleh beras.
4. Pindahkan beras ke dalam kukusan yang telah dipanaskan. Kukus beras sampai matang.
5. Hidangkan nasi Hainan bersama ayam rebus.

Tips:

Gunakan kaldu dari ayam kampung untuk memasak Hainan Chicken Rice. Chicken rice yang baik adalah yang nasinya tidak terlalu berminyak dan tidak lembek.



Mi Goreng

Untuk: 5 porsi

*Mi selalu menjadi hidangan favorit di rumah kami.
Kali ini saya mengajak Anda menikmati mi goreng oriental yang
tidak kalah rasanya dari resto ternama.*

Bahan:

1 bungkus mi telur
10 ekor udang, kupas
sisakan ekornya
10 butir bakso/kekian, iris
1 butir telur, kocok
1 batang daun bawang,
potong-potong

2 batang caisim,
potong-potong
1 batang wortel, potong
bentuk korek api
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdt saus tiram
1 sdm kecap inggris

1 sdt merica
Garam dan gula
secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih

Cara memasak:

1. Rebus mi telur, tiriskan, tambahkan 1 sdm minyak goreng dan 2 sdm kecap manis. Aduk rata. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan telur kocok, bakso, dan seluruh saus, aduk rata.
3. Masukkan wortel. Tumis sebentar lalu masukkan caisim. Tambahkan garam, gula, dan merica. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air.
4. Masukkan mi. Aduk rata. Koreksi rasa.
5. Sebelum diangkat masukkan daun bawang. Aduk sebentar. Angkat. Sajikan.



Mie Goreng Jawa

Untuk: 2 porsi

Banyak resep Mie Goreng Jawa yang beredar rata-rata bumbunya hanya kemiri dan dua bawang. Coba resep yang satu ini dengan tambahan sedikit ebi, dijamin Mie Goreng Jawa Anda jauh lebih sedap.

Bahan: Bumbu yang dihaluskan:

1 bungkus mi telur	3 siung bawang putih
1 butir telur	5 butir bawang merah
2 batang seledri, iris panjang	2 butir kemiri
5 lembar kol, iris kasar	1 sdm ebi, rendam air
2 sdm kecap manis	
5 butir cabai rawit utuh	

Garam, gula pasir, merica secukupnya

Cara memasak:

1. Rebus mi, tiriskan. Aduk mi dengan 1 sdm kecap manis ditambah 1 sdm minyak goreng. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus dan cabai rawit utuh sampai harum, masukkan telur, buat orak arik.
3. Masukkan kol dan seledri tambahkan garam, gula, dan merica, aduk rata.
4. Masukkan mi, jika terlalu kering boleh tambahkan air. Cicipi jika kurang manis tambah kecap manis sesuai selera.
5. Aduk rata masak sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan taburi dengan bawang merah goreng.



Mi Kepiting

Untuk: 3 porsi

Paduan kepiting dan mi tidak kalah enakannya dari mi ayam biasa yang kita makan. Cita rasa oriental pada Mi Kepiting ini begitu terasa. Layak dicoba.

Bahan:

300 g mi basah
Bakso ikan secukupnya
Fish cake/kekian secukupnya
Caisim secukupnya
Daun bawang secukupnya, iris halus
Kecap ikan
Minyak wijen
Sambal

Cara membuat kuah:

1. Rebus dada ayam dengan air. Tambahkan garam dan merica secukupnya. Gunakan api kecil. Masak sampai ayam empuk.
2. Saring kuahnya.
3. Kaldu ayam siap digunakan.

Bumbu topping kepiting:

2 ekor kepiting, pisahkan badan dan capitnya
2 siung bawang putih, cincang halus
1 sdt minyak wijen
1 sdt kecap asin
Gula dan merica secukupnya

Cara membuat topping:

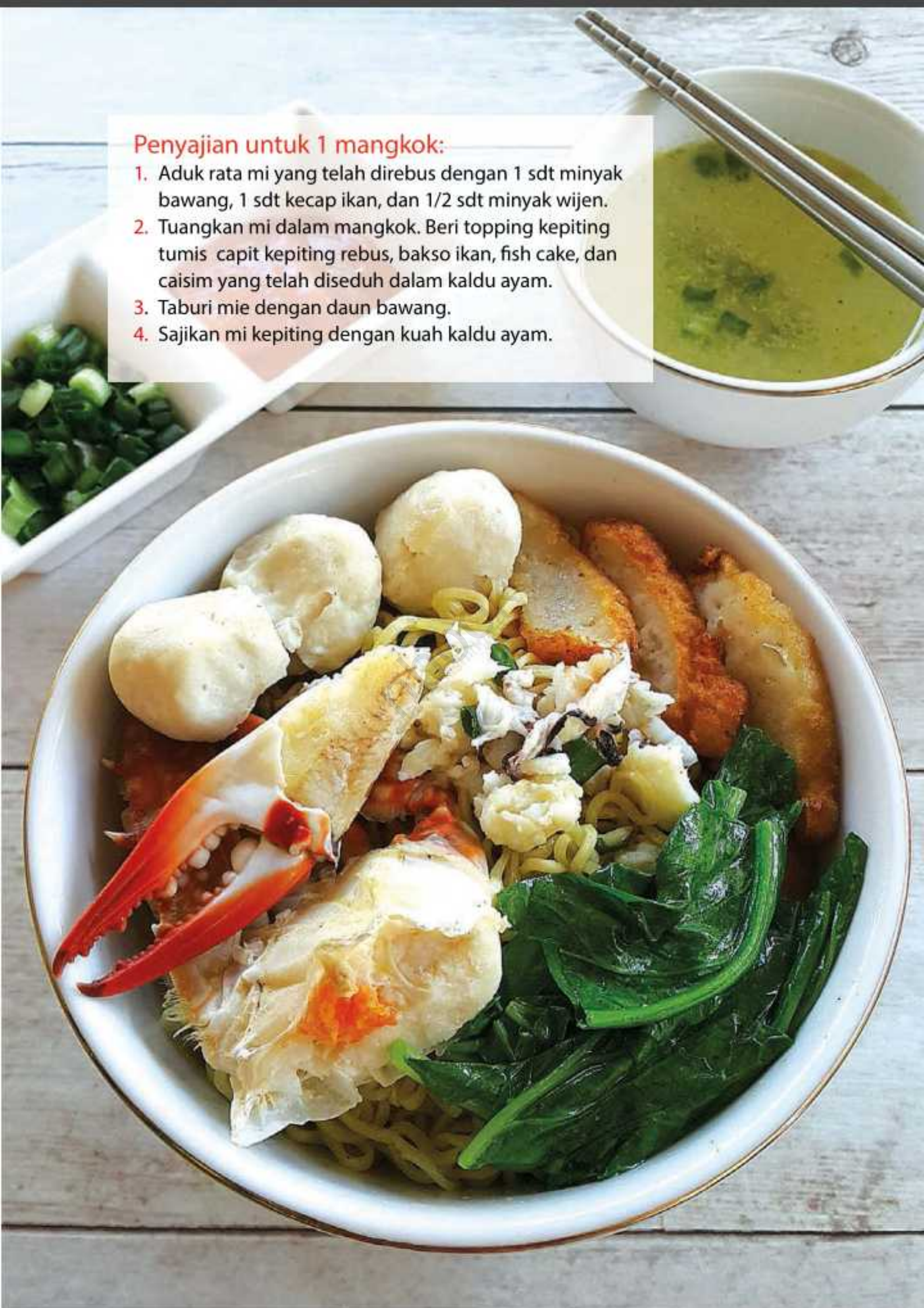
1. Rebus kepiting dengan garam secukupnya. Tiriskan. Sisihkan capitnya. Ambil daging kepiting dari bagian badan kepiting.
2. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging kepiting rebus. Aduk.
3. Bumbui dengan kecap asin, gula, merica, dan minyak wijen. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.
4. Bakso ikan direbus, fish cake digoreng, iris.

Cara membuat minyak bawang:

1. Tuang minyak sayur di wajan. Masukkan bawang putih cincang.
2. Masak dengan api kecil hingga bawang putih kering dan garing.
3. Minyak bawang siap digunakan.

Penyajian untuk 1 mangkok:

1. Aduk rata mi yang telah direbus dengan 1 sdt minyak bawang, 1 sdt kecap ikan, dan 1/2 sdt minyak wijen.
2. Tuangkan mi dalam mangkok. Beri topping kepiting tumis capit kepiting rebus, bakso ikan, fish cake, dan caisim yang telah diseduh dalam kaldu ayam.
3. Taburi mie dengan daun bawang.
4. Sajikan mi kepiting dengan kuah kaldu ayam.



Bihun Goreng

TELUR KUCAI

Untuk: 4 porsi

Kuai tidak hanya enak dicampur dan dibikin tempe goreng tepung. Sekali-sekali Anda coba mencampurnya di bihun goreng. Enak sekali

Bahan: Bumbu:

1 papan bihun 2 siung bawang putih, cincang

1 butir telur

10 batang kucai, potong panjang

1 sdm kecap inggris

1 sdt saus tiram

2 sdm kecap manis

1 sdm kecap asin

Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Masak bihun sesuai petunjuk di kemasan. Tiriskan. Aduk bihun dengan 1 sdm minyak goreng dan 2 sdm kecap manis. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk rata.
3. Beri kecap inggris, saus tiram, garam, gula, kecap asin, dan merica.
4. Masukkan kucai, tumis sebentar.
5. Masukkan bihun aduk rata. Koreksi rasa. Masak sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan acar mentimun.



Bihun Goreng

PUTIH

Untuk: 4 porsi

*Bihun goreng ini sangat minimalis bumbunya
tapi rasanya patut dipujikan.*

Bahan: Bumbu yang dihaluskan:

1 papan bihun 2 siung bawang putih
1 butir telur 1 butir bawang merah

1 batang seledri, iris halus

1 batang wortel, iris korek api

5 batang buncis, iris serong

Garam, gula dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Rebus bihun, tiriskan (masak bihun sesuai petunjuk dikemasannya). Aduk bihun dengan 1 sdm minyak goreng. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan telur, buat orak- arik.
3. Tambahkan wortel, buncis, dan seledri beri garam, gula, dan merica, aduk rata.
4. Masukkan bihun. Aduk. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air. Koreksi rasa.
5. Masak sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan bihun, taburi dengan bawang merah goreng.



Soun Goreng

PEDAS

Untuk: 4 porsi

Soun digoreng pedas gini enak lho... dengan tambahan udang yang banyak, menjadikan soun goreng ini terasa istimewa.

Bahan:

1 papan soun kering
10 ekor udang kupas, sisakan ekornya
1 batang wortel, potong bentuk korek api
Daun bawang, potong-potong

4 buah cabai hijau, iris panjang
4 buah cabai merah, iris
4 buah cabai rawit, iris
1/2 buah bawang bombai, cincang kasar
3 siung bawang putih,

cincang
1 sdt kecap ikan
2 sdm kecap manis
1 sdt saus tiram
1 sdm kecap asin
Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Rebus soun. Tiriskan. Aduk soun dengan 1 sdm minyak goreng dan 1 sdm kecap manis
2. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan wortel, udang, dan semua cabai. Aduk rata.
4. Masukkan soun, daun bawang, kecap ikan, saus tiram, kecap asin, kecap manis, garam, gula, dan merica. Aduk rata.
5. Koreksi rasa. Masak sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan.



Nasi Kuning

RICE COOKER

Untuk: 6 porsi

Bahan:

4 cup beras

Santan (jumlahnya seperti memasak nasi biasa)

2 ruas kunyit dihaluskan

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun pandan, sobek ikat simpul

6 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya

1 sdm air jeruk nipis

Garam secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci beras sampai bersih. Masukkan ke dalam rice cooker.
2. Campur santan dengan kunyit yang dihaluskan. Saring.
3. Tuangkan campuran santan dan kunyit ke dalam rice cooker. Tambahkan serai, daun pandan, daun jeruk, air jeruk nipis, dan garam. Aduk rata. Hidupkan rice cooker. Masak nasi sampai matang.
4. Sajikan nasi kuning dengan pelengkap.



HIDANGAN *Sayur*

Tumis Bunga Pepaya

Cap Cay

Taoge Cah Ikan Asin

Terong Balado

Baby Buncis Siram Daging

Cah Buncis Telur

Sayur Godog Tulang Sapi

Cah Sawi Putih dengan Telur

Tumis Pare Udang

Tumis Tempe Kacang Panjang

Kangkung Cah Tauco

Sayur Lempah Darat



Tumis

BUNGA PEPAYA

Untuk: 4 porsi

Sekali-sekali makan sayur yang agak-agak pahit yuk. Sehat lho... ditumis dengan bawang, cabai, daun jeruk, dan suwiran ikan menjadikan hidangan sederhana ini terasa istimewa.

Bahan

500 gram bunga pepaya
10 butir bawang merah, iris
15 buah cabai rawit, iris
2 cm jahe digerek
1 batang serai digeprek
5 lembar daun jeruk buang tulang daunnya
Ikan cakalang suwir secukupnya
Garam, gula secukupnya

Cara masak

1. Rebus bunga pepaya, buang airnya. Tiriskan.
2. Tumis bawang merah, cabai, jahe, serai, daun jeruk sampai harum, masukkan bunga pepaya dan cakalang suwir.
3. Tumis terus tambah garam, gula boleh tambahkan air jika terlalu kering.
4. Masak sampai meresap dan air menyusut. Cicipi. Angkat.

Tips:

Untuk menghilangkan rasa pahit bunga pepaya, rebus bunga pepaya bersama beberapa lembar daun jambu biji. Tiriskan, bilas dengan air bersih baru olah bunga pepayanya.



Cap Cay

Untuk: 4 porsi

Masakan sehat yang selalu jadi salah satu menu di resto-resto chinese. Cukup pakai resep di bawah ini, Anda bisa menghadirkan cap cay lezat resto di rumah Anda.

Bahan

5 lembar sawi putih

3 lembar caisim

1 lembar kol

1 batang wortel

Jamur kuping

secukupnya, rendam

1 batang daun bawang

2 siung bawang putih, memarkan

½ buah bawang bombai

Udang, bakso ikan, keekian secukupnya

Saus tiram

Saus tomat

Kecap asin

Kecap ikan

Kecap manis

Garam, gula, merica, air secukupnya

Larutan maizena untuk mengentalkan

Cara masak

1. Cuci potong-potong sayur sesuka hati.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum, masukkan udang, bakso, empiang. Garam, gula, merica. Aduk rata.
3. Masukkan wortel kemudian sayuran lain tambahkan saus, kecap dan air secukupnya.
4. Masak sampai sayur cukup empuknya. Cicipi. Kentalkan dengan larutan maizena. Menjelang angkat, masukkan daun bawang.

Tips:

Selalu masak sayur berurutan dari sayur yang paling keras sampai sayur yang hanya perlu dimasak sebentar saja. Tujuannya agar sayuran pas tingkat kematangannya.



Taoge Cah

IKAN ASIN

Untuk: 4 porsi

Masakan yang sangat sangat **simple**. Manisnya taoge segar bersanding dengan asin dan gurihnya ikan asin menjadikan hidangan ini begitu nikmat.

Bahan

200 g taoge

Ikan asin secukupnya

2 batang kucai, potong panjang

3 buah cabai hijau, iris serong

3 buah cabai rawit, iris serong

3 siung bawang putih, iris

3 buah bawang merah, iris

Garam dan gula pasir secukupnya

Cara masak

1. Ikan asin, cuci, potong-potong, goreng. Sisihkan.
2. Dengan sisa minyak goreng tumis bawang, cabai, dan kucai sampai harum.
3. Masukkan taoge, garam, gula, ikan asin. Aduk cepat. Cicipi. Angkat. Sajikan

Tips:

- Selain ikan asin, bisa juga memakai ikan teri medan, sama enakunya.
- Jika tidak ada kucai, bisa memakai daun bawang.



Terong Balado

Untuk: 6 porsi

Saya paling suka terong yang dimasak balado. Tambahkan sedikit teri goreng, saya jamin Anda tidak akan tertarik mencoba menu lainnya selain terong ini... hehee

Bahan:

7 buah terong ungu (cari terong muda supaya kulitnya tidak keras)

Teri medan, goreng

1 sdt kecap manis

Garam, gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah

Segenggam cabai (cabai rawit campur cabai keriting)

1 buah tomat

Cara memasak:

1. Cuci terong, potong-potong panjang tanpa buang kulit.
2. Goreng terong sampai layu, bagian kulitnya di dasar wajan. Sisihkan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum dan bau langu hilang. Beri garam, gula, dan kecap manis. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air. Kecap boleh ditambah sesuai selera.
4. Masukkan terong goreng, teri, aduk rata. Sajikan.



Baby Buncis

SIRAM DAGING

Untuk: 3 porsi

Masakan sekelas resto yang bisa Anda sajikan dan nikmati di rumah. Buncis yang manis dengan siraman tumisan daging dan jamur beraroma minyak wijen sungguh menggugah selera.

Bahan:

200 g baby buncis, seduh sebentar dengan air panas

5 siung bawang putih, dicincang

100 g sapi cincang

75 g jamur kancing, iris

2 buah cabai merah, buang biji cincang

2 cm jahe, memarkan

1 sdt saus tiram

1 sdt kecap ikan

1 sdt minyak wijen

Garam, gula, merica, air secukupnya

1 sdt merica bubuk

Garam, gula, air secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan buncis yang telah diseduh. Aduk rata. Angkat. Sisihkan.
2. Tumis sebagian bawang putih, jahe, cabai merah sampai harum, masukkan daging cincang, aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan jamur, saus tiram, kecap ikan, garam, gula, merica, minyak wijen. Tuang air secukupnya. Cicipi rasanya. Masak sampai mendidih dan matang.
4. Tata baby buncis di piring, siram dengan daging cincang. Sajikan.



Cah Buncis Telur

Untuk: 3 porsi

Masakan yang paling cepat disajikan buat waktu yang terbatas hehe....Aroma bawang putihnya haruum sekali, ditambah buncis yang manis dan garing. Enaknyaa.

Bahan:

200 g buncis

1 butir telur

2 siung bawang putih, memarkan

Garam , gula, air secukupnya

Cara masak:

1. Bersihkan buncis, buang serat disampingnya. Iris serong.
2. Tumis bawang putih sampai harum, sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur aduk rata.
3. Masukkan buncis, tumis beri garam, gula, dan sedikit air. Cicipi.
4. Masak sebentar saja supaya buncis masih hijau dan garing.



Sayur Godog

TULANG SAPI

Untuk: 6 porsi

Sayur godog tulang sapi ini bisa menjadi teman makan ketupat. Bisa Anda coba agar tidak bosan dengan sayur ketupat yang itu itu saja.

Bahan:

500 g tulang sapi
100 g buncis, potong serong
2 buah labu siam, potong bentuk korek api
2 batang wortel, potong bentuk korek api
5 buah belimbing sayur,

potong bulat
4 buah cabai hijau, potong serong
3 lembar daun salam
2 ruas jari lengkuas, memarkan
1750 ml santan
Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
10 butir ebi
5 buah cabai keriting
2 ruas jari kunyit

Cara memasak:

1. Rebus sebentar tulang sapi. Angkat. Tiriskan. Buang air rebusannya.
2. Tumis bumbu halus bersama daun salam dan lengkuas hingga harum. Masukkan tulang sapi, tuangi santan. Aduk rata.
3. Godog sampai tulang sapi agak empuk. Beri garam dan gula. Masukkan sayuran berturut-turut dari sayuran yang paling keras.
4. Masak sampai tulang sapi empuk dan sayur cukup matang. Angkat. Sajikan.



Cah Sawi Putih

DENGAN TELUR

Untuk: 4 porsi

Satu lagi menu simpel bercita rasa oriental yang bisa Anda sajikan di kala waktu terbatas. Hanya modal bawang putih, telur, dan sawi putih sreng sreng jadi deh sepiring menu sehat.

Bahan:

- 1 buah sawi putih
- 1 butir telur
- 6 buah cabai rawit, iris
- 2 siung bawang putih, memarkan
- Garam, gula, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci bersih sawi putih kemudian iris kasar. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih dan cabai rawit hingga harum, sisihkan di pinggir wajan. Masukkan telur, aduk rata bikin orak arik.
3. Masukkan lebih dulu bagian batang sawi putih, tumis sebentar baru masukkan bagian daun sawi. Aduk rata. Beri garam, gula, dan sedikit air. Koreksi rasa.
4. Masak sampai sawi putih cukup matang tapi tidak terlalu lembek. Angkat. Sajikan.



Tumis Pare

UDANG

Untuk: 4 porsi

Pare ditumis dengan udang ini rasanya enak sekali. Dibumbui pedas dengan cabai agak banyak, bakalan lahap makannya.

Bahan:

2 buah pare, iris
5 butir bawang merah,iris
4 siung bawang putih,iris
Udang secukupnya
Cabai rawit secukupnya, iris
Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Remas pare dengan garam sampai layu. Bilas dengan air. Tiriskan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit sampai harum, masukkan udang. Aduk
3. Masukkan pare.
4. Beri garam, gula, dan air secukupnya. Cicipi. Masak sampai air menyusut dan bumbu meresap. Sajikan.

Tips:

Untuk menghilangkan rasa pahit pare. Sebelum dimasak remas-remas pare yang telah dipotong-potong sampai layu dengan sedikit garam. Bilas bersih pare, baru diolah.



Tumis Tempe

KACANG PANJANG

Untuk: 4 porsi

Tumisan ini sepertinya hampir selalu ada di wartegBahan-bahannya sederhana dan murah, masaknya juga gampang tapi rasanya sedaap sekali. Bisa jadi menu hemat yang sehat pilihan saat tanggal tua, hehee...

Bahan:

- 5 lenjar kacang panjang, potong-potong
- 1 papan tempe, potong-potong
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- Cabai rawit secukupnya, iris serong
- Garam, gula pasir, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit hingga harum.
2. Masukkan kacang panjang, aduk rata, tambahkan tempe. Beri garam, gula, dan air secukupnya
3. Masak sampai kacang panjang cukup empuk, kuah menyusut dan meresap. Angkat. Sajikan.



Kangkung

CAH TAUCO

Untuk: 4 porsi

Kangkung yang murah dan mudah ditemui di banyak tempat ini terasa lebih istimewa dengan tambahan telur puyuh dan tauco di bumbunya.

Bahan:

- 2 ikat kangkung, cuci bersih, petiki
- 10 butir telur puyuh, rebus lalu goreng sebentar
- 4 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- 8 butir cabai rawit, iris serong
- 2 sdm tauco
- 1 sdt saus tiram
- Garam, gula, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum, tambahkan tauco.
2. Masukkan kangkung, telur puyuh, dan saus tiram, beri sedikit air. Aduk rata
3. Tambahkan sedikit gula. Koreksi rasa. Jika kurang asin tambahkan garam.
4. Masak jangan terlalu lama supaya kangkung cantik warnanya dan tidak lembek. Angkat. Sajikan.

Tips:

Perhatikan dengan tambahan garam, karena tauco sangat asin rasanya, sebaiknya cicipi dulu sebelum menambahkan garam.



Sayur

LEMPAH DARAT

Untuk: 4 porsi

Masakan khas pulau Bangka ini sangat segar rasanya. Anak-anak saya sangat menyukainya. Sayurannya yang bermacam-macam sangat menyehatkan, bumbunya pun sangat sederhana. Layak dicoba.

Bahan:

8 lenjar kacang panjang
1 ikat daun katuk
1 buah mentimun
1 buah pepaya muda
1 buah terong ungu

1 buah labu siam
Ikan goreng, suwir-suwir
(kembung goreng)
Garam dan gula
secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

5 butir bawang merah
4 buah cabai keriting merah
8 butir cabai rawit
1 sdm rebon/terasi

Cara memasak:

1. Daun katuk dipetiki. Potong-potong sayuran sesuai selera. Sisihkan.
2. Dalam panci rebus air dan bumbu halus. Rebus kira-kira 15 menit. Tambahkan ikan goreng suwir.
3. Masukkan sayuran berturut-turut mulai dari yang paling keras, terakhir masukkan daun katuk. Beri garam dan gula secukupnya.
4. Koreksi rasa. Masak sampai semua sayur cukup matang. Angkat. Sajikan.

Tips:

Rebus air dan bumbu agak lama sampai bau langunya hilang baru masukkan sayurannya.



HIDANGAN

Ikan

Balado Ikan
Cah Timun Cumi
Gulai Cumi
Gulai Ikan

Ikan Bakar Bumbu Kecap
Ikan Kakap Asam Manis
Ikan Sambal

Kembung Bakar Padang
Kembung Bakar Rica

Kembung Suwir Sambal Korek
Kembung Suwir Sambal Matah
Kembung Tim Asam

Kuwe Goreng Dabu-dabu
Oseng Petai Cumi Asin
Pampis Tongkol
Sate Lilit

Pepes Kembung
Tenggiri Woku
Udang Saus Inggris
Tauco Udang



Balado Ikan

Untuk: 4 porsi

Ini balado ikan ala resto padang. Bumbunya sederhana sekali. Ikan digoreng kering, sambalnya pun dimasak agak kering. Sedaap sekali...

Bahan:

250 g ikan kembung

Air jeruk nipis

Garam dan gula secukupnya

Bumbu-bumbu ditumbuk kasar:

5 buah cabai merah besar

10 butir cabai rawit merah

10 butir bawang merah

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan, beri air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit. Goreng ikan sampai matang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang. Beri garam dan sedikit gula. Masak sampai cabai agak kering. Tambahkan air jeruk nipis secukupnya.
3. Masukkan ikan goreng. Aduk rata. Sajikan.



Cah Timun Cumi

Untuk: 4 porsi

Anda mungkin belum pernah memakai mentimun sebagai bahan utama masakan. Bagi saya yang berdarah Bangka, sangatlah tidak asing. Masakan dengan mentimun biasa ada dalam hidangan berkuah atau tumisan seperti ini. Rasa manis, segar, dan harum mentimun cocok sekali dipadukan dengan cumi-cumi.

Bahan:

- 1 buah mentimun, buang biji, iris serong
- 1 batang daun bawang, iris
- Cumi secukupnya, kerat-kerat cuminya
- 2 siung bawang putih cincang
- 1 sdt Kecap manis
- 1 sdt Kecap ikan
- 1 sdt Kecap asin
- 1 sdt merica
- Garam, gula pasir, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan cumi, aduk-aduk sebentar, beri merica, kecap, garam dan gula secukupnya.
2. Masukkan mentimun, beri air secukupnya. Masak sampai air menyusut dan bumbu meresap. Sebelum diangkat, masukkan daun bawang.

Tips:

Memasak mentimun jangan terlalu lama agar teksturnya tidak terlalu lembek.



Gulai Cumi

Untuk: 8 porsi

Selain ikan, cumi sedap sekali dimasak gulai. Penggunaan bumbu daun segar menambah lezat masakan ini.

Bahan:

1 kg cumi, bersihkan buang tintanya	6 butir cabai rawit utuh
1 batang serai, memarkan	1 potong asam kandis
5 lembar daun jeruk	1 L santan
1 lembar daun kunyit, iris halus	Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 butir bawang merah	3 butir kemiri
3 siung bawang putih	1/4 sdt jintan
10 butir cabai rawit	Seruas kunyit
1 sdt ketumbar sangrai	Seruas jahe

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus beserta serai, daun kunyit, daun jeruk, dan cabai rawit sampai harum.
2. Masukkan santan, aduk rata, lalu rebus selama kira-kira 10 menit.
3. Masukkan cumi dan asam kandis.
4. Masak kira-kira setengah jam di atas api sedang sambil sesekali ditimba-timba supaya santan tidak pecah.
5. Beri garam dan gula secukupnya. Koreksi rasa.
6. Masak sampai bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat. Sajikan.



Gulai Ikan

Untuk: 4 porsi

Anda harus mencoba gulai ikan versi saya ini. Rasanya sedap sekali. Perpaduan asam, gurih, pedas dan rasa asamnya begitu segar menggelitik lidah. Selain ikan, Anda juga bisa memakai kepala ikan untuk resep gulai di bawah ini, keduanya sama nikmatnya.

Bahan

500 g ikan kakap
2 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
1 lembar daun kunyit, iris halus
5 buah belimbing sayur
10 cabai rawit utuh
1 potong asam kandis
1 liter santan

Garam dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
15 buah cabai keriting merah
10 buah cabai rawit
3 butir kemiri
Seruas kunyit
Seruas jahe

Cara memasak

1. Tumis bumbu halus beserta serai, daun kunyit, daun jeruk, dan cabai rawit sampai wangi.
2. Masukkan santan, aduk rata, godog kira-kira 10 menit. Masukkan ikan yang sudah dipotong-potong.
3. Tambahkan asam kandis, belimbing sayur.
4. Masak +/- 30 menit dengan api sedang sambil sesekali ditimba-timba supaya santan tidak pecah.
5. Beri garam gula secukupnya. Cicipi. Angkat. Sajikan.

Tips:

- Kecilkan api begitu santan mulai mendidih, masak sambil ditimba-timba agar santan tidak pecah.
- Ikan tidak perlu dibolak-balik agar tidak hancur.
- Boleh menggunakan air jeruk nipis sebagai pengganti asam.



Ikan Bakar

BUMBU KECAP

Untuk: 3 porsi

Setiap rumah makan ikan bakar di Lembata sepertinya memiliki bumbu yang sama untuk mengoles ikan bakarnya... Karena saya suka rasanya mulailah saya mereka-reka, kira-kira bumbunya apa ya? Hasilnya sungguh memuaskan, miriip sekali rasanya dengan ikan bakar yang dijual itu. Anda musti coba ya.

Bahan:

2 ekor ikan kerapu (kurang lebih 500 g per ekor)
Garam, kecap manis, minyak sayur secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

9 siung bawang putih
2 sdm ketumbar
Seruas besar kunyit

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan, belah tidak terputus.
2. Campur bumbu halus dengan garam, kecap manis, dan minyak sayur. Aduk rata.
3. Siapkan panggangan, bakar ikan sambil dioles-oles bumbu sampai matang.

Tips:

Untuk mendapatkan hasil terbaik selalu gunakan ikan yang benar-benar segar sebaiknya jangan pakai ikan yang sudah dibekukan.



Ikan Kakap

ASAM MANIS

Untuk: 4 porsi

*Jika Anda masak ini di rumah, saya yakin Anda akan dipuji anak dan suami.
Rasanya 11 -12 dengan masakan resto Cina ternama hehe...*

Bahan:

1 ekor ikan kakap 3 sdm sagu
5 sdm tepung terigu Garam, merica, dan air secukupnya

Saus Asam Manis:

3 siung bawang putih, cincang Nanas secukupnya
2 cm jahe, memarkan 2 sdm saus tomat (saya tambah 2 tomat segar dihaluskan)
1 buah cabai merah besar, iris serong 1 sdm maizena campur air untuk mengentalkan
1 buah mentimun, iris korek api Garam, gula, air secukupnya
1 batang daun bawang
1 sdt cuka

Cara memasak:

1. Potong dadu daging ikan, beri garam, merica. Sisihkan.
2. Campur terigu, sagu, air, dan sedikit garam, sampai cukup kekentalannya.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Celup ikan ke dalam tepung kemudian goreng sampai kekuningan dan matang. Angkat. Tiriskan.

Saus Asam Manis:

1. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum masukkan cabai dan mentimun. Aduk.
2. Masukkan tomat segar, nanas, saus tomat, garam, gula, cuka, dan air. Aduk-aduk sampai mendidih. Cicipi masukkan daun bawang. Kentalkan dengan larutan maizena.
3. Siram ikan dengan saus asam manis. Sajikan.



Ikan Sambal

Untuk: 3 porsi

Ikan sambal ini nikmat sekali. Rasa asam dan segar dari belimbingnya bakalan bikin Anda tidak bisa jauh dari bakul nasi hehe... Resep asli dari mertua tentunya perlu saya lestarikan.

Bahan:

1 ekor ikan kuwe, potong-potong (ikan sesuai selera)

20 butir bawang merah, iris

100 g cabai merah keriting campur rawit

Setengah jempol kunyit

1 buah tomat/belimbing sayur, iris-iris

Air jeruk nipis

Garam, gula secukupnya

Cara memasak:

1. Ikan yang telah dipotong-potong diberi air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar kemudian goreng ikan sampai matang. Sisihkan.
2. Cabai dan kunyit ditumbuk halus.
3. Tumis bawang merah sampai harum, masukkan cabai, kunyit yang sudah ditumbuk. Aduk rata. Tambahkan tomat, belimbing. Beri garam, gula secukupnya masak sampai matang dan bau langu hilang.
4. Tambahkan air jeruk nipis. Cicipi. Boleh tambahkan sedikit air, masak sampai cabai agak mengering.
5. Masukkan ikan goreng. Aduk rata. Sajikan.



Kembung Bakar

PADANG

Untuk: 6 porsi

Tentunya Anda tidak asing melihat kembung bakar terpajang di etalase resto Padang. Kali ini saya mengajak Anda membuatnya sendiri di rumah. Rasanya benar-benar Padang asli lho...

Bahan:

6 ekor ikan kembung ukuran sedang	Air jeruk nipis
2 batang serai, memarkan	1 lembar daun kunyit muda, iris halus
4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya	100 ml santan kental
	Garam dan gula pasir secukupnya
	2 gelas air

Bumbu yang dihaluskan:

15 butir bawang merah	Sejempol jahe
6 siung bawang putih	20 butir cabai rawit
Sejempol kunyit	6 buah cabai keriting merah

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan. Beri garam dan jeruk nipis. Sisihkan.
2. Masak santan, air, bumbu daun, dan bumbu halus sampai bumbu benar-benar matang.
3. Masukkan ikan. Tambahkan garam dan sedikit gula. Masak sampai bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat.
4. Bakar ikan sambil diolesi sisa bumbu. Sajikan.



Kembung Bakar

RICA

Untuk: 2 porsi

Suka dengan cita rasa masakan Manado yang harum, pedas, dan segar? Menu yang satu ini tidak bisa Anda lewatkan... Siapkan tisu yang banyak, peluh Anda bakal mengucur deras sembari menyantap bumbu ricanya.

Bahan:

2 ekor ikan kembung
2 buah jeruk lemon cui
10 butir cabai rawit utuh
Garam dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

12 butir bawang merah
4 buah cabai merah besar
25 buah cabai rawit merah
Seruas jahe

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan, beri air jeruk dan garam. Bakar ikan sampai matang. Sisihkan.
2. Panaskan minyak sampai benar-benar panas. Tumis bumbu halus dan cabai rawit utuh. Beri garam dan sedikit gula. Tambahkan air perasan lemon cui.
3. Sajikan kembung bakar dengan sambal rica di atasnya.

Tips:

Jenis ikan bisa diganti sesuai selera. Ikan berdaging tebal seperti kuwe, kakap enak sekali dibakar bumbu rica.



Kembung Suwir

SAMBAL KOREK

Untuk: 6 porsi

*Sambal korek tidak hanya nikmat dicocol bebek goreng. Anda bisa memasak versi sederhananya dengan ikan kembung goreng yang disuwir.
Hati-hati timbangan naik hihihi...*

Bahan:

500 g ikan kembung
1 sdm air jeruk nipis
Garam, gula secukupnya
100 g cabai rawit merah
4 siung bawang putih
Minyak goreng secukupnya

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan kembung, beri jeruk nipis dan garam secukupnya. Goreng ikan sampai matang. Suwir-suwir. Sisihkan.
2. Sambal korek: Tumbuk cabai rawit dan bawang putih, jangan terlalu halus. Panaskan minyak goreng, tuang ke campuran cabai. Beri garam dan sedikit gula. Aduk rata.
3. Campur kembung goreng suwir dengan sambal korek, aduk rata. Sajikan.



Kembung Suwir

SAMBAL MATAH

Untuk: 3 porsi

Sambal khas Bali ini sangat mudah membuatnya. Harum serai, pedas cabai, dan rasa segar dari kucuran air jeruknya pas sekali dengan rasa gurih kembung goreng yang disuwir.

Bahan:

- 3 ekor ikan kembung ukuran besar
- 20 buah cabai rawit, iris
- 8 buah bawang merah, iris
- 3 batang serai, ambil bagian putihnya, iris
- Kemangi secukupnya, petiki daunnya
- Bawang merah goreng secukupnya
- 1 sdm air jeruk nipis
- Garam dan gula pasir secukupnya
- 3 sdm minyak goreng

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan kembung, beri garam, air jeruk nipis. Goreng ikan. Suwir-suwir. Sisihkan.
2. Di dalam mangkuk, campur cabai rawit, bawang merah, serai. Tambahkan garam dan gula. Aduk-aduk.
3. Panaskan minyak siramkan ke campuran cabai. Aduk sampai bawang dan cabai layu. Kucuri air jeruk, taburi bawang goreng dan kemangi.
4. Masukkan kembung goreng suwir ke dalam sambal matah, aduk rata. Sajikan.

Tips:

Jika Anda suka kecombrang bisa ditambahkan ke dalam sambal matah, kucuri air jeruk sesaat sambal akan disajikan.



Kembung

TIM ASAM

Untuk: 3 porsi

Disajikan panas-panas sesaat keluar dari kukusan, kembung tim asam sangatlah nikmat. Masakan khas Bangka ini penampilannya sangat biasa tapi rasanya jangan diragukan.

Bahan:

- 500 g ikan kembung
- 10 butir bawang merah, iris
- 10 butir cabai rawit utuh
- 1 sdm asam jawa diremas-remas dengan setengah gelas air matang
- Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan kembung, buang insang dan isi perutnya. Susun dalam wadah buat tim.
2. Tumis bawang merah dan cabai rawit utuh sampai layu dan harum. Angkat.
3. Panaskan kukusan. Siramkan tumisan bawang dan cabai di atas ikan kembung. Tambahkan air asam jawa, garam, dan gula secukupnya.
4. Tim ikan sampai matang kira-kira 10-15 menit. Sajikan panas.



Kuwe Goreng

DABU-DABU

Untuk: 3 porsi

Sambal dabu-dabu segar sekali rasanya, membuatnya pun sangat mudah. Tidak perlu dimasak cukup diiris bahan-bahannya. Karena sama sekali tanpa minyak, sambal dabu-dabu relatif lebih sehat. Kombinasi yang pas dengan ikan kuwe goreng yang berdaging tebal.

Bahan:

1 ekor ikan kuwe, ukuran besar kurang lebih 1 kg

25 buah cabai rawit, iris

8 butir bawang merah, iris

150 g tomat hijau, iris

1 sdm air jeruk nipis/lemon cui

Garam dan gula pasir secukupnya

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan kuwe, beri garam, sedikit air jeruk nipis. Goreng ikan sampai matang. Sisihkan.
2. Di dalam mangkok campur irisan cabai rawit, bawang merah, dan tomat hijau. Tambahkan air jeruk nipis/lemon cui, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
3. *Penyajian:* Taruh ikan kuwe goreng di piring saji, siram dengan sambal dabu dabu sesaat sebelum disajikan.



Oseng Petai

CUMI ASIN

Untuk: 6 porsi

*Pastikan Anda jauh-jauh dari bakul nasi jika menyantap hidangan ini hahaha...
bumbunya simple saja tapi rasanya bukan main...*

Bahan:

100 g petai, kupas

8 buah cumi asin (rendam sebentar dengan air panas)

5 butir bawang merah, iris

4 siung bawang putih, iris

20 butir cabai rawit, iris

1 sdt kecap manis

Garam, gula pasir, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga harum dan layu.
2. Masukkan petai dan cumi asin. Aduk rata.
3. Beri garam dan gula secukupnya. Tuang air secukupnya.
4. Masak sampai cumi cukup empuk, bumbu meresap dan kuah menyusut. Sebelum diangkat tambahkan kecap manis. Aduk rata. Angkat. Sajikan.

Tips:

Untuk mengurangi rasa asin pada cumi asin bisa dengan merendamnya sebentar di air panas. Tiriskan baru kemudian cumi asin diolah.



Pampis Tongkol

Untuk: 4 porsi

Masakan khas Manado ini nikmat sekali. Anda tidak perlu lauk lain jika menyantap hidangan ini. Pastikan menggunakan bumbu-bumbu daun yang segar untuk hasil terbaik.

Bahan:

1 ekor ikan tongkol +/- berat 1 kg	2 lembar daun kunyit, iris halus
Air jeruk nipis	1 lembar daun pandan, ikat simpul
2 batang serai, memarkan	1 rantang kemangi petik
5 lembar daun jeruk	2 batang daun bawang, iris
	Garam dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

20 butir bawang merah	25 buah cabai rawit merah
8 siung bawang putih	Seruas kunyit
20 buah cabai keriting merah	Seruas jahe

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan tongkol beri garam dan air jeruk nipis diamkan sebentar, kukus sampai matang. Suwir-suwir dagingnya. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama bumbu daun kecuali kemangi sampai harum. Beri garam dan gula secukupnya.
3. Masukkan ikan tongkol, aduk rata sampai bumbu meresap.
4. Sebelum angkat masukkan kemangi. Aduk sebentar. Sajikan.

Tips:

- Selain ikan tongkol bisa juga menggunakan ikan cakalang fufu/asap untuk hidangan ini.
- Ikan untuk masakan pampis bisa dikukus, digoreng atau dibakar lebih dahulu sesuaikan selera.



Sate Lilit

Untuk: 5 porsi

Masakan andalan kaki lima ini sekarang bisa Anda nikmati di rumah. Mudah membuatnya. Sajikan Pecel Lele dengan sambal rebon... sedaaapnya

Bahan: Bumbu yang dihaluskan:

500 g daging ikan tenggiri, haluskan	6 butir bawang merah
50 g kelapa parut(kelapa agak muda)	5 siung bawang putih
50 ml santan	3 buah cabai merah keriting
2 lembar daun jeruk, iris halus	2 butir kemiri
12 batang serai untuk tusuk sate	2 cm kunyit
Garam dan gula secukupnya	2 cm kencur

Cara masak:

1. Basahi batang serai dengan air supaya tidak mudah terbakar pada saat dibakar. Tiriskan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang.
3. Campurkan tumisan bumbu ke ikan yang telah dihaluskan, tambahkan santan, parutan kelapa, daun jeruk iris, gula, dan garam secukupnya. Aduk rata.
4. Ambil secukupnya adonan ikan, lilitkan ke batang serai sambil dikepal, jangan terlalu tebal supaya matang sempurna.
5. Olesi Sate Lilit dengan sedikit minyak goreng agar tidak lengket sewaktu dibakar. Panggang sampai matang. Sajikan.



Pepes Kembung

Untuk: 3 porsi

Pepes kembung ini sarat bumbu. Makan bumbunya saja, sudah enak sekali. Setelah dikukus pepes bisa langsung dimakan tapi saya lebih suka dibakar dulu sebentar bungkus pepesnya di bara api. Waah ...Pepes bakalan makin sedap rasanya.

Bahan:

3 ekor ikan kembung ukuran besar	10 buah belimbing sayur, iris
Serantang kemangi, petik	Garam, gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

20 butir bawang merah	Seruas jahe
6 siung bawang putih	1 buah tomat besar
Seruas kunyit	30 buah cabai rawit
4 buah kemiri	4 buah cabai merah besar (bisa diganti cabai keriting)

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan buang insang, isi perutnya. Sisiikan.
2. Dalam wadah, campur bumbu yang dihaluskan dengan kemangi, belimbing beri garam, gula secukupnya.
3. Masukkan ikan ke dalam wadah berisi bumbu, aduk rata. Diamkan kira-kira 15 menit.
4. Siapkan daun pisang beri beberapa sendok bumbu, letakkan ikan di atas bumbu, tutup lagi dengan bumbu. Bungkus ikan. Lakukan sampai habis.
5. Kukus bungkus pepes sampai matang.
6. Bakar sebentar pepes yang sudah matang supaya lebih harum. Jika mau langsung dimakan tanpa dibakar lagi juga bisa.



Tenggiri Woku

Untuk: 5 porsi

Woku adalah masakan khas Manado rasanya mirip-mirip masakan asam pedas dari daerah lain. Bedanya woku lebih banyak menggunakan bumbu daun. Untuk masakan woku selain ikan kita juga bisa memakai ayam, cumi, dan daging.

Bahan:

10 potong fillet tenggiri	1 lembar daun kunyit yang muda, iris halus
1 sdm air jeruk nipis	
6 lembar daun jeruk	3 batang daun bawang, iris kasar
1 lembar daun pandan, sobek, ikat simpul	1 batang serai, memarkan
1 buah tomat, potong-potong	15 butir cabai rawit utuh
	Serantang daun kemangi
	Garam, gula pasir, dan air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah	20 buah cabai rawit
4 siung bawang putih	1 ruas jari jempol jahe
5 buah cabai merah keriting	1 ruas jari kunyit

Cara memasak:

1. Bersihkan ikan, balur dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, daun kunyit, daun bawang, daun pandan, dan cabai rawit utuh hingga harum dan tidak langu.
3. Masukkan ikan. Aduk rata. Tambahkan tomat, garam, gula, dan air secukupnya
4. Masak sampai bumbu meresap dan air menyusut. Koreksi rasa. Menjelang diangkat masukkan kemangi. Aduk sebentar. Angkat. Sajikan.



Udang

SAUS INGGRIS

Untuk: 4 porsi

Kecap inggris mempunyai rasa dan aroma yang sangat khas cocok sekali dipakai untuk masakan menggunakan seafood, daging, dan unggas. Kelezatan masakan ini bisa Anda nikmati di rumah tanpa perlu jauh-jauh pergi ke restoran.

Bahan:

500 g udang, cuci buang kepalanya	1 buah jeruk limau
2 siung bawang putih memarkan	Garam, gula secukupnya
1 buah bawang bombai rajang kasar	Air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

1 sdm kecap asin	2 sdm saus inggris/worcestershire sauce
1/2 sdm saus tomat	2 sdm kecap manis
1 sdm makan saus tiram	1/2 sdt merica

Cara memasak:

1. Udang yang sudah dibersihkan beri sedikit garam, tumis sebentar dengan minyak. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai sampai harum. Besarkan api, masukkan campuran saus, aduk rata.
3. Masukkan udang, aduk rata beri sedikit air, cicipi tambahkan garam, gula secukupnya, masak sampai saus mengental. Sajikan dengan menambahkan perasan air jeruk limau.



Tauco Udang

Untuk: 4 porsi

Selain dimakan dengan nasi putih, masakan tauco udang bisa menjadi salah satu lauk di lontong sayur. Anda bisa menjadikan masakan ini sebagai pilihan disamping menu-menu pendamping lontong yang biasa Anda sajikan.

Bahan:

250 g udang, kupas sisakan ekornya	2 cm lengkuas memarkan
1 buah tahu jepang, potong bulat digoreng	10 buah cabai keriting hijau, iris serong
1 papan petai, kupas, belah dua	3 buah cabai keriting merah, iris serong
6 batang jagung putren, iris serong	10 butir cabai rawit, iris
1 buah tomat, potong-potong	2 sdm tauco
8 butir bawang merah, iris halus	1 sdm kecap manis
4 siung bawang putih, iris halus	Garam dan gula secukupnya
2 lembar daun salam	Minyak untuk menumis

Cara memasak:

1. Panaskan minyak di wajan, tumis bawang merah, bawang putih, lengkuas, daun salam, dan cabai hingga harum.
2. Masukkan jagung putren, petai, dan udang. Tambahkan tauco, kecap manis, gula, dan air. Aduk rata.
3. Masukkan tofu goreng dan tomat. Koreksi rasa. Jika kurang asin tambahkan garam.
4. Masak sampai semua bahan cukup matang dan bumbu meresap. Angkat. Sajikan.



HIDANGAN

Daging

Pindang Iga Palembang

Sapi Goreng Asam

Sate Lidah Padang

Semur Lidah Sapi

Semur Daging Sapi

Tumis Sapi Cabai Hijau

Tumis Sapi dan Petai

Sapi Lada Hitam

Empal Suwir

Paru Goreng Balado

Sate Paru

Sambal Goreng Kreni



Pindang Iga

PALEMBANG

Untuk: 5 porsi

Masakan khas Palembang ini mudah kita temui di rumah-rumah makan yang khusus menjual makanan khas Palembang. Perpaduan rasa asam, manis, pedas yang segar pada masakan ini dijamin akan membuat Anda menyeruput habis kuahnya.

Bahan:

1 kg iga sapi
3 lembar daun salam
2 batang serai,
memarkan
10 buah cabai rawit
merah utuh
Air asam jawa
secukupnya

1 sdm kecap manis
1 buah tomat,
potong-potong
1 buah nanas, potong-
potong
Daun kemangi
Garam dan gula pasir
secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
10 buah cabai merah
keriting
10 buah cabai rawit
1 ruas jari kunyit
 $\frac{1}{2}$ sdt rebon/terasi
2 buah tomat

Cara memasak:

1. Rebus iga sapi dengan 2,5 liter air.
2. Masukkan bumbu halus, daun salam, serai, dan cabai merah utuh ke dalam rebusan iga sapi.
3. Rebus iga bersama bumbu sampai iga empuk dan bau langu hilang. Jika air berkurang dan iga belum empuk tambahkan air panas.
4. Masukkan nanas, garam, gula, kecap manis. Cicipi. Tambahkan air asam jawa, banyaknya sesuaikan dengan tingkat keasaman yang diinginkan.
5. Masak sampai iga empuk dan bumbu meresap. Menjelang diangkat tambahkan tomat yang sudah dipotong-potong.
6. Sajikan pindang panas-panas di mangkuk, beri daun kemangi.

Tips:

- Pilih iga yang banyak dagingnya.
- Rebus dan buang dulu air rebusan iga sapi yang pertama sebelum dimasak untuk mengurangi lemak di kuah.



Sapi Goreng

ASAM

Untuk: 4 porsi

Rasa asam dan aroma yang khas pada asam jawa ternyata sangat cocok dipadukan dengan daging sapi. Masak daging sampai benar-benar empuk dan rasakan sensasi cita rasanya.

Bahan:

500 g daging sapi, iris-iris

2 sdm asam jawa, larutkan dengan air secukupnya

5 sdm kecap manis

2 sdm kecap asin

Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci daging, iris-iris lalu lumuri dengan air asam jawa, kecap manis, kecap asin, garam, gula, dan merica. Aduk rata. Simpan dilemari es semalaman.
2. Panaskan minyak di wajan, masukkan daging beserta bumbu. Masak sampai daging agak kering.
3. Tambahkan air, ungkep sampai daging empuk. Cicipi rasanya, tambahkan kecap jika perlu.
4. Setelah daging cukup empuk. Angkat. Sajikan.



Sate Lidah

PADANG

Untuk: 6 porsi

Sate padang yang harum dengan rasa rempah yang kuat dibumbunya. Wajib Anda coba.

Bahan:

1 buah lidah sapi
3 lembar daun salam
1 batang serai,
memarkan
Seruas lengkuas,
memarkan
6 lembar daun jeruk,
sobek-sobek
1 lembar daun kunyit,
sobek ikat simpul

5 buah cengkih
1 sdm bumbu kari
Air kaldu daging,
secukupnya
Garam dan gula pasir
secukupnya
5 sdm tepung beras
larutkan dengan air
secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1/2 sdt jinten
1/2 sdm ketumbar
Seruas kunyit
Seruas jahe
6 buah cabai rawit merah
1 sdt merica

Pelengkap:

Ketupat
Bawang merah goreng

Cara memasak:

1. Rebus lidah sapi bersama daun salam sampai empuk. Angkat. Kupas kulit luar lidah. Potong lidah bentuk dadu. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama serai, lengkuas, daun jeruk, daun kunyit, dan bumbu kari sampai harum. Masukkan lidah sapi.
3. Aduk rata lidah dan bumbu. Tambahkan air kaldu daging, garam, gula masak sampai bumbu meresap.
4. Angkat lidah. Tusuk lidah dengan tusuk sate. Bakar sebentar.
5. Sisa air rebusan lidah ditambahkan larutan tepung beras, aduk rata cepat jangan sampai bergerindil. Masak sampai meletup-letup. Angkat. Kekentalannya sesuai selera. Jika terlalu kental tambahkan sedikit air.
6. Sajikan sate dengan ketupat. Siram bumbu dan taburi bawang merah goreng.



Semur

LIDAH SAPI

Untuk: 8 porsi

Lidah sapi tidak hanya enak dimasak steak dengan saus jamur. Cobalah memakai lidah sapi untuk masakan semur ini. Tekstur lidah yang lembut sedikit chewy serasi sekali dengan kuah semur yang medok membelai lidah.

Bahan:

1 buah lidah sapi	Seruas jahe dimemarkan
4 butir bawang merah , iris halus	2 lembar daun salam
6 buah cabai rawit merah	1 batang kayu manis
1 sdm kecap asin	5 butir cengkeh
3 sdm kecap manis	Garam, gula, dan air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 butir bawang merah	1 biji pala
5 siung bawang putih	1 sdt merica

Cara memasak:

1. Didihkan air. Rebus lidah sapi selama 5 menit. Angkat. Tiriskan, kupas kulit luar lidah.
2. Rebus kembali lidah dengan jahe sampai empuk. Angkat. Tiriskan, potong melebar. Buang air rebusannya.
3. Tumis bumbu halus, daun salam, kayu manis, cengkih, cabai, dan bawang merah iris hingga harum.
4. Masukkan lidah sapi. Tambahkan kecap asin, kecap manis, garam, dan gula. Aduk sampai bumbu meresap baru tuangi air secukupnya.
5. Didihkan. Kecilkan api dan tutup wajan.
6. Buka tutup wajan, aduk-aduk. Koreksi rasa. Masak sampai kuah menyusut dan bumbu meresap. Sajikan Semur Lidah dengan taburan bawang merah goreng.



Semur

DAGING SAPI

Untuk: 5 porsi

Hidangan klasik tak lekang oleh zaman yang selalu ada di rumah keluarga Indonesia. Kunci kelezatannya masak daging sampai benar-benar empuk adalah memasaknya dengan api kecil sehingga bumbu menyerap sempurna ke dalam daging.

Bahan:

1 kg daging sapi
Garam dan gula pasir secukupnya
Kecap asin, kecap manis secukupnya
3 buah kentang, potong-potong, goreng

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 buah pala
1 sdt merica

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus sampai harum.
2. Masukkan daging sapi yang sudah dipotong-potong. Aduk sampai daging berubah warna.
3. Tambahkan kecap asin, kecap manis, garam, dan gula. Aduk. Tuang air secukupnya.
4. Tutup wajan. Setelah mendidih kecilkan api.
5. Masak sampai daging empuk. Cicipi. Masukkan kentang goreng. Masak sampai kuah menyusut dan bumbu meresap. Sajikan semur dengan taburan bawang goreng.



Tumis Sapi

CABAI HIJAU

Untuk: 5 porsi

Masakan yang sangat praktis dan lezat, berupa irisan tipis daging sapi berbumbu, yang berpadu dengan manisnya bawang bombai, harum cabai hijau yang khas serta aroma minyak wijen yang menggoda selera...Sungguh sayang untuk dilewatkan.

Bahan:

500 g daging sapi bagian has	1 sdm kecap asin
1 siung bawang putih cincang	1 sdm saus tiram
1 buah bawang bombai, iris kasar	1 sdt minyak wijen
Seruas jahe,memarkan	1 sdm kecap inggris
100 g cabai hijau, iris serong	1 sdm sagu
2 sdm kecap manis	Garam, gula, air secukupnya
1 sdt merica	

Cara memasak:

1. Daging sapi iris-iris, bumbui dengan kecap manis, kecap asin, minyak wijen, sagu, aduk rata. Simpan dalam lemari es selama beberapa jam.
2. Tumis bawang putih, bawang bombai, jahe, dan cabai hijau sampai harum. Masukkan daging sapi. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan saus tiram, kecap inggris, garam, gula, dan merica. Beri air secukupnya. Cicipi. Masak sampai kuah mengental. Angkat. Sajikan.

Tips:

Supaya daging cepat empuk gunakan daging khusus sukiyaki atau daging sapi bagian has dalam.



Tumis Sapi

DAN PETAI

Untuk: 4 porsi

Bumbu tumis sederhana dipadukan dengan irisan daging sapi dan petai menjadikan masakan ini begitu istimewa. Coba dimasak pedas pakai banyak cabai rawit ...Saya yakin nasi di magic com Anda akan lebih cepat habis hehee...

Bahan:

150 g daging has sapi, iris tipis	1 sdm kecap asin
3 papan petai, kupas	1 sdt saus tiram
6 buah jagung putren, iris serong	1 sdt kecap manis
4 butir bawang merah , diiris	1 sdm maizena
2 siung bawang putih, diiris	Garam, gula, merica, dan air
Cabai rawit secukupnya, iris	secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci daging, iris tipis, bumbui dengan kecap asin, kecap manis, saus tiram, merica, dan maizena. Aduk rata. Sisihkan 30 menit.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit sampai harum. Masukkan daging sapi, tumis sampai berubah warna.
3. Masukkan petai, jagung putren. Beri garam, gula, saus tiram, dan air secukupnya.
4. Cicipi. Masak sampai air menyusut dan bumbu meresap. Sajikan.



Sapi Lada Hitam

Untuk: 4 porsi

Aroma dan rasa lada hitam yang khas begitu terasa lezat di masakan ini. Dengan resep di bawah ini Anda bisa menyajikan masakan sekelas resto di meja makan untuk keluarga tercinta.

Bahan:

500 g daging sapi has , potong-potong	1,5 sdm kecap manis
1 sdm tepung maizena untuk daging	1 sdt lada hitam
4 siung bawang putih cincang	1 sdt saus tiram
1 buah bawang bombai , potong kasar	1 sdt minyak wijen
Paprika atau cabai hijau besar, potong- potong	1 sdm maizena larutkan dengan air untuk mengentalkan
1 sdm kecap asin	Garam, gula, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Daging sapi diberi sedikit kecap asin lalu campur dengan maizena, aduk rata. Diamkan sebentar.
2. Tumis daging sebentar. Angkat. Sisihkan.
3. Tumis bawang bombai, bawang putih, dan paprika sampai harum.
4. Masukkan semua kecap, saus dan bumbu lainnya, beri air, garam, dan gula secukupnya.
5. Masukkan daging. Masak sampai bumbu meresap. Kentalkan kuah dengan larutan maizena. Angkat. Sajikan.



Empal Suwir

Untuk: 8 porsi

Manis, gurih, dan rasa rempah menyerap sempurna di tiap suwiran dagingnya.

Empal suwir ini cocok dijadikan lauk nasi kuning.

Resep yang layak Anda coba di rumah.

Bahan:

750 g daging sapi (sengkel, paha)	100 gram gula merah, sisir
3 lembar daun salam	2 sdm air asam jawa
2 batang serai, memarkan	250 ml santan kental
1250 ml santan encer	Garam secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

12 butir bawang merah	4 butir kemiri, sangrai
6 siung bawang putih	2 sdm ketumbar, sangrai
2 ruas jari lengkuas	1/2 sdt merica

Cara memasak:

1. Cuci bersih daging, potong-potong ukuran sedang.
2. Di dalam wajan masukkan santan encer, daging, bumbu halus, daun salam, serai, gula merah, air asam, dan garam secukupnya.
3. Masak sampai mendidih lalu kecilkan api.
4. Masak daging sampai setengah empuk, tambahkan santan kental. Lanjutkan memasak.
5. Setelah santan menyusut, angkat daging lalu suwir-suwir.
6. Kembalikan daging ke dalam wajan, masak dengan sisa kuah sampai suwiran daging empuk dan kering.



Paru Goreng

BALADO

Untuk: 6 porsi

Waah...ini hidangan favorit saya juga di resto Padang. Mungkin juga favorit Anda ya hehee... Paru berbumbu digoreng kriuk disiram bumbu balado yg menggugah selera, siapa yang bisa menolaknya ? Sekarang Anda bisa membuatnya sendiri di rumah, mudah sekali memasaknya.

Bahan:

500 g paru sapi
Air secukupnya

Bumbu untuk sambal:

3 buah cabai merah besar
10 buah cabai merah keriting
8 butir bawang merah, iris
1/2 buah tomat, iris
Air jeruk nipis
Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan untuk paru:

5 siung bawang putih
1 sdm ketumbar
1 ruas jari kunyit
Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Iris-iris paru, rebus dan buang air rebusannya. Tiriskan.
2. Campur paru dengan bumbu halus, garam, dan gula secukupnya, diamkan kira-kira 2 jam sampai bumbu meresap.
3. Rebus kembali paru dengan air sampai air habis,
4. Goreng paru dalam minyak banyak, sesekali diaduk agar matang merata. Angkat. Tiriskan.

Tips:

Untuk menghasilkan paru goreng yang garing, goreng paru dengan api kecil dan waktu yang agak lama.

SAMBAL BALADO

Cara memasak:

1. Tumis bawang merah hingga harum dan layu.
2. Masukkan cabai merah dan cabai keriting yg sudah ditumbuk kasar. Aduk rata tambahkan tomat iris. Beri garam dan sedikit gula. Kucuri air jeruk nipis. Koreksi rasa.
3. Tumis sampai sambal benar-benar matang dan bau langu hilang.

Penyajian: Tata paru goreng di piring saji, siram dengan sambal balado.



Sate Paru

Untuk: 6 porsi

Tidak hanya daging ayam, sapi atau seafood yang enak dijadikan sate. Sekali-sekali jadikan paru sapi sebagai bahan utama di masakan sate ...Jangan-jangan Anda bakal lupa dengan sate ayam favorit Anda.

Bahan:

500 g paru sapi Tusuk sate
Air secukupnya Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

5 siung bawang putih 2 ruas jari kunyit
1 sdm ketumbar

Pencelup:

2 butir telur ayam, kocok Sejumput garam
1 sdm terigu

Cara memasak:

1. Iris paru tipis lebar, rebus dan buang airnya. Tiriskan.
2. Campur paru dengan bumbu halus, garam, dan gula secukupnya, diamkan kira-kira 2 jam sampai bumbu meresap.
3. Rebus kembali paru dengan air sampai air habis. Tusuk paru dengan tusukan sate.
4. *Adonan pencelup:* Campur jadi satu, aduk rata. Celup sate paru ke dalam adonan pencelup.
5. Goreng sate paru hingga matang dan kecokelatan. Angkat. Sajikan.

Tips:

Untuk menghilangkan rasa anyir pada paru sapi. Rebus 2 kali paru sapi, buang air rebusannya baru kemudian paru sapi direbus dengan bumbu-bumbu.

LORES



Sambal Goreng

KRENI

Untuk: 6 porsi

Hidangan yang selalu saya sajikan di saat Hari Raya Idul Fitri. Membuatnya tidak sulit hanya perlu sedikit tambahan waktu untuk membuat printilan dagingnya. Yuk jangan tunggu Lebaran untuk menyajikan hidangan ini, segera praktikan resep ini di rumah.

Bahan untuk Kreni (bola-bola daging):

400 g daging sapi cincang	1 papan petai, kupas, belah dua
1 butir telur ayam	500 ml santan dari 1 butir kelapa
Garam, merica, dan pala secukupnya	2 lembar daun salam
3 buah kentang, potong dadu, goreng	2 ruas jari lengkuas, memarkan
5 batang buncis, iris serong	Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah	15 buah cabai keriting merah
1 buah tomat	

Cara memasak:

1. Kreni: Campur semua bahan kreni jadi satu, bentuk menjadi bulatan-bulatan. Goreng sampai matang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus bersama salam dan lengkuas sampai bumbu harum dan matang. Masukkan petai, tumis sebentar.
3. Tuangi santan. Tambahkan kreni dan kentang goreng. Beri garam dan gula.
4. Setelah mendidih kecilkan api, masukkan buncis. Masak sampai bumbu meresap dan kuah menyusut. Angkat. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.



HIDANGAN

Ayam

Ayam Bakar Pedas Manis
Ayam Goreng Bawang Putih
Ayam Goreng Bumbu Soto
Ayam Goreng Tepung
Ayam Rebus
Semur Ayam Kentang
Ayam Betutu
Ayam Taliwang
Ayam Goreng Kuning
Opor Ayam
Ayam Kuluyuk
Ayam Goreng Mentega



Ayam Bakar

PEDAS MANIS

Untuk: 5 porsi

Rasa pedas dan legit pada ayam bakar ini pasti membangkitkan selera makan Anda....

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong jadi 4

3 sdm kecap manis

3 lembar daun salam

1 sdm gula merah

Garam dan air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

12 butir bawang merah 20 butir cabai rawit

6 siung bawang putih 1 sdt ketumbar

3 buah cabai keriting merah Seruas kunyit

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum dan matang, masukkan ayam, aduk rata.
2. Tambahkan air, gula merah, kecap manis, dan garam. Ungkep ayam.
3. Masak sampai ayam empuk dan bumbu mengental.
4. Panggang ayam di atas bara arang sampai agak kering sambil diolesi sisa bumbu. Sajikan.



Ayam Goreng

BAWANG PUTIH

Untuk: 5 porsi

Bagi Anda pencinta bawang putih harus mencoba resep ini. Aroma dan rasa bawang putih sangat kuat pada masakan ini.

Bahan:

- | | |
|--|--|
| 1 ekor ayam kampung muda, potong kecil-kecil | 1 sdt kecap asin |
| 6 siung bawang putih, haluskan | 1 sdt saus tiram |
| Seruas jahe, haluskan | 2 bonggol bawang putih, memarkan jangan kupas kulitnya |
| | Garam secukupnya |

Pelapis:

100 g tepung maizena

Cara memasak:

1. Campur ayam dengan bawang putih, jahe, saus tiram, kecap asin, dan garam. Remas-remas sebentar. Diamkan minimal 30 menit.
2. Panaskan minyak yang banyak di wajan. Gulingkan potongan ayam satu persatu ke dalam maizena. Balut ayam dengan tepung maizena tipis-tipis saja.
3. Goreng ayam bersama bawang putih bonggol sambil sesekali diaduk agar matang merata.
4. Jika bawang putih mulai menguning dan kering sementara ayam belum matang, angkat bawang putih. Sisihkan. Lanjutkan menggoreng ayam.
5. Goreng ayam sampai matang. Taburi bawang putih goreng di atas ayam. Sajikan.



Ayam Goreng

BUMBU SOTO

Untuk: 5 porsi

*Ayam goreng bumbu soto ini enak sekali.
Aromanya harum dengan rasa rempah soto yang kuat.*

Bahan:

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 ekor ayam kampung, potong jadi 4 | 4 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya |
| 1000 ml santan encer | 1 batang serai, memarkan |
| 2 cm lengkuas, memarkan | Garam dan gula secukupnya |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|------------------------|--------------|
| 8 butir bawang merah | 1 sdt merica |
| 4 siung bawang putih | 2 cm jahe |
| 1 sdt ketumbar sangrai | 4 cm kunyit |
| 1/2 sdt jinten | |

Cara memasak:

1. Tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama serai, lengkuas, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk sampai ayam berubah warna.
3. Tuangi santan encer, bumbui garam dan gula secukupnya.
4. Ungkep ayam sampai empuk dan santan habis.
5. Goreng ayam sampai kuning kecokelatan. Angkat. Sajikan.



Ayam Goreng

TEPUNG

Untuk: 5 porsi

Resep ayam goreng tepung ini telah dimasak ulang oleh ratusan follower saya. Keunggulan resep ini dibandingkan resep-resep yang lain adalah rasanya yang enak, proses masaknya sangat mudah tidak perlu celup sana sini dan tampilannya tidak kalah dari gerai ayam goreng terkenal. Resep sudah ada, tunggu apa lagi ...Ayo segera praktikkan resepnya.

Bahan:

1 ekor ayam broiler, potong-potong	Kaldu bubuk secukupnya
7 siung bawang putih, haluskan	Garam secukupnya
1/2 sdt merica	1 butir telur

Tepung pelapis:

100 g tepung terigu
20 g gram tepung maizena

Cara memasak:

1. Campur ayam, bawang putih, merica, kaldu bubuk, dan garam. Aduk rata, remas-remas sebentar. Simpan dalam kulkas (minimal 2 jam).
2. Dalam piring terpisah, campur terigu dan maizena. Aduk rata.
3. Keluarkan ayam dari dalam kulkas. Masukkan 1 butir telur ke ayam. Aduk rata.
4. Gulingkan potongan ayam ke dalam tepung pelapis, remas sedikit sambil dicubit-cubit sampai tepung terlihat keriting.
5. Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan. Angkat. Sajikan.

Tips:

Semakin lama dibumbui, rasa ayamnya semakin enak. Sebaiknya ayam dibumbui malam sebelum dimasak, simpan dalam lemari es.



Ayam Rebus

Untuk: 5 porsi

Masakan ayam rebus tidak asing di keluarga keturunan Tionghoa. Selain enak dimakan langsung dengan nasi putih, ayam rebus teman yang paling cocok untuk nasi hainan dan bubur putih ala Cina. Ayo Anda bisa membuatnya sendiri di rumah... sangat mudah!

Bahan:

1 ekor ayam kampung muda dan gemuk	Air secukupnya utk merebus ayam
Seruas jahe, memarkan	2 sdm minyak wijen
6 siung bawang putih, cincang	3 sdm kecap asin
5 cm jahe dimemarkan lalu iris bentuk korek api	1 sdt saus tiram
	Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Cuci bersih ayam. Ayam tidak perlu dipotong biarkan utuh.
2. Rebus air, seruas jahe, garam, gula, dan merica secukupnya dalam panci. Masukkan ayam. Gunakan panci yang cukup memuat 1 ekor ayam.
3. Rebus sampai ayam empuk kira-kira 30 menit. Angkat ayam, celupkan ke dalam air es selama 5 menit lalu kembalikan ayam ke dalam kuah kaldu.
4. Tumis bawang putih cincang dan jahe dengan 1 sdm minyak sayur dicampur minyak wijen.
5. Tumis hingga harum dan bawang putih garing kekuningan. Tambahkan kecap asin, aduk rata
6. Potong-potong ayam. Susun dalam piring saji, siram ayam dengan tumisan bawang putih dan jahe. Sajikan.

Tips:

Pilih ayam kampung yang muda, gemuk, dan berkulit kuning untuk hasil yang maksimal. Ayam dengan kulit berwarna kuning lebih manis dan aromanya tidak amis.



Semur Ayam

KENTANG

Untuk: 5 porsi

Tidak sulit memasak semur yang enak. Semur cukup dimasak dengan api kecil dan lama agar bumbunya meresap sempurna.

Bahan:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 ekor ayam kampung | 1 buah tomat, belah 2 |
| 500 g kentang | 2 buah cabai keriting merah, iris serong |
| 1 batang kayu manis ukuran kecil | Garam dan gula secukupnya |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|----------------------|----------------|
| 8 butir bawang merah | Kecap manis |
| 4 siung bawang putih | Kecap asin |
| 1/2 butir pala | Air secukupnya |
| 1 sdt merica | |

Cara memasak:

1. Cuci ayam, potong-potong, goreng sebentar saja.
2. Cuci kentang, potong-potong, goreng setengah matang.
3. Tumis bumbu halus bersama kayu manis, tomat, dan cabai keriting sampai harum.
4. Masukkan ayam, aduk-aduk, beri air secukupnya garam, gula, kecap manis, dan kecap asin.
5. Masak dengan api kecil, masukkan kentang. Masak sampai ayam dan kentang empuk, bumbu meresap, air menyusut.
6. Cicipi. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng.



Ayam Betutu

Untuk: 8 porsi

Saya mencoba meracik bumbu betutu ini sambil mengingat-ingat rasa Ayam Betutu yang enak yang pernah saya makan di resto terkenal di Bali. Hasilnya sungguh memuaskan. Resep Ayam Betutu ini sukses di- recook ratusan teman di instagram bahkan menjadi menu jualan banyak orang. Anda bisa mencoba memasaknya di rumah, tidak perlu jauh-jauh ke Bali untuk merasakan Ayam Betutu yang Bali banget rasanya.

Bahan: Bumbu, semua diiris kasar:

2 ekor ayam kampung, belah tidak
putus
Air secukupnya

250 g bawang merah
9 siung bawang putih
3 ruas jari lengkuas
5 ruas jari kencur

Bumbu yang dihaluskan:

1 sdm ketumbar
4 butir kemiri
Seruas kunyit
15 butir cabai rawit
1 sdm rebon/terasi
2 sdt merica

Seruas kunyit
3 ruas jari jahe
20 butir cabai rawit
5 batang serai

Garam dan gula pasir secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus dan bumbu yang diiris kasar sampai harum dan matang.
2. Masukkan ayam yang sudah dibersihkan. Aduk rata. Beri garam dan sedikit gula.
3. Tambahkan air sampai menutupi ayam. Ungkep dengan api kecil sampai ayam benar-benar empuk dan bumbu meresap. Cicipi. Angkat. Sajikan. (Kuah jangan sampai kering, lebih enak masih ada kuahnya)

Tips:

Bumbu Ayam Betutu ini sebaiknya jangan dihaluskan semua, sebagian bumbu cukup dirajang saja. Sedap sekali rasanya menyeruput kuah betutu sambil menggigit bumbu rempahnya.



Ayam Taliwang

Untuk: 5 porsi

Masakan ayam dari pulau Lombok ini sedap sekali rasanya. Rasa pedas dari cabai dan aroma kencurnya khas sekali. Anda bisa menikmatinya dengan kangkung plecing yang menyegarkan.

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong jadi 4

2 sdm kecap manis (optional)

1 sdm gula merah, sisir

Garam, gula pasir, dan air secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

15 butir bawang merah 1 sdt rebon/terasi

7 siung bawang putih 2 ruas kencur

15 buah cabai keriting merah 1 buah tomat

15 buah cabai rawit merah

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus sampai matang, masukkan ayam, aduk rata.
2. Tambahkan air, gula merah, garam, dan gula. Ungkep ayam.
3. Masak ayam sampai empuk dan bumbu mengental. Cicipi. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
4. Panggang ayam di atas arang sampai agak kering sambil sesekali diolesi sisa bumbu. Sajikan.



Ayam Goreng

KUNING

Untuk: 5 porsi

Tiap keluarga sepertinya punya resep ayam goreng andalan. Resep ayam goreng kuning ini adalah salah satu masakan ayam favorit anak-anak saya...Anda juga bisa mencoba menghidangkannya di rumah Anda.

Bahan:

- 1 ekor ayam kampung
- Air secukupnya untuk mengungkep ayam
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk purut
- Garam, gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| 7 butir bawang merah | Seruas lengkuas muda |
| 3 siung bawang putih | Seruas kunyit |
| 2 butir kemiri | Garam gula secukupnya |

Cara memasak:

1. Cuci dan potong-potong ayam.
2. Balurkan bumbu yang sudah dihaluskan ke ayam, remas-remas sedikit diamkan +/- 30 menit.
3. Tuang ayam bersama bumbu ke dalam wajan, beri air secukupnya ditambah serai, daun jeruk, garam, gula secukupnya.
4. Ungkep ayam sampai empuk dan air habis.
5. Goreng ayam dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan.
6. Sajikan.

Tips:

Gunakan ayam kampung yang segar. Ungkep sampai ayam benar-benar empuk. Goreng sebentar saja supaya ayam tidak keras.



Opor Ayam

Untuk: 5 porsi

Kebanyakan resep opor ayam ditumis dulu bumbunya. Resep Opor Ayam ala mama saya ini tidak perlu ditumis. Bumbunya cukup direbus bersama ayam dan santan. Hasilnya tidak kalah gurih dan sedap dengan opor yang ditumis. Tentunya lebih sehat juga kan.

Bahan:

1 ekor ayam kampung, potong-potong	1300 ml santan encer dari 1 butir kelapa
2 batang serai, memarkan	200 ml santan kental
3 lembar daun salam	10 butir cabai rawit
2 ruas jari lengkuas, memarkan	Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah	3 cm jahe
4 siung bawang putih	1/4 sdt jinten
2 butir kemiri disangrai	1/4 sdt adas
1 sdm ketumbar disangrai	1 sdt merica

Cara memasak:

1. Goreng sebentar saja ayam yang sudah dipotong-potong, cukup asal kulit sedikit kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
2. Tuang santan dalam wajan, masukkan bumbu halus, bumbu daun dan cabai rawit. Godog sekitar 10 menit sambil ditimba-timba agar santan tidak pecah.
3. Masukkan ayam. Beri garam dan gula. Biarkan mendidih, kecilkan api masukkan santan kental, masak sambil ditimba-timba.
4. Masak sampai ayam empuk, bumbu meresap dan kuah berminyak. Angkat. Sajikan.

Tips:

Masak Opor Ayam dengan api kecil sampai ayam empuk dan santan mengeluarkan minyak.



Ayam Kuluyuk

Untuk: 3 porsi

Menu klasik yang selalu ada di restoran cina. Gurih ayam berbalut tepung dan saos asam manisnya yang segar, membuat hidangan ini selalu dinanti.

Bahan:

300 g daging ayam tanpa tulang, potong-potong	1/4 sdt merica bubuk
2 sdt kecap asin	1 butir telur kocok

Saus asam manis:

2 sdm minyak goreng	1 buah mentimun, buang bijinya, iris bentuk korek api
3 siung bawang putih, cincang	1 buah cabai merah, buang bijinya iris bentuk korek api
1/2 buah bawang bombai, iris kasar	1,5 sdm gula pasir
1/2 batang wortel, iris bentuk korek api	1 sdt cuka masak
1 buah tomat, iris-iris	Garam secukupnya
Kembang kol secukupnya, potong sesuai kuntum	300 ml air
Paprika secukupnya, iris panjang	1 sdm tepung maizena, dilarutkan dengan air
3 sdm saos tomat	

Pelapis:

5 sdm tepung terigu	1 sdm tepung maizena
---------------------	----------------------

Tips:

Jika tidak suka cuka bisa memakai irisan buah nanas untuk rasa asam di sausnya.

Cara memasak:

1. Bumbui ayam dengan kecap asin dan merica. Aduk rata, diamkan minimal 30 menit.
2. Celupkan ayam ke kocokan telur lalu gulingkan ke dalam campuran tepung pelapis, remas-remas sedikit.
3. Goreng ayam dalam minyak panas sampai matang. Sajikan.



Cara membuat saus:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum dan agak layu, masukkan wortel dan kembang kol. Aduk-aduk, tambahkan air. Didihkan kira-kira 5 menit.
2. Masukkan tomat, paprika, dan cabai. Tambahkan saus tomat, garam, cuka, dan gula. Aduk. Tuang larutan maizena untuk mengentalkan. Menjelang diangkat masukkan mentimun. Aduk sebentar saja. Angkat. Sajikan.

Penyajian:

Tata ayam dalam piring saji, siram dengan saus asam manis.

Ayam Goreng

MENTEGA

Untuk: 5 porsi

Masakan ini selalu menjadi favorit di rumah kami. Jangan lupa untuk menambahkan perasan jeruk limau pada saat menghidangkannya. Dijamin sebentar saja ludess hehe...

Bahan:

1 ekor ayam, potong kecil-kecil	Garam dan merica secukupnya
2 siung bawang putih dihaluskan	2 sdm mentega
	1 buah jeruk limau

Bumbu yang dihaluskan:

3 siung bawang putih, cincang	1/2 sdt merica
1 bawang bombai, iris kasar	Kecap manis
2 sdm kecap inggris	Kecap asin
1 sdt saus tiram	Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Campur ayam dengan bawang putih halus, garam, dan merica. Diamkan kira-kira 1 jam. Goreng ayam. Angkat. Tiriskan.
2. Panaskan wajan, masukkan 2 sdm mentega dan 1 sdm minyak goreng, tambahkan bawang putih dan bawang bombai, tumis hingga harum.
3. Tambahkan kecap manis, kecap asin, kecap inggris, saus tiram, garam, merica, gula, dan sedikit air masak sampai mendidih.
4. Masukkan ayam goreng. Aduk rata. Kucuri air jeruk limau. Sajikan.

Tips:

Jika menggunakan ayam kampung, ungkep dulu ayam dengan bawang putih dan air secukupnya sebelum ayam digoreng agar daging ayam tidak keras.



HIDANGAN

Tempe, Tahu, & Telur

Sapo Tahu

Cah Sosis Tofu

Tahu Bakso

Tahu Tumis Rebon

Tofu Masak Tausi

Tempe Orek

Sate Tempe Pedas

Tahu Tempe Bacem

Telur Balado

Telur Dadar Gulung



Sapo Tahu

Untuk: 4 porsi

Sapo tahu tidak harus selalu memakai seafood atau ayam untuk isiannya. Cobalah sesekali memakai sosis. Anda tidak akan kecewa dengan rasanya.

Bahan:

1 buah tofu, potong-potong	2 siung bawang putih, memarkan
3 batang sosis, potong-potong	1/2 buah bawang bombai
5 lembar sawi putih	1 sdt saus tiram
1 batang wortel	1 sdm kecap asin
5 batang buncis, potong-potong	1 sdt kecap ikan
1 batang daun bawang	1 sdm kecap manis
1 batang seledri	Garam, gula, merica, air secukupnya
	Larutan maizena untuk mengentalkan

Cara memasak:

1. Goreng tofu sampai berkulit. Sisihkan.
2. Cuci dan potong-potong sayuran.
3. Tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum, masukkan sosis, tumis sebentar
4. Masukkan wortel kemudian sayuran lain, tambahkan saus, kecap, garam, gula, merica, dan air secukupnya
5. Masak sampai sayur cukup empuknya. Cicipi. Kentalkan dengan larutan maizena. Menjelang diangkat masukkan daun bawang dan seledri.

Tips:

Goreng tofu dalam minyak yang cukup panas, cukup 1x saja membalikkan tofu supaya tidak hancur.



Cah Sosis Tofu

Untuk: 4 porsi

Tumisan sosis dan tofu ini enak sekali rasanya, memasaknya pun sangat mudah. Bisa dibilang ini adalah versi simpel dari Cap Cay yang biasa kita makan.

Bahan:

1 buah tofu	1/2 buah bawang bombai, iris panjang
2 buah sosis , potong-potong	1 sdm kecap ikan
1 batang wortel, iris serong	1 sdt kecap asin
10 batang buncis, potong-potong	1 sdt saus tiram
2 siung bawang putih, cincang	1 sdt merica
	Garam, gula, air secukupnya

Cara memasak:

1. Tofu potong-potong lalu goreng sampai berkulit.
2. Tumis bawang putih dan bawang bombai sampai harum. Masukkan wortel, sosis aduk rata. Masukkan tofu dan buncis.
3. Beri kecap ikan, kecap asin, saus tiram, garam, gula, merica, dan air secukupnya. Tutup wajan.
4. Masak sampai wortel empuk dan air agak menyusut. Cicipi. Sajikan.



Tahu Bakso

Untuk: 4 porsi

Versi kukus dari tahu baso ini tentunya lebih menyehatkan. Rasanya tidak kalah gurih dari tahu baso yang digoreng. Kini Anda bisa membuatnya sendiri di rumah.

Bahan:

Tahu putih, potong bentuk segitiga
100 g daging ikan, haluskan (kakap)
100 g udang, cincang
100 g sagu/tapioka
100 ml air dingin
1 batang daun bawang, iris halus
Garam, gula, merica secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

2 btr bawang merah
3 siung bawang putih

Cara memasak:

1. Campur ikan, udang, dan daun bawang dengan bumbu halus, garam, gula, dan merica. Aduk rata.
2. Masukkan sagu, tambahkan air dingin. Aduk sampai rata.
3. Kerat-kerat sedikit bagian dalam tahu dengan pisau, isi dengan adonan.
4. Kukus tahu baso sampai matang.



Tahu Tumis

REBON

Untuk: 4 porsi

Terkadang saya merasa bosan menyantap hidangan berdaging dengan bumbu yang bermacam-macam ...Tetapi Tahu Tumis Rebon yang sederhana ini selalu berhasil membangkitkan selera makan saya.

Bahan:

- 1 buah tahu putih ukuran besar
- 1 sdm rebon kering/terasi
- 3 butir bawang merah, iris halus
- 2 siung bawang putih, iris halus
- Cabai rawit secukupnya, iris halus
- Garam, gula, dan air secukupnya

Cara memasak:

1. Potong dadu tahu, sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan rebon hingga harum dan layu.
3. Masukkan tahu, aduk sebentar tambahkan air secukupnya. Beri garam dan gula secukupnya.
4. Masak sampai bumbu meresap dan air menyusut. Angkat. Sajikan.



Tofu Masak Tausi

Untuk: 4 porsi

Tausi adalah kacang kedelai hitam yang difermentasi. Cita rasanya yang khas bisa kita temui di masakan-masakan oriental. Cukup bermodal tofu dan sedikit daging cincang, Anda mampu menyajikan hidangan sekelas resto di meja makan Anda.

Bahan:

100 g daging sapi cincang	1 sdt minyak wijen
1 sdm tausi kaleng	1 sdt saus tiram
2 buah tahu jepang/tofu	1 sdt kecap ikan
2 buah cabai merah, iris	1 sdm kecap manis
1 batang daun bawang, iris halus	1/2 sdt merica
1 siung bawang putih, cincang	Garam, gula, dan air secukupnya
1/2 buah bawang bombai, cincang	1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
1 ruas jari jahe, iris tipis	

Cara memasak:

1. Bumbui daging sapi cincang dengan 1 sdt kecap asin, 1 sdt kecap manis, dan sejumput merica. Sisihkan.
2. Potong bulat tofu, goreng sampai berkulit. Sisihkan.
3. Tumis bawang putih, bawang bombai, jahe, dan cabai hingga harum. Masukkan daging cincang, aduk sampai berubah warna.
4. Tambahkan tofu, tausi, saus tiram, kecap manis, dan minyak wijen, lalu tambahkan air secukupnya.
5. Masak sampai bumbu meresap dan daging empuk. Beri garam, gula, dan merica. Koreksi rasa. Menjelang diangkat masukkan daun bawang dan larutan maizena. Aduk. Masak sampai kuah mengental. Angkat. Sajikan.

Tips:

Tausi biasa dijual dalam kemasan kaleng, bisa dibeli di supermarket besar atau di toko-toko di pasar tradisional yang menjual kecap dan bumbu-bumbu masak. Tausi sangat asin rasanya perhatikan penggunaan garam dalam masakan yang memakai tausi.



Tempe Orek

Untuk: 4 porsi

Jarang orang tak suka tempe. Hidangan sederhana seperti tempe orek sangat mudah memasaknya. Saya suka menambahkan satu batang serai di tempe orek buatan saya, harum serai membuat tempe orek lebih menggugah selera.

Bahan:

- 1 papan tempe, potong dadu
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 3 siung bawang putih, iris halus
- Cabai keriting secukupnya, iris serong
- Seruas lengkuas, memarkan
- 5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
- 1 batang serai, memarkan
- 1,5 sdm kecap manis
- 1/2 sdm kecap asin
- Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Goreng tempe sampai matang. Sisihkan.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai, lengkuas, serai, dan daun jeruk hingga harum
3. Masukkan tempe. Beri garam, gula, kecap asin, kecap manis. Aduk rata. Jika terlalu kering boleh ditambah sedikit air.
4. Masak sampai bumbu meresap. Angkat. Sajikan.



Sate Tempe

PEDAS

Bosan dengan olahan tempe yang digoreng atau dibikin orek ... Anda bisa mencoba sate tempe pedas ini... Rasanya enak sekali.

Bahan:

400 g tempe	Seruas lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam	100 ml santan
	Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

8 butir bawang merah	10 butir cabai rawit
5 siung bawang putih	Seruas kunyit
	1 sdt ketumbar

Bahan olesan:

2 sdm kecap manis, campur dengan 1 sdt minyak sayur. Aduk rata

Cara memasak:

1. Potong tempe bentuk dadu.
2. Tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
3. Masukkan tempe, aduk rata, tuang santan. Beri garam dan gula secukupnya.
4. Masak sampai santan mengering dan bumbu meresap.
5. Tusuk tempe dengan tusukan sate. Olesi kecap manis. Bakar sampai harum dan kecokelatan. Angkat. Sajikan.



Tahu Tempe

BACEM

Untuk: 4 porsi

Rasanya yang legit tidak mudah dilupakan. Tidak perlu menggunakan air kelapa untuk mengungkep bacem ini. Asal dimasak dengan bumbu yang cukup dan bumbu menyerap sempurna dijamin rasanya. Enak..

Bahan:

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 3 papan tempe (600 g) | 2 keping gula merah, sisir |
| 2 buah tahu putih besar | 2 sdm kecap manis |
| 2 ruas jari lengkuas | Garam dan air secukupnya |
| 3 lembar daun salam | |

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai

Cara memasak:

1. Potong-potong tempe dan tahu.
2. Dalam wajan, campur bumbu halus, lengkuas, dan daun salam.
3. Masukkan tempe dan tahu, beri garam dan air (tahu dan tempe terendam). Masukkan gula merah sisir. Masak hingga mendidih.
4. Setelah mendidih, masukkan kecap manis. Sese kali dibolak-balik tempe dan tahu. Masak sampai air habis dan bumbu meresap.
5. Goreng sebentar tempe dan tahu bacem sebelum disajikan.

Tips:

Pada waktu mengungkep tahu dan tempe, gunakan api kecil saja. Sese kali balik tahu dan tempe supaya bumbu menyerap sempurna.



Telur Balado

Untuk: 6 porsi

Sangatlah mudah memasak telur balado ini. Saya suka menambahkan sedikit kecap manis di sambal nya....Percayalah sedikit kecap manis akan membuat telur balado Anda berbeda.

Bahan:

6 butir telur ayam (rebus, kupas kulitnya)

1 sdt kecap manis

Garam, gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah

Segenggam cabai (cabai rawit campur cabai keriting)

1 buah tomat

Cara memasak:

1. Goreng telur rebus sampai berkulit. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai harum dan bau langunya hilang. Beri garam, gula, dan kecap manis. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air. Kecap boleh ditambah sesuai selera.
3. Masukkan telur, aduk rata. Sajikan.

Tips:

Goreng telur rebus sebentar saja dalam minyak yang panas, jangan lupa untuk membolak-balik telur agar cantik warnanya.



Telur Dadar

GULUNG

Untuk: 4 porsi

Telur dadar gulung ini sangat disukai anak-anak saya. Selain rasanya yang enak, tampilannya juga cantik dengan warna warni dari sayuran yang digunakan.

Bahan:

4 butir telur	Paprika secukupnya, cincang
5 batang buncis, iris tipis	2 butir bawang merah, haluskan
1/2 batang wortel, cincang halus	1 siung bawang putih, haluskan
10 ekor udang kecil, cincang	1/2 sdt merica, haluskan
	Garam secukupnya

Cara memasak:

1. Kocok telur. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, buncis, dan paprika. Bumbui garam secukupnya. Angkat.
3. Masukkan tumisan ke dalam telur. Kocok rata.
4. Panaskan wajan antilengket. Olesi dengan sedikit minyak. Tuang sebagian telur, ratakan. Tunggu telur sedikit mengering lalu gulung adonan dengan bantuan spatula. Sisihkan telur gulung ke tepi wajan. Tuang kembali sebagian telur, masak lalu gulung lagi membungkus gulungan yang pertama tadi. Ulangi hingga adonan habis.
5. Angkat gulungan telur, biarkan hangat kemudian potong-potong sesuai selera. Sajikan.



HIDANGAN

Gorengan

Bakso Goreng

Cumi Goreng Tepung

Peyek Udang

Perkedel Ikan

Otak-otak Goreng

Perkedel Tahu

Perkedel Kentang

Bakso Tahu Goreng



Bakso Goreng

Untuk: 4 porsi

Rasa dan tekstur bakso goreng ini mirip pempek adaan. Bisa dijadikan camilan atau lauk untuk makan nasi. Membuatnya sangat mudah tinggal aduk jadi satu bahan-bahannya. Tunggu apalagi...yuk bikin.

Bahan:

250 g ikan yang sudah dihaluskan

250 g udang, cincang

200 g tepung sagu

2 butir telur

3 siung bawang putih, haluskan

10 butir bawang merah, haluskan

Garam, gula, merica secukupnya

Cara memasak:

1. Aduk ikan, udang, telur, garam, dan gula sampai tercampur rata. Tambahkan bawang merah dan bawang putih. Aduk sampai kalis. Jika adonan terlalu keras tambahkan sedikit air.
2. Masukkan sagu, aduk rata. Bentuk menjadi bulatan-bulatan sebesar bakso, lalu goreng sampai matang.



Cumi Goreng

TEPUNG

Waaah siapa yang tidak suka cumi goreng tepung....tepungnya yang crispy berpadu dengan tekstur cumi yang lembut sedikit chewy bikin pingin nyomot terus.

Bahan:

300 g cumi ukuran besar, potong melingkar bentuk cincin

2 siung bawang putih, haluskan

2 cm jahe, haluskan

1/2 sdt merica bubuk

1 butir telur

Garam secukupnya

Pelapis:

5 sdm tepung terigu

1 sdm tepung maizena

Cara memasak:

1. Bumbui cumi-cumi dengan bawang putih, jahe, merica bubuk, dan garam. Remas-remas sebentar, diamkan minimal 1 jam.
2. Kocok telur. Celupkan cumi-cumi ke dalam telur kocok lalu gulingkan ke dalam campuran tepung pelapis sampai terbalut rata. Cubit-cubit tepung agar cantik tampilan cuminya.
3. Panaskan minyak dalam wajan. Goreng cumi-cumi sampai matang. Sajikan.

Tips:

Menggoreng cumi jangan terlalu lama supaya cumi tidak menjadi alot. Cukup sekitar 3 menit saja.



Peyek Udang

Untuk: 4 porsi

Peyek udang salah satu menu favorit saya di resto Padang. Kalau beli, udangnya Cuma ada sedikit saja dan harganya juga tidak murah, Lebih baik buat sendiri yuukk..

Bahan: Bumbu yang dihaluskan:

250 g udang	5 siung bawang putih
250 g tepung beras	Seruas kunyit
Santan secukupnya	1 sdm ketumbar
1 butir telur	Garam secukupnya
1 lembar daun kunyit, iris halus	

Cara memasak:

1. Aduk rata tepung beras, santan, telur, daun kunyit, garam, dan bumbu halus. Adonan tepung jangan terlalu encer.
2. Masukkan udang yang sudah dicuci bersih dan dibuang kepalanya.
3. Goreng adonan peyek dalam minyak panas sampai matang dan renyah.
4. Sajikan.

Tips:

Gunakan udang ukuran kecil dan tidak perlu dibuang kulitnya supaya hasilnya makin renyah.



Perkedel Ikan

Bukan hanya kentang dan tahu saja lho yang bisa dijadikan perkedel tapi ikan juga bisa. Terinspirasi dari thailand fish cake saya menambahkan serai, cabai merah cincang di adonan perkedel ikan ini.

Bahan:

- 300 g daging ikan kakap, haluskan
- 5 batang buncis, iris bulat
- 1/2 buah bawang bombai, cincang halus
- 2 buah cabai merah, cincang halus
- 1 batang serai ambil bagian putihnya, iris halus
- 1 butir telur
- 2 sdm sagu/tapioka
- 1 sdt merica
- Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Campur semua bahan jadi satu. Ambil adonan satu sendok makan, lalu bentuk bulat dengan bantuan 2 buah sendok.
2. Goreng dalam minyak panas sampai matang. Angkat. Sajikan.



Otak-Otak

GORENG

Bermula dari kekecewaan saya membeli otak-otak curah dan kemasan yang aromanya seperti ikan busuk, saya mencoba membuatnya sendiri di rumah. Resep ini sudah dimasak ulang oleh banyaak sekali teman-teman saya di instagram. Yuk berikan makanan yang baik buat anak-anak, bikin otak-otak sendiri tidaklah sulit.

Bahan:

200 g ikan yang sudah dihaluskan (tenggiri /kakap)

1 butir telur

3 siung bawang putih, haluskan

4 butir bawang merah, haluskan

1 batang daun bawang, iris halus

80 g sagu tani/tapioka

Garam, gula, dan merica secukupnya

Air dingin / air es secukupnya untuk merendam otak-otak

Cara memasak:

1. Campur semua bahan jadi satu, aduk rata.
2. Ambil sedikit adonan, letakkan di telapak tangan gulung sampai ujungnya meruncing.
3. Rebus adonan otak-otak di air mendidih sampai matang, tandanya mengapung. Angkat
4. Masukkan otak-otak yang sudah direbus ke dalam air dingin/air es. Lakukan sampai habis. Tiriskan.
5. Goreng otak-otak dalam minyak panas sampai kuning kecokelatan.

Tips:

Supaya otak-otak hasilnya kenyal langkah masak merendam otak-otak dalam air es jangan dilewatkan. Cukup rendam sampai hawa panas di otak-otak hilang.



Perkedel Tahu

Bosan tahu yang dimasak itu-itu saja? Cobalah perkedel tahu ini , masaknya gampang bisa jadi camilan di sore hari.

Bahan:

1 buah tahu putih ukuran besar

1 butir telur

Seledri, iris halus

Udang secukupnya, cincang

2 sdm tepung terigu

Garam, gula dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Haluskan tahu dengan garpu.
2. Campurkan tahu dengan bahan-bahan lain. Aduk rata.
3. Bentuk adonan dengan sendok.
4. Panaskan minyak. Goreng perkedel tahu sampai matang. Angkat. Sajikan.



Perkedel Kentang

Untuk: 4 porsi

Perkedel kentang yang enak jadi teman yang tepat untuk menu soto Anda. Bikinnya sangat mudah. Sekalipun tanpa tambahan daging, perkedel kentang ini sudah sangat lezat.

Bahan:

500 g kentang	1 sdt merica
5 butir bawang merah	1 butir telur
5 siung bawang putih	Garam, gula secukupnya
1 batang seledri, iris halus	

Bahan pencelup:

1 butir telur, kocok lepas

Cara memasak:

1. Kupas, cuci, potong-potong kentang lalu goreng sampai matang.
2. Panas-panas haluskan kentang. Sisihkan.
3. Tumis bawang merah, bawang putih, dan merica hingga layu dan harum. Angkat, tumbuk halus.
4. Campur kentang dengan tumisan bawang yang telah dihaluskan. Tambahkan seledri, telur, garam, dan gula secukupnya.
5. Bentuk perkedel sesuai selera.
6. Panaskan minyak dalam wajan, celupkan perkedel yang sudah dibentuk ke dalam kocokan telur. Goreng perkedel sampai matang.

Tips:

Di dalam perkedel bisa ditambahkan ayam, daging atau udang cincang. Jika menggunakan tambahan daging, tumis sebentar dagingnya supaya matang.



Bakso Tahu

GORENG

Baso goreng yang diisikan ke tahu. Enak sekali rasanya dimakan panas-panas dengan cocolan cuka merah atau sambal kacang, bisa jadi pilihan kudapan di akhir pekan buat keluarga.

Bahan:

Tahu putih /tahu kulit secukupnya

250 g ikan tenggiri yang telah dihaluskan

4 sdm sagu/tapioka

1 butir putih telur

3 siung bawang putih, haluskan

3 butir bawang merah, iris halus

2 batang seledri, iris halus

Garam, gula, dan merica secukupnya

Cara memasak:

1. Potong tahu bentuk segitiga, kerat-kerat tahu dengan pisau. Sisihkan. Jika menggunakan tahu kulit, adonan bisa langsung diisi ke dalam tahu.
2. Campur ikan dan bahan-bahan lain, aduk rata.
3. Ambil sebagian adonan, bungkus tahu dengan adonan.
4. Goreng baso tahu sampai matang. Sajikan.



HIDANGAN SAMBAL

Sedap & Nikmat

Sambal Mangga

Sambal Teri Kacang Panjang

Sambal Tempe Kemangi

Sambal Goreng Rebon

Teri Pete Balado

Sambal Goreng Hati



Sambal Mangga

Untuk: 4 porsi

Jika punya mangga muda bisa dicoba bikin sambal mangga ini. Rasanya yang asam, segar, pedas dijamin bikin pingin nambah nasi terus.

Bahan:

- 1 buah mangga muda
- 3 buah cabai keriting merah
- 10 butir cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 1 sdm rebon kering, bilas air/terasi dibakar
- 1 buah jeruk lemon cui
- Garam dan gula secukupnya

Cara memasak:

1. Kupas mangga muda kemudian serut panjang.
2. Tumis rebon sampai harum. Sisihkan. Goreng cabai, bawang putih, dan bawang merah sampai layu kemudian tumbuk cabai, bawang bersama rebon. Beri garam dan gula secukupnya, kucuri air jeruk. Aduk.
3. Campurkan mangga dengan sambal. Aduk rata. Sajikan.



Sambal

TERI KACANG PANJANG

Untuk: 4 porsi

Teri disambal ini itu biasa tapi coba deh sekali-sekali padankan teri dengan kacang panjang. Selain enak tentunya juga lebih sehat lho, ada sayurannya.

Bahan:

250 g teri medan, bilas air, goreng kering
10 lenjar kacang panjang

Bumbu yang dihaluskan:

30 buah cabai keriting merah campur cabai rawit
15 butir bawang merah
1 buah tomat
Garam, gula secukupnya

Cara memasak:

1. Potong-potong kacang panjang, goreng sebentar di minyak panas. Sisihkan.
2. Dengan sisa minyak, goreng teri. Angkat. Sisihkan.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum beri garam dan gula. Tumis bumbu sampai matang.
4. Masukkan kacang panjang dan teri. Aduk rata. Sajikan.

Tips:

Menggoreng kacang panjang tidak perlu lama-lama agar kacang panjang masih terasa garingnya.



Sambal

TEMPE KEMANGI

Untuk: 4 porsi

Sambal ini pedasnya luar biasa ...Tempenya bisa digoreng kering atau setengah matang sesuai selera. Tak perlu lauk mahal, makan satu macam lauk ini saja dijamin Anda makan dengan lahap.

Bahan:

2 papan tempe, potong dadu

Kemangi secukupnya

Garam dan gula secukupnya

5 butir bawang merah, iris

8 siung bawang putih, iris

25 buah cabai rawit

3 buah cabai keriting merah

Cara memasak:

1. Rendam tempe dalam air garam. Goreng setengah matang. Sisihkan.
2. Goreng bawang merah, bawang putih, cabai sampai layu.
3. Tumbuk kasar cabai, bawang, beri garam, gula. Cicipi. Masukkan tempe goreng, kemangi campur sambil ditumbuk sedikit tempenya.
4. Aduk rata. Sajikan.



Sambal Goreng

REBON

Untuk: 4 porsi

Sambal rebon ini paling cocok buat teman makan ikan, ayam, tahu, tempe goreng bahkan hanya dicocol lalapan saja sudah pasti bikin ludes nasi sebakul hehee jeruknya jangan dihilangkan ya... Rasa asam dari jeruk yang bikin sambal ini makin nikmat.

Bahan-bahan diiris kasar:

- 10 buah cabai keriting merah
- 15 buah cabai rawit merah
- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 2 sdm rebon kering, bilas air. Tiriskan
- 1 buah tomat, ukuran kecil
- Garam dan gula secukupnya
- 1 butir jeruk lemon cui

Cara memasak:

1. Tumis rebon sebentar saja hingga harum. Sisihkan.
2. Goreng cabai dan bawang hingga harum dan layu.
3. Tumbuk rebon, cabai, bawang garam, dan gula secukupnya. Aduk rata. Kucuri sambal dengan air jeruk. Sambal siap disajikan.

Tips:

Jika lebih suka terasi, rebon bisa diganti terasi. Bakar dulu terasinya baru dicampur sambal.



Teri Petai

BALADO

Untuk: 6 porsi

Duet maut kedua selain udang dan petai adalah teri dan petai hehhee...Anda harus masak sendiri di rumah untuk bisa merasakan kenikmatannya.

Bahan:

100 g teri medan, bilas air, goreng kering

5 papan petai, ambil isinya belah 2

Sedikit air

Bumbu yang dihaluskan:

30 buah cabai keriting merah campur cabai rawit

10 butir bawang merah

2 buah tomat

Garam gula secukupnya

Cara memasak:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum, masukkan petai ,aduk rata.
2. Tambahkan sedikit air, masak sampai petai matang. Beri garam dan gula secukupnya.
3. Menjelang diangkat masukkan teri goreng, aduk cepat. Sajikan.

Tips:

Sambal harus benar-benar ditumis sampai matang dan bau langunya hilang baru kemudian dimasukkan teri dan petainya. Masakan balado tidak akan sedap jika sambalnya terasa langu dan mentah.



Sambal Goreng

HATI

Untuk: 8 porsi

Sambal goreng hati adalah salah satu menu klasik lebaran yang tak lekang oleh zaman. Tidak perlu menunggu Lebaran untuk menikmati sepiring sambal goreng hati yang lezat. Resep di bawah ini begitu mudah dipraktikkan. Tunggu apalagi.

Bahan:

400 g hati sapi, potong dadu, rebus
3 buah kentang, potong dadu, goreng
100 g buncis, iris serong
1 papan petai, kupas, belah dua
1 sdt kecap manis
Garam dan gula secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

15 butir bawang merah
1 buah tomat
15 buah cabai keriting merah

Cara memasak:

1. Goreng kentang sampai matang. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus sampai benar-benar matang. Masukkan hati dan petai, tumis sebentar tambahkan buncis. Aduk rata. Beri garam, gula, dan kecap manis. Boleh tambah sedikit air
3. Masukkan kentang goreng, aduk rata. Masak sampai bumbu meresap dan agak kering. Angkat. Sajikan.



TENTANG PENULIS



Junita kelahiran Metro, Lampung Tengah ini menyelesaikan pendidikannya di Akademi Pariwisata Trisakti tahun 1998. Sempat bekerja sebelum memutuskan menjadi ibu rumah tangga

Ketertarikan pada dunia memasak muncul terdorong keinginan agar dapat menyajikan masakan yang lebih bervariasi, enak dan sehat untuk keluarga

Saat ini penulis disela sela kesibukannya mendampingi suami dan merawat 3 putra, ia masih menyempatkan diri untuk berbagi resep melalui akun Instagram @xanderskitchen yang memiliki *follower* 313 K per Oktober 2017.

nbbook



Home Cooking

ala

XANDER'S KITCHEN

100⁺ RESEP HITS DI INSTAGRAM

Instagram salah satu media sosial ampuh dan paling ditunggu oleh berbagai kalangan masyarakat di era digital ini. Ada ribuan akun instagram yang dibuat oleh para pegiat boga, mulai dari ibu rumah tangga, pengusaha makanan, hingga *chef* profesional.

Akun instagram @Xander's Kitchen pemiliknya adalah seorang ibu rumah tangga yang tinggal di pulau terpencil ujung timur Indonesia bernama Lembata, Provinsi Nusa Tenggara Timur, dan memiliki lebih dari 325 K pengikut (*followers*). Luar biasa bukan? Bagi Xander's Kitchen memasak adalah *passion*nya. Setiap kali usai memasak untuk sang suami dan keluarga, ia memotretnya dengan kamera *handphone*, lalu meng-*upload* ke akun instagramnya.

Kelezatan masakan Xander's Kitchen dapat Anda buktikan dengan mempratikkan resep yang ada dalam buku ini. Buku ini berisi lebih dari 100 resep yang terbagi dalam 9 kategori yaitu: *Hidangan Ikan, Daging, Ayam, Sayur, Gorengan, Nasi Mi Bihun, Sambal Sedap Nikmat, Sop Soto*, dan *Hidangan Telur Tahu Tempe*. Semua praktis cara membuatnya dengan bahan yang mudah didapat.

Jika dia bisa, mengapa Anda tidak?

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gpu.id



617200048
Harga P. Jawa Rp 168.000,-