



K o l e k s i R e s e p

Sambal & Saus

✔ Sudah Diuji Coba

✔ Tips Wirausaha



Budi Sutomo



KP

K o l e k s i R e s e p

Sambal & Saus



Budi Sutomo

K o l e k s i R e s e p
Sambal & Saus

Penyusun: Budi Sutomo

Tim Dapur Uji Resep: Indri Adriani, Bunbun,
Siti Umayah, Siti Maryam, Nabila, Gendis

Penyunting: Ida Ayu Maruti, Lidya Irawati

Tata Letak: Ai & Zoel

Desain Sampul: Ria Choiriyah

Fotografer: Fameel Ramandyta, Budi Sutomo

Diterbitkan pertama kali oleh: PT. Kawan Pustaka

Redaksi:

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

Telp. (021) 78883030 Ext. 213, 214, 216

Faks. (021) 727 0996

E-mail: redaksi@kawanpustaka.com

Website: www.kawanpustaka.com

Distributor:

PT. KAWAHmedia

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

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

Faks. (021) 78882000

E-mail: kawahmedia@gmail.com

Cetakan pertama, 2014

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang

Katalog Dalam Terbitan (KDT)

Koleksi Resep Sambal & Saus; Penyunting, Ida Ayu
Maruti--- Cet. 1. --- Jakarta: Kawan Pustaka, 2014
512 hal, 23.5 cm

ISBN 979-757-603-5

1. Koleksi Resep Sambal & Saus

II. Ida Ayu Maruti

I. Judul.

III. Seri.

641

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

Prakata

Bagi masyarakat Indonesia, rasanya tidak lengkap acara makan tanpa hadirnya lauk pendamping, yaitu sambal. Cita rasa pedas, asin, gurih, dan asam pada sambal mampu meningkatkan selera makan.

Bersyukurlah kita yang dianugerahi beragam kekayaan kuliner, salah satunya sambal. Hampir semua daerah di Nusantara memiliki sambal yang khas. Seperti di Bali ada sambal matah, di Lampung ada sambal tempoyak, di Jawa ada sambal tumpang, dan di Padang ada sambal lado mudo yang lezat. Masing-masing jenis sambal ini memiliki cita rasa yang berbeda sesuai bahan dasarnya. Seperti sambal terasi yang pedas gurih dan lezat, sambal mangga yang segar dan asam, atau sambal kecap yang manis dan pedas.

Selain sebagai lauk nasi dan cocolan lalapan, sambal juga sering disajikan sebagai pendamping hidangan tertentu. Seperti ikan bakar cocok dengan sambal colo-colo, ayam goreng dilengkapi sambal kalasan, makan tahu enak dicocolin dengan sambal petis, dan udang rebus terasa pas jika disantap dengan sambal nanas.

Selain beragam sambal populer Nusantara, di dalam buku ini juga dilengkapi beragam saus pelengkap hidangan. Seperti saus steak, saus salad, saus pasta, saus cocolan, hingga saus aneka hidangan penutup yang manis (dessert). Pilihannya sangat beragam, dari saus jamur, brown sauce, mayonnaise, bolognese, saus cokelat, hingga saus vanilla.

Buku ini juga dilengkapi pengenalan bahan, tip antigagal, serta ditulis dengan bahasa yang sistematis dan mudah dipahami. Ratusan resep saus dan sambal akan memudahkan Anda memilih sambal dan saus yang akan dibuat. Ditambah bonus resep acar yang akan memperkaya koleksi resep Anda.

Selamat berkreasi

Penulis

Daftar Isi



MEMILIH BAHAN SAMBAL **10**

Aneka Cabai **11**

Aneka Bawang **12**

Pemberi Asam Sambal **14**

Bahan Pelengkap Sambal **15**



MENGENAL ALAT PEMBUATAN SAMBAL **16**

TIPS ANTIGAGAL MEMBUAT SAMBAL **17**

Resep Sambal 19

SAMBAL TERASI **21**

SAMBAL MUNTILAN **22**

SAMBAL LOTEK **23**

SAMBAL TUMPANG **25**

SAMBAL GUWEK **26**

SAMBAL BRAMBANG TEKOKAK **27**

SAMBAL GANDARIA **29**

SAMBAL BLONDO **30**

SAMBAL BRANDAL **31**

SAMBAL GORENG TOMAT **33**

SAMBAL GORENG CABAI RAWIT HIJAU **34**

SAMBAL BUBUK KACANG **35**

SAMBAL MATAH (Bali) **37**

SAMBAL SOTONG KERING **38**

SAMBAL TERI **39**

SAMBAL LADO MUDO **41**

SAMBAL TERUNG ASAM **42**

SAMBAL DAUN PEGAGAN **43**

SAMBAL AYAM GORENG **45**

SAMBAL KECAP **47**

SAMBAL BAJAK (Jawa Tengah) **49**

SAMBAL MANGGA **51**

SAMBAL KECAMBAH **53**

SAMBAL COBEK (Jawa Barat) **55**

SAMBAL KEMIRI (Jakarta) **57**

SAMBAL URAP KELAPA **59**
 SAMBAL COLO-COLO (Ambon) **61**
 SAMBAL DABU-DABU LILANG (Manado) **63**
 SAMBAL ONCOM (Jawa Barat) **65**
 SAMBAL BUBUK KEDELAI **69**
 SAMBAL BUMBU MEGONO (Purwokerto) **69**
 SAMBAL DADAK RAWIT **71**
 SAMBAL LEUNCA TUMBUK **73**
 SAMBAL EMBA (Bali) **75**
 SAMBAL TERI MEDAN **77**
 SAMBAL KACANG OTAK-OTAK **79**
 SAMBAL KACANG SIOMAY **81**
 SAMBAL KACANG BATAGOR **83**
 SAMBAL BANGKOK **85**
 SAMBAL SETAN **87**
 SAMBAL CIBIUK MERAH **89**
 SAMBAL COBEK IKAN MAS **91**
 SAMBAL MANIS **93**
 SAMBAL NENAS **95**
 SAMBAL BAHTIMUN (Aceh) **97**
 SAMBAL BALADO **99**
 SAMBAL BANTEN TEMPE **101**
 SAMBAL BAJAK DAGING **103**
 SAMBAL BANTEN **105**
 SAMBAL DAGING PEPAYA (Aceh) **107**
 SAMBAL MBAH KROMO **109**
 SAMBAL SLEMAN **111**
 SAMBAL ASAM JAWA **113**
 SAMBAL IRIS KULIT MELINJO **114**
 SAMBAL GANDARIA TUMBUK **115**
 SAMBAL ASAM TAMARIND **117**
 SAMBAL LADA TOMAT **128**
 SAMBAL JERUK MENTAH (NTT) **119**
 SAMBAL SOTO BUWONO **120**
 SAMBAL GORENG PETIS (Jawa Timur) **121**
 SAMBAL BACANG **123**
 SAMBAL PLECIK KANGKUNG (Lombok) **124**
 SAMBAL SOTO MI (Jakarta) **125**
 SAMBAL BANCI BANYUMAS **127**
 SAMBAL PETIS TAHU (Blora) **128**
 SAMBAL AYAM BAKAR KECAP MANIS (Jawa Tengah) **129**
 SAMBAL CERMAI **131**
 SAMBAL GORENG CABAI KERITING **132**
 SAMBAL KECAP IKAN BANDENG **133**
 SAMBAL GANG SENTYONG **135**
 SAMBAL CUKA KECAP ASIN **136**
 SAMBAL KACANG PANJANG **137**
 SAMBAL IKAN ASIN **139**
 SAMBAL DADAK RAWIT HIJAU **140**
 SAMBAL BAJAK PARUNG **141**
 SAMBAL JANTUNG PISANG **143**
 SAMBAL CIPLUKAN **144**
 SAMBAL SO **145**
 SAMBAL JENGKOL IRIS **147**
 SAMBAL PEPES KELAPA (Jawa Barat) **158**
 SAMBAL SEPAT NANGKA MUDA **149**
 SAMBAL KALUKU **151**
 SAMBAL TEMPE GEMBUS (Banyumas) **152**
 SAMBAL BURUS **153**
 SAMBAL KECOMBRANG **155**
 SAMBAL KELITIK **157**
 SAMBAL TUK-TUK **158**
 SAMBAL KEMIRI BETAWI **159**
 SAMBAL KENARI **161**
 SAMBAL CABAI KERING **162**
 SAMBAL ONCOM LEUNCA **163**
 SAMBAL KELUWAK LENGKUAS **165**
 SAMBAL TERASI CABAI HIJAU **166**
 SAMBAL BUBUK KEDELAI PEDAS **167**
 SAMBAL LEMON CUI **169**
 SAMBAL BAWANG **170**
 SAMBAL PISANG BARU **171**
 SAMBAL LOKIO **173**
 SAMBAL IKAN KERING **174**
 SAMBAL ROA JAWA **175**
 SAMBAL NATINOMBUR **177**
 SAMBAL REBUS **178**

SAMBAL BAJAK (Banyumas) **179**
SAMBAL PANCIT MANGGA MUDA **181**
SAMBAL PARIA **182**
SAMBAL PECAK ONCOM **183**
SAMBAL SOTO BANJAR **185**
SAMBAL LEDAK **186**
SAMBAL LOBAK **187**
SAMBAL SOTO KUDUS **189**
SAMBAL SOTO SOKARAJA **191**
SAMBAL JENGGOT **192**
SAMBAL JOKJOK **193**
SAMBAL TAHU ULEK **195**
SAMBAL BETONGKOL **196**
SAMBAL TERI KEMANGI **197**
SAMBAL TAIPPA **199**
SAMBAL KEMIRI SANGRAI **200**
SAMBAL EBI KECAP **201**
SAMBAL TEMPE BAKAR **203**
SAMBAL RAWIT GORENG **204**
SAMBAL CONGKEDIRO **205**
SAMBAL TERANCAM **207**
SAMBAL TUMIS ONCOM PEDAS **208**
SAMBAL GORENG MERAH **209**
SAMBAL TERUNG BAKAR **211**
SAMBAL PETIS UDANG **213**
SAMBAL PETIS **214**
SAMBAL TERASI LIMAU **215**
SAMBAL TERI NASI **217**
SAMBAL BEJEK **218**
SAMBAL BELACAN **219**
SAMBAL TEMPOYAK **221**
SAMBAL LALAPAN **222**
SAMBAL DUYAN **223**
SAMBAL TAUCO **225**
SAMBAL KACANG METE **226**
SAMBAL KACANG GADO-GADO **227**
SAMBAL TAHU GEJROT **229**
SAMBAL SOTO KEDIRI **231**

SAMBAL LADO UAP **232**
SAMBAL TEMPE GORENG (Jawa Tengah) **233**
SAMBAL PARADO **235**
SAMBAL ONCOM KECAP MANIS **237**
SAMBAL MLANDINGAN **239**
SAMBAL MENTIMUN **241**
SAMBAL JELANTAH **242**
SAMBAL BAJAK PONOROGO **243**
SAMBAL KOTA **245**
SAMBAL BAWANG BOPLO **246**
SAMBAL ONCOM **247**
SAMBAL KEPALA TERI **249**
SAMBAL RADEN **251**
SAMBAL KEMANG **253**
SAMBAL REBON **254**
SAMBAL KECAP LIMAU **255**
SAMBAL KEDONDONG **257**
SAMBAL CENGEK **258**
SAMBAL BANDEL **259**
SAMBAL LOMBOK KETOK **260**
SAMBAL RUJAK PETIS (Jawa Timur) **261**
SAMBAL KEBEMBEM **263**
SAMBAL AYAM PEMUDA **264**
SAMBAL GORENG DAUN KENCUR **265**
SAMBAL JERUK BALI **267**
SAMBAL TEMPE GEMBUS (Banyumas) **268**
SAMBAL BURUS (Jawa Tengah) **269**
SAMBAL JELANTAH BLAURAN **271**
SAMBAL PACE **272**
SAMBAL JAMBLANG **273**
SAMBAL JALAPENO KECOMBRANG **275**
SAMBAL BAKSO **276**
SAMBAL KOREK **277**
SAMBAL GILING TOMAT MERAH **279**
SAMBAL BAWANG TIMUR **280**
SAMBAL BELACAN MEDAN **281**
SAMBAL CIK ENTIN **283**

SAMBAL LEUNCA KEMANGI <u>284</u>	SAMBAL ULEK CABAI HIJAU <u>307</u>
SAMBAL TERASI PAMEKASAN <u>285</u>	SAMBAL ABANG <u>309</u>
SAMBAL BUNI <u>287</u>	SAMBAL KACANG KAREDOK <u>311</u>
SAMBAL LINGKUNG <u>288</u>	SAMBAL PE <u>313</u>
SAMBAL PECAK LELE (Jawa Timur) <u>289</u>	SAMBAL PECAK <u>315</u>
SAMBAL BELIMBING WULUH <u>291</u>	SAMBAL PECEL SAYURAN <u>317</u>
SAMBAL BACANG PALEMBANG <u>293</u>	SAMBAL PELENGKAP PEMPEK <u>319</u>
SAMBAL ASAM GELUGUR <u>294</u>	SAMBAL PLECONG <u>321</u>
SAMBAL SOTO PEKALONGAN (Jawa Tengah) <u>295</u>	SAMBAL POYAH EBI <u>323</u>
SAMBAL AYAM GORENG KALASAN <u>297</u>	SAMBAL POYAH KERUPUK <u>325</u>
SAMBAL IKAN TERI ASIN (NTT) <u>298</u>	SAMBAL RICA <u>327</u>
SAMBAL IRIS BAWANG BOMBAL <u>299</u>	SAMBAL RUJAK BUAH <u>329</u>
SAMBAL ASAM PEDAS <u>301</u>	SAMBAL KELUWAK <u>330</u>
SAMBAL LADA BALIMBING (Sumatera Barat) <u>302</u>	
SAMBAL SERUIT (Sumatera Selatan) <u>303</u>	
SAMBAL ANDALIMAN <u>305</u>	
SAMBAL REBUS TERUNG TELUNJUK <u>306</u>	



Saus Hidangan, Saus Cocolan, & Dressing 331

MENGENAL BAHAN MEMBUAT SAUS <u>332</u>	ALAT MEMBUAT SAUS <u>336</u>
Kaldu <u>332</u>	TIPS ANTIGAGAL MEMBUAT SAUS <u>337</u>
TIPS MEMBUAT KALDU HARUM & LEZAT <u>334</u>	
Roux <u>335</u>	

Resep Saus Hidangan & Dressing 339

KALDU DASAR SAUS **339**

KALDU DAGING/BEEF STOCK **340**

KALDU AYAM **341**

KALDU IKAN **342**

KALDU UDANG **343**

SAUS MAYONNAISE **345**

SAUS BECHAMEL **347**

SAUS BOLOGNESE **349**

SAUS SHABU-SHABU **351**

SAUS JAMUR **353**

SAUS KARI **355**

SAUS MENTEGA **357**

SAUS PESTO **359**

SAUS SALSA PEDAS **361**

SAUS SALSA PAPRIKA **363**

SAUS TACO **365**

SAUS MUSHROOM **366**

SAUS BARBEQUE **367**

SAUS THAI **369**

SAUS BEARNAISE **370**

SAUS TAMARIND **371**

SAUS TIRAM LADA HITAM **373**

SAUS TOMAT **375**

SAUS YOGHURT **376**

SAUS MAYO PEDAS **377**

SAUS SESAME DIP **379**

SAUS MAYO WASABI **380**

SAUS NACHOS **381**

SAUS ORIENTAL **382**

SAUS CHILI **383**

SAUS GUACAMOLE DIP **385**

SAUS DILL **386**

SAUS OLIVE **387**

SAUS THOUSAND ISLAND **389**

SAUS GARLIC VINAIGRETE **390**

SAUS KACANG **391**

SAUS STEAK BROWN SAUCE **393**

SAUS MAYO GARLIC **394**

SAUS CILANTRO DIP **395**

FRENCH DRESSING **397**

SAUS KUNG PAO **398**

SAUS MEXICAN SALSA **399**

SAUS ASAM MANIS **401**

SAUS TARTARE **403**

OLIVE DIP **405**

SAUS MANDARIN **406**

SAUS TERMIDOR **407**

SAUS CHASSEUR **409**

SAUS MUSTARD **411**

SAUS VELOUTE **412**

SAUS HOLLANDAISE **413**

SAUS BLACK PAPPER **415**

SAUS CALYPSO COCKTAIL **417**

SAUS MORNAY **419**

SAUS DEMI GLACE **420**

SAUS GRAVY **421**

SAUS PESTO DAUN KETUMBAR **423**

SAUS TOMATO RELISH **424**

SAUS YAKITORI **425**

SAUS ARRABBIATA **427**

SAUS BEETROOT **429**

SAUS CAESAR DRESSING **431**

SAUS PARSLEY **432**

SAUS HORSERADISH **433**

CREAM CHEESE DIP **435**

SAUS AURORE **436**

SAUS PADANG **437**

SAUS NORMANDE **439**

SAUS AGLIO E OLIO **440**

SAUS ALLEMANDE **441**

GARLIC LEMON DRESSING **443**

SAUS BORDELAISE **444**

SAUS LOBAK **445**



Resep Sauce Dessert 447

SAUS HONEY RASPBERRY [449](#)

SAUS HONEY [450](#)

SAUS DELIMA MERAH [451](#)

SAUS BLUEBERRY [453](#)

SAUS DEVIL [454](#)

SAUS APEL [455](#)

SAUS STRAWBERRY [457](#)

SAUS PEACH [458](#)

SAUS PLUM [459](#)

SAUS SWEET LEMON [461](#)

SAUS MAPLE [462](#)

SAUS TOFFE [463](#)

SAUS KINCA GULA MERAH [465](#)

SAUS PINEAPPLE [467](#)

SAUS ORANGE [468](#)

SAUS CHOCOLATE CREAM ANGLAISE [469](#)

SAUS COCOPANDAN [471](#)

SAUS BLACK GRAPE [472](#)

SAUS INDONESIAN SWEET [473](#)

SAUS BUAH PIR [475](#)

SAUS MELBA [477](#)

SAUS VANILLA [479](#)

SAUS MARKISA [481](#)

SAUS KARAMEL [483](#)

SAUS COKELAT [485](#)

SAUS MOKA [487](#)

SAUS CHOCOLATE FUDGE [488](#)



Resep Acar 489

ACAR KIMCHI (Acar Korea) [491](#)

ACAR CAMPUR [493](#)

ACAR KUNING [494](#)

ACAR PENANG [495](#)

ACAR SAYUR CAMPUR [497](#)

ACAR RAWIT CAMPUR [499](#)

ACAR LOBAK BAWANG PUTIH [501](#)

ACAR PACRI NENAS [503](#)

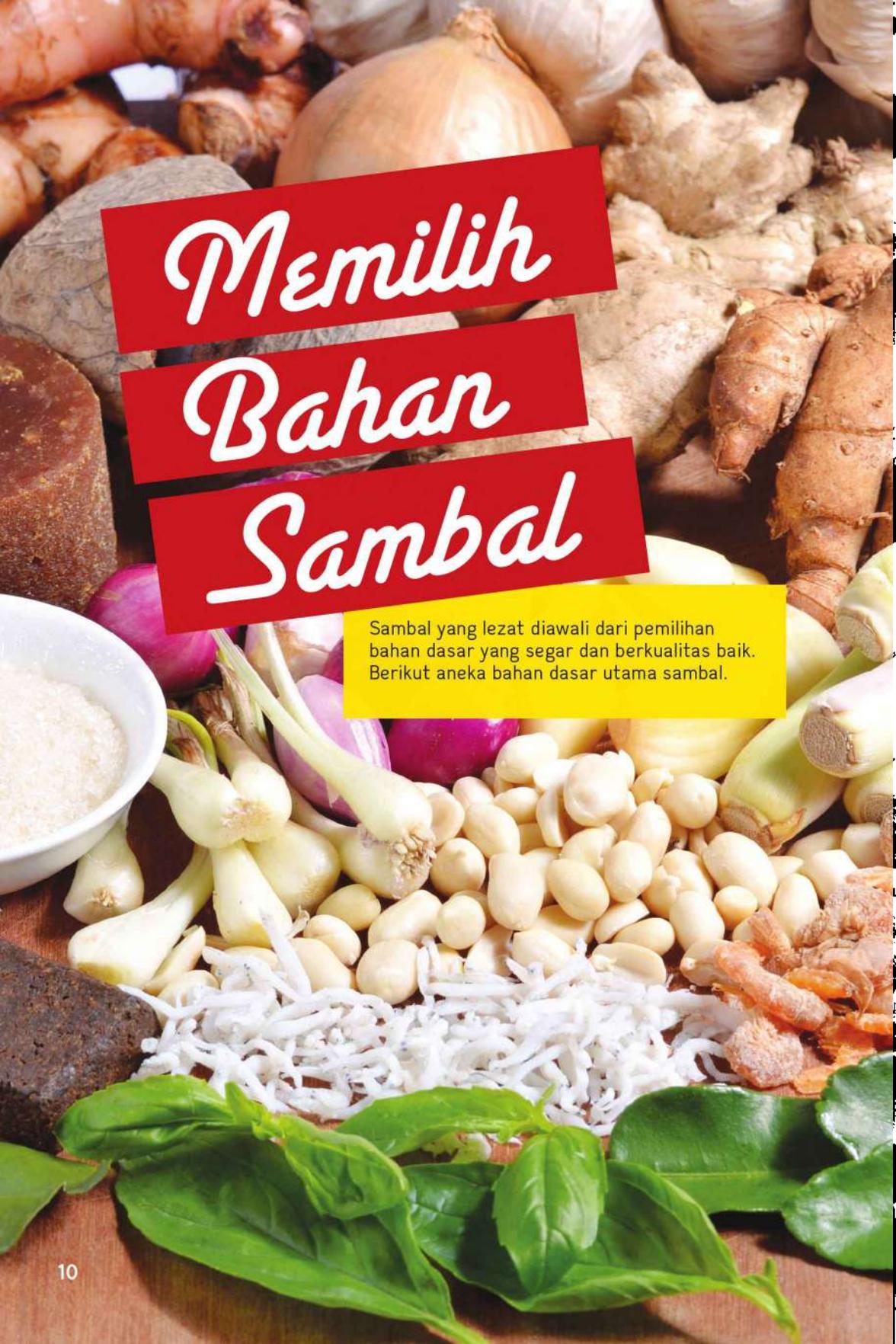
ACAR LOKIO [504](#)

ACAR CABAI HIJAU IRIS [505](#)

ACAR MANGGA INDIA CHUTNEY MANGGA [507](#)

ACAR LOBAK [508](#)

Tips Wirausaha Sambal Kemasan 509



Memilih

Bahan

Sambal

Sambal yang lezat diawali dari pemilihan bahan dasar yang segar dan berkualitas baik. Berikut aneka bahan dasar utama sambal.



ANEKA CABAI

Jenis cabai untuk sambal banyak ragamnya dan masing-masing jenis memiliki tingkat kepedasan yang berbeda-beda.

Cabai Merah Besar (*Capsicum annum L.*)

Cabai merah besar dijual dalam kondisi basah dan kering. Cabai merah besar

memiliki aroma rasa yang tidak sepedas cabai rawit atau cabai merah keriting. Cabai ini juga dijual dalam kondisi muda yang disebut sebagai cabai hijau. Jika sudah tua, cabai akan berwarna merah. Cabai inilah yang dikenal dengan sebutan cabai merah besar.

Cabai Kering

Cabai kering dijual dalam keadaan utuh atau bubuk dan memberikan cita rasa pedas pada masakan. Banyak digunakan dalam masakan dan saus oriental, khususnya masakan Cina seperti pada masakan ayam Kung Pao. Cabai kering biasanya dipotong-potong sebelum digunakan, sedangkan bubuk cabai kering dipakai untuk taburan masakan atau sup.

Cabai Merah Keriting/Curly Chili

Ukurannya lebih kecil dibandingkan dengan cabai merah besar. Bentuknya keriting sehingga disebut cabai merah keriting. Dijual dalam keadaan segar. Banyak digunakan sebagai bumbu balado, rica-rica, sambal, dan hidangan pedas lainnya. Cabai jenis ini memiliki rasa lebih pedas dibandingkan cabai merah besar.

Cabai Rawit/Cayenne (*Capsicum frutescens L.*)

Meskipun bentuknya kecil, cabai rawit memiliki rasa yang lebih pedas dibandingkan dengan cabai merah besar atau cabai merah keriting. Varietas cabai rawit banyak sekali ragamnya. Ada yang berwarna hijau, putih, kuning, dan merah menyala. Cabai ini cocok untuk membuat sambal bercita rasa pedas.

Cabai Jalapeno (*Capsicum annuum*)

Cabai asal Meksiko ini bentuknya lebih gendut dari cabai hijau namun lebih pendek. Cita rasanya sangat pedas. Cabai ini sangat cocok untuk campuran sambal maupun saus cocolan pedas.



Cabai Jalapeno

Paprika/Bell Pepper/Sweet Pepper (*Capsicum annum*)

Buah paprika segar ukurannya sekepalan orang dewasa. Buah ini masih satu keluarga dengan cabai namun rasanya tidak sepedas cabai. Paprika dijual dalam keadaan segar dan bubuk. Paprika segar biasanya dicampur untuk bahan masakan atau salad, saus cocolan, atau sambal. Varietas paprika memiliki beragam warna, seperti paprika merah, hijau, kuning, dan jingga.



ANEKA BAWANG

Hampir semua jenis sambal dan saus hidangan menggunakan bawang. Aroma harum bawang yang khas membuat sambal dan saus menjadi lezat dan menggugah selera.

Bawang Putih/Garlic (*Allium sativum*)

Di pasaran jenis bawang ini dijual dalam bentuk segar maupun bubuk. Penggunaannya biasanya dicincang, dimemarkan, atau dihaluskan. Selain memberi aroma dan rasa lezat pada sambal dan saus, bawang putih juga memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan.

Bawang Merah/Shallot (*Allium ascolonicum*)

Bawang merah adalah bumbu utama masakan Indonesia, termasuk bahan dasar dalam membuat saus dan sambal. Penggunaannya biasanya dihaluskan, diiris halus, atau digoreng kering sebagai taburan masakan.

Simpan bawang merah dan bawang putih di tempat kering dan sejuk, jangan menyimpan bawang di dalam kulkas karena akan bertunas.

Bawang Bombai/Onion

(Allium cepa L.)

Bawang jenis ini bentuknya besar, dengan warna putih atau merah. Bawang bombai memberikan aroma wangi yang ringan, dalam pembuatan saus dan sambal, bawang biasanya dicincang atau diiris halus.

Daun Bawang

(Allium fistulosum L.)

Daun bawang sering ditambahkan di dalam pembuatan sambal atau saus. Penggunaannya biasanya diiris halus. Wangi dan harum daun bawang memberikan cita rasa yang khas pada sambal dan saus.

Batang Bawang/Leek

(A. ampeloprasum var. porrium)

Tampilannya hampir sama dengan daun bawang namun dengan ukuran fisik lebih besar. Dalam pembuatan sambal, saus atau kaldu bawang ini biasanya dipotong kasar.

Bawang Batak/Lokio/Bawang Cina

(Allium Chinense G. Don)

Bawang batak bentuknya menyerupai umbi bawang, biasanya dijual segar dengan batangnya. Sering ditambahkan dalam pembuatan acar atau sambal dan saus cocolan.



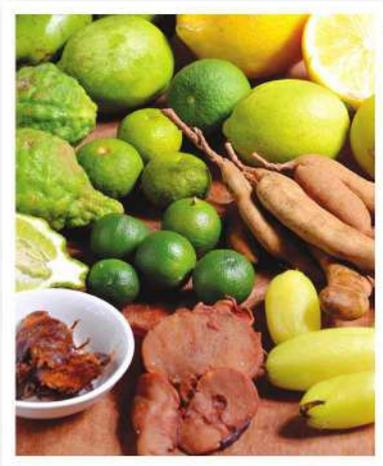
Bawang Batak

Bawang Laki/Bawang Lanang

Rasa, aroma, dan bentuknya mirip dengan bawang putih namun dengan ukuran lebih kecil serta tidak bersiung. Bawang jenis ini enak dijadikan acar (pickle) atau campuran saus cocolan.



Bawang Laki



PEMBERI ASAM SAMBAL

Sambal dan saus sering ditambahkan sebagai pemberi rasa asam untuk meningkatkan rasa sambal menjadi lebih lezat. Jenis asam yang digunakan biasanya berupa jeruk nipis, jeruk limau, jeruk lemon, lemon cui, dan jeruk purut.

Selain jeruk, rasa asam juga bisa diperoleh dari asam jawa, asam gelugur, belimbing wuluh, mangga mengkal, gandaria, ceremai, atau cuka.



Jeruk Limau



Jeruk Nipis



Jeruk Purut



Lemon Cui



Belimbing Wuluh



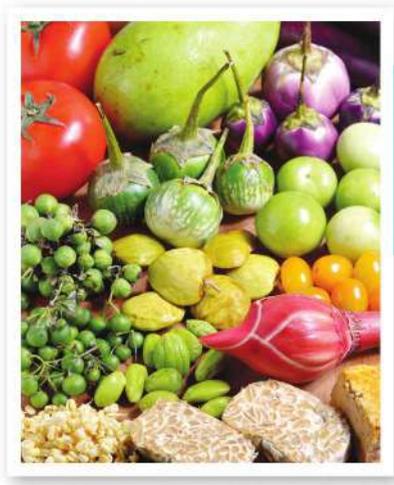
Gandaria



Asam Gelugur



Terung Asam



BAHAN PELENGKAP SAMBAL

Selain bahan utama sambal berupa cabai dan bawang, sambal juga sering ditambahkan bumbu pelengkap. Bumbu pelengkap ini tergantung jenis sambal yang akan dibuat. Bahan tambahan ini biasanya berupa terasi, gula pasir, gula merah, ebi, petis, kecap manis, serai,

lengkuas, kencur, jahe, daun jeruk, leunca, petai, oncom, tempe, tahu, atau ikan asin. Pilih bahan pelengkap berkualitas baik agar hasil rasa sambal prima.



Bunga Kecombrang



Kecap Jepang



Keluwak



Petis Udang



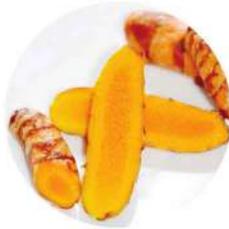
Oncom



Leunca



Jahe



Kunyit

Mengenal Alat Pembuatan Sambal



Alat pembuatan sambal tergantung jenis sambal yang akan dibuat. Untuk sambal dadak yang diulek langsung biasanya digunakan cobek dan ulekan batu. Jika menghendaki tekstur sambal lebih halus bisa digunakan grinder atau blender untuk menghaluskan bahan sambal. Alat lain yang wajib ada adalah talenan, pisau, wajan atau panci untuk memasak sambal.

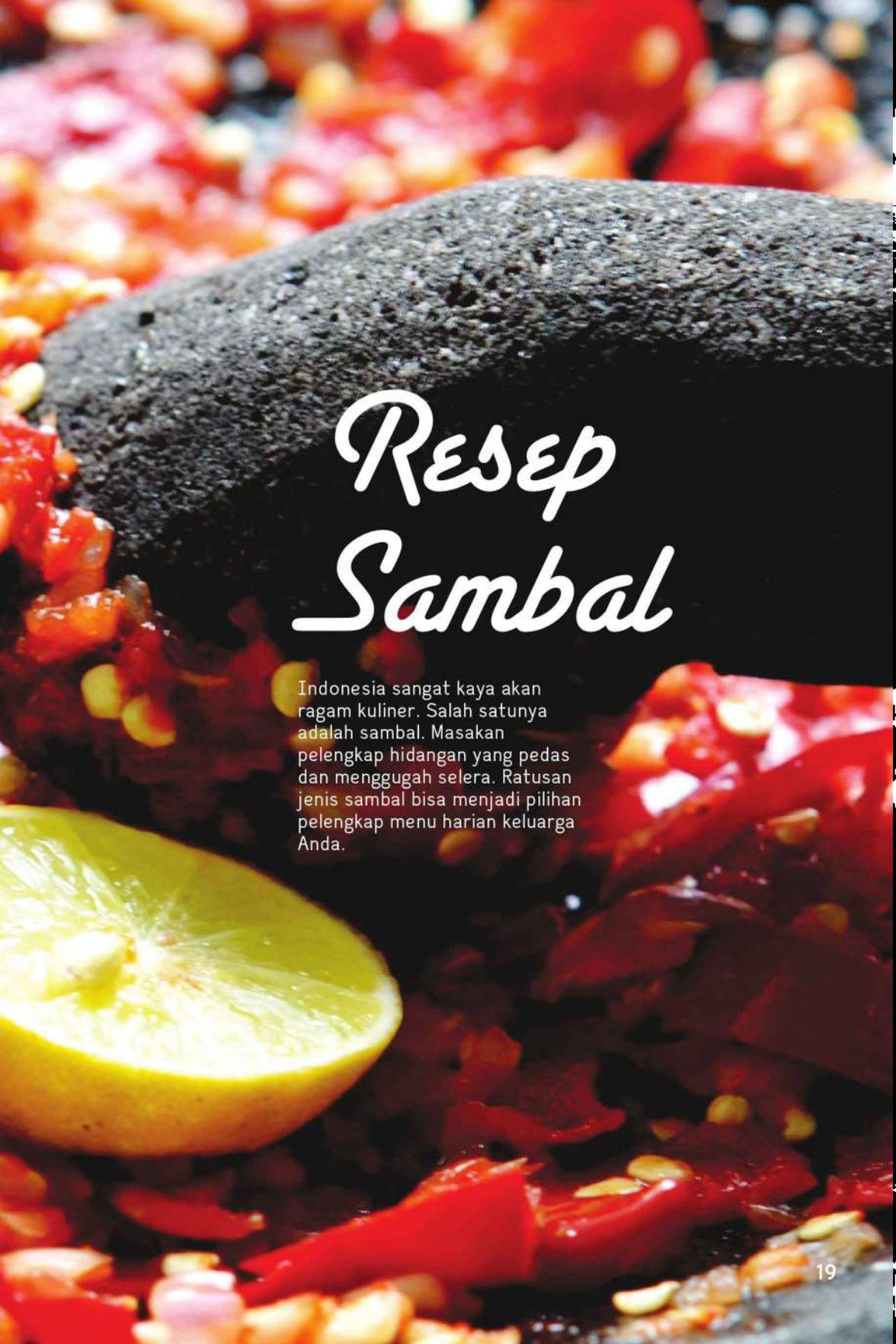
Selalu bersihkan alat setelah digunakan untuk membuat sambal agar alat tahan lama dan tidak berjamur. Jangan lupa cuci alat pembuat sambal yang menggunakan bumbu tajam seperti terasi menggunakan cairan pembersih dan air jeruk nipis agar aroma yang tajam hilang.

Tips Antigagal Membuat Sambal



- ▶ Pilih bahan sambal yang segar dan berkualitas baik. Bahan dasar yang baik akan menghasilkan cita rasa sambal yang prima.
- ▶ Cuci bersih bahan sambal segar untuk menghilangkan kotoran yang menempel.
- ▶ Buat sambal sesaat sebelum disajikan. Sambal yang dibiarkan lama akan berair, kering, dan kualitas rasanya menurun.
- ▶ Potong-potong bahan sambal seperti cabai dan bawang agar mudah diulek atau dihaluskan.
- ▶ Gunakan ulekan dan cobek untuk sambal bertekstur kasar. Jika menghendaki sambal yang lembut gunakan grinder atau blender.
- ▶ Sangrai bumbu seperti lada, ketumbar, kemiri, jintan, wijen, dan lada jika akan digunakan untuk membuat sambal. Dengan disangrai sambal akan lebih harum dan tahan lama.
- ▶ Bakar atau sangrai bumbu seperti terasi, lengkuas, serai, kunyit, dan jahe agar sambal tidak beraroma mentah.
- ▶ Kontrol penggunaan garam agar rasa sambal tidak terlalu asin.
- ▶ Tambahkan gula dan air jeruk nipis untuk mengurangi rasa sambal yang keasinan.
- ▶ Tambahkan minyak matang atau minyak jelantah jika tekstur sambal terlalu kental. Menambahkan minyak juga membuat sambal lebih gurih dan lezat. Gunakan minyak bekas menggoreng bawang agar sambal lebih wangi.
- ▶ Masukkan sambal di dalam wadah tertutup rapat dan simpan di dalam kulkas jika sambal akan disimpan dalam jangka waktu lama.





Resep Sambal

Indonesia sangat kaya akan ragam kuliner. Salah satunya adalah sambal. Masakan pelengkap hidangan yang pedas dan menggugah selera. Ratusan jenis sambal bisa menjadi pilihan pelengkap menu harian keluarga Anda.



SAMBAL TERASI

BAHAN:

- 15 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 5 buah** cabai rawit, potong-potong
- 7 butir** bawang merah, iris halus
- 1 buah** tomat, buang bijinya, potong-potong
- 1 sdm** terasi, bakar/sangrai
- ½ sdm** irisan gula merah
- 1 sdt** garam halus
- 1 sendok sayur** minyak goreng
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng potongan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, dan tomat hingga harum. Sesaat sebelum diangkat, tambahkan terasi, masak sebentar lalu angkat.
2. Tuang semua bahan yang telah digoreng, garam, gula merah, dan vetsin ke dalam cobek. Ulek hingga lembut. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sambal sebagai pelengkap masakan seperti ayam goreng, ikan bakar, atau lalapan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ada juga yang membuat sambal terasi dengan bahan mentah, dan disebut sambal terasi mentah.

SAMBAL MUNTILAN

BAHAN:

- 100 g** tempe, potong dadu
- 8 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit
- 1 sdt** terasi, goreng/bakar
- ½ sdm** irisan gula merah
- 3 sdm** minyak goreng
- ¼ sdt** ketumbar
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, ketumbar, garam, gula merah, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal hingga harum. Masukkan potongan tempe. Masak hingga sambal meresap. Angkat.
3. Ulek kembali sambal hingga tempe lembut. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Membakar atau menyangrai terasi untuk sambal membuat aroma sambal lebih harum.

SAMBAL LOTEK

BAHAN:

60 g kacang tanah, goreng

5 siung bawang putih

10 buah cabai rawit merah

1 sdm air asam jawa

60 ml air mendidih

2 sdm irisan gula merah

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit dengan bawang putih, gula merah, dan garam hingga halus. Tambahkan kacang tanah goreng dan air asam jawa. Ulek kembali hingga kacang lembut.
2. Tambahkan 60 ml air mendidih. Aduk rata. Sambal lotek siap disajikan sebagai pelengkap penyajian lotek.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi rasa, Anda bisa menambahkan 1 cm kencur dalam sambal lotek.



SAMBAL TUMPANG

BAHAN:

100 g tempe, potong dadu, rebus, haluskan

100 ml santan

10 buah cabai merah keriting

7 buah cabai rawit merah

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

3 butir kemiri

1 sdm irisan gula merah

2 cm kencur

1 lembar daun salam

2 lembar daun jeruk purut

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, gula merah, kencur, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Campur tempe yang dihaluskan dan santan dengan bahan sambal. Aduk rata.
3. Didihkan sambal, tambahkan daun salam dan daun jeruk. Masak hingga mendidih dan tekstur sambal kental. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Pilih tempe berkualitas baik. Ditandai dengan butiran kedelai yang padat dan jamur berwarna putih bersih.

SAMBAL GUWEK

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 3 buah** keluwak, ambil daging buahnya
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 60 g** kelapa parut
- ½ sdm** irisan gula merah
- 2 cm** lengkuas, parut
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, lengkuas, keluwak, kelapa, gula merah, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Ambil kulit keluwak. Masukkan sambal. Panggang di dalam oven selama 30 menit. Angkat. Sajikan sambal sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Keluwak/buah kepayang (Pangium edule Reinw) adalah sejenis biji-bijian dengan daging buahnya berwarna sangat khas yaitu hitam. Kukus dan haluskan keluwak sebelum digunakan. Selain meningkatkan cita rasa masakan, keluwak juga memberi efek warna hitam pada masakan. Pilih keluwak yang berkualitas baik. Ditandai dengan daging buah yang lembut, beraroma khas, dan tidak berjamur.



Keluwak

SAMBAL BRAMBANG TEKOKAK

BAHAN:

7 buah cabai merah besar,
potong kasar

5 buah cabai rawit merah

6 butir bawang merah

50 g tekokak

2 sdt gula pasir

½ sdm air asam jawa

¼ sdt vetsin

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tekokak, gula pasir, air asam jawa, garam, dan vetsin hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Brambang adalah nama lain dari bawang merah di Jawa Tengah. Tekokak adalah buah keluarga terung sejenis leunca namun ukurannya lebih besar.



Tekokak



SAMBAL GANDARIA

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 60 g buah** gandaria, kupas, cincang kasar
- 2 siung** bawang putih
- 1½ sdt** terasi, bakar/sangrai
- 2 sdt** irisan gula merah
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, terasi, gula merah, vetsin, dan garam. Ulek dengan cobek dan ulekan hingga sambal lembut. Tambahkan potongan gandaria, ulek sebentar hingga sambal tercampur rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah gandaria (*Bouea macrophylla*) ini banyak dijumpai di Jawa Barat. Memiliki warna hijau dan kulit buah berangsur kekuningan atau jingga ketika buah beranjak matang. Bentuknya oval sebesar bola bekel. Bijinya berwarna ungu muda. Cita rasanya asam segar. Jika susah mencari buah gandaria bisa diganti dengan irisan buah kedondong.



Gandaria

SAMBAL BLONDO

BAHAN:

- 100 g** blondo
- 7 buah** cabai merah
- 4 buah** cabai rawit merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 lembar** daun jeruk purut
- ¼ sdt** vetsin
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang putih, daun jeruk, vetsin, dan garam. Ulek hingga sambal lembut. Campur sambal dengan blondo. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Blondo adalah ampas kental dari rebusan santan kental. Cara membuatnya dengan merebus santan kental sambil diaduk-aduk hingga santan berminyak dan kental. Saring minyaknya. Ampas kental dan berminyak inilah yang disebut blondo.

SAMBAL BRANDAL

BAHAN:

- 20 buah** cabai merah
- 6 buah** kemiri, sangrai
- 1½ sdm** terasi, sangrai/bakar
- ½ sdm** air asam jawa
- 2 lembar** daun jeruk purut, iris halus
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, kemiri, terasi, air asam jawa, daun jeruk, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum dan matang. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Selain disangrai, kemiri juga bisa diolah dengan cara digoreng.



SAMBAL GORENG TOMAT

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 4 buah** cabai merah besar, potong-potong
- 5 buah** cabai rawit, potong-potong
- 2 buah** tomat, potong-potong
- 4 butir** bawang merah, potong-potong
- 5 siung** bawang putih, potong-potong
- 1 sdt** terasi, bakar
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- ½ sdt** vetsin (jika suka)
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis potongan cabai, bawang merah, bawang putih, dan tomat. Masak hingga cabai layu. Angkat.
2. Tuang bahan sambal yang telah ditumis ke atas cobek, tambahkan terasi, gula pasir, garam, dan vetsin. Ulek menggunakan ulekan hingga lembut. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai penyerta masakan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buang bagian biji tomat agar tekstur sambal tidak terlalu berair.

SAMBAL GORENG CABAI RAWIT HIJAU

BAHAN:

12 buah cabai hijau, potong kasar

12 buah cabai rawit hijau

3 buah tomat hijau, potong dadu

7 butir bawang merah

3 siung bawang putih

2 lembar daun jeruk

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt gula pasir

1 sendok sayur minyak goreng

2 sdt garam halus

¼ sdt vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Tumbuk kasar cabai hijau besar, cabai rawit hijau, tomat hijau, bawang merah, bawang putih, dan garam.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal. Masak hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam mangkuk saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi rasa, tambahkan tekokak atau leunca goreng.

SAMBAL BUBUK KACANG

BAHAN:

- 60 g** kacang tanah, goreng
- 8 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 cm** kencur
- 1 sdt** terasi, bakar, sangrai
- ½ sdm** irisan gula merah
- 1 lembar** daun jeruk purut, iris halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

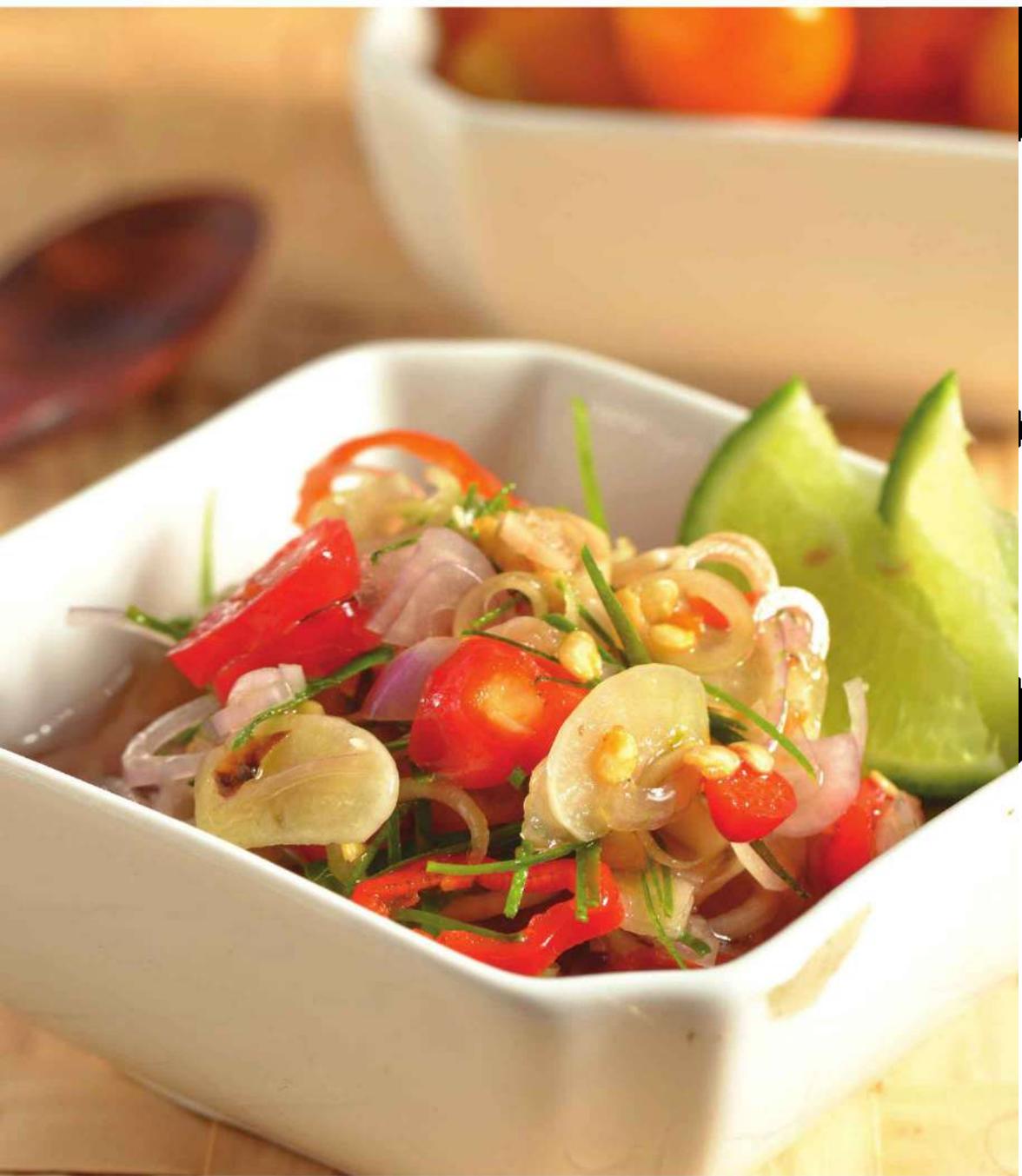
CARA MEMBUAT:

1. Bakar cabai merah, bawang merah, dan bawang putih. Haluskan semua bahan (kecuali kacang tanah) sambal hingga lembut.
2. Tambahkan kacang tanah, ulek kembali hingga kacang halus dan sambal tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Kacang tanah bisa diganti dengan kacang mede dengan jumlah yang sama.



SAMBAL MATAH BALI

BAHAN:

7 buah cabai rawit merah, iris halus

9 butir bawang merah, iris halus

3 siung bawang putih, iris halus

2 batang serai, ambil bagian putih, iris halus

3 lembar daun jeruk, iris halus

4 sdm air jeruk nipis

1 sdt gula pasir

½ sdt terasi, bakar/sangrai, haluskan

4 sdm minyak goreng panas/jelantah

1 sdt garam halus

¼ sdt vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Campur irisan cabai rawit, bawang merah, bawang putih, serai, dan bahan sambal lainnya. Aduk rata.
2. Tuang minyak panas ke dalam campuran sambal. Aduk rata, tuang sambal ke dalam tempat saji. Sajikan sebagai pelengkap bebek goreng, ayam goreng, atau pelengkap makan hidangan khas Bali.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gunakan minyak jelantah bekas menggoreng bawang agar sambal lebih wangi.

SAMBAL SOTONG KERING

BAHAN:

- 100 g** cumi asin (sotong)
- 8 buah** cabai merah keriting
- 5 butir** bawang merah
- 2 lembar** daun jeruk purut
- 8 buah** petai, iris halus
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ½ sdm** irisan gula merah
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- Minyak goreng** secukupnya

CARA MEMBUAT:

1. Rendam cumi asin dalam air mendidih selama 30 menit. Potong tipis-tipis. Panaskan 1 sendok sayur minyak goreng. Goreng cumi hingga harum dan matang. Angkat. Tiriskan.
2. Haluskan cabai merah, bawang merah, gula merah, terasi, garam, vetsin, dan air jeruk nipis hingga halus.
3. Panaskan 3 sdm minyak goreng. Tumis semua bahan sambal hingga harum. Masukkan daun jeruk purut, petai, dan irisan cumi asin. Masak hingga bumbu meresap dan semua bahan matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Cuci bersih cumi kering asin agar cita rasa sambal tidak terlalu asin.

SAMBAL TERI

BAHAN:

- 100 g** teri jengki
- Minyak goreng** secukupnya
- 10 buah** cabai merah
- 5 butir** bawang merah
- 1 buah** tomat, potong dadu kecil
- 1 buah** serai, ambil daging buahnya, iris halus
- $\frac{1}{4}$ **sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 1 sendok sayur minyak goreng, goreng teri hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai merah, bawang merah, serai, tomat, garam, dan vetsin hingga lembut.
3. Panaskan 3 sdm sisa minyak menggoreng teri. Tumis semua bahan sambal hingga harum. Tambahkan teri yang telah digoreng, aduk rata. Masak hingga matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Teri jengki bisa diganti dengan teri medan atau teri nasi.



SAMBAL LADO MUDO

BAHAN:

- 150 g** cabai hijau besar
- 4 buah** tomat hijau, potong dadu
- 8 butir** bawang merah
- 3 lembar** daun jeruk
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sendok sayur** minyak goreng
- 2 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Tumbuk kasar cabai hijau, tomat, bawang merah, bawang putih, dan garam.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal. Masak hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam mangkuk saji. Hidangkan sebagai pelengkap masakan padang.

Untuk 15 Porsi

Tips

Sambal lado mudo atau sambal cabai hijau bisa ditambahkan tekokak untuk variasi rasa.

SAMBAL TERUNG ASAM

BAHAN:

- 2 buah** terung asam, iris halus
- 5 buah** udang windu, bakar, iris halus
- 9 buah** cabai rawit merah
- 10 butir** bawang merah
- 5 siung** bawang putih
- 2 sdm** irisan gula merah
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai rawit, gula merah, terasi, vetsin, dan garam. Hingga lembut.
2. Masukkan potongan terung asam dan irisan udang ke dalam sambal, aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Tips

Terung asam adalah buah terung yang bercita rasa asam. Bentuknya menyerupai buah terung, jika sudah tua warnanya kekuningan. Banyak dijumpai di daerah Kalimantan.

Untuk 5 Porsi



Terung Asam

SAMBAL DAUN PEGAGAN

BAHAN:

- 60 g** kelapa parut
- 6 buah** cabai rawit merah
- 6 buah** bawang merah
- 1 buah** belimbing sayur, potong-potong
- 20 lembar** daun pegagan, iris halus
- 2 batang** daging batang serai, iris halus
- 1 sdm** air jeruk limau
- $\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan bawang merah, belimbing sayur, batang serai, vetsin, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Campur sambal dengan kelapa, daun pegagan, dan air jeruk limau. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat sambal. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Daun pegagan (*Centella asiatica*) adalah tanaman semak menjalar. Warnanya hijau bentuk daunnya menyerupai kipas kecil. Selain untuk sambal, daun ini juga enak dibuat campuran urap. Untuk variasi, daun pegagan bisa direbus terlebih dahulu baru diiris halus.



Daun Pegagan



SAMBAL AYAM GORENG

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah besar
- 4 buah** cabai rawit merah
- 7 butir** bawang merah
- 1 buah** tomat, potong dadu
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- 1 batang** serai, memarkan
- 1 lembar** daun salam
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdt** gula pasir
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Giling halus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, terasi, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan. Tambahkan gula pasir, daun salam, serai, lengkuas, vetsin, dan potongan tomat. Masak hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap ayam goreng.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ayam goreng biasanya disajikan beserta lalapan seperti daun popohan, kemangi, tomat, timun, dan daun selada.



SAMBAL KECAP

BAHAN:

20 buah cabai rawit hijau dan merah, potong-potong

5 buah bawang merah, potong-potong

100 ml kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur kecap manis dengan bawang merah dan irisan cabai rawit, aduk rata.
2. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Mencampur cabai dan bawang ke dalam kecap sebaiknya sesaat sebelum disajikan agar sambal tidak berair.



SAMBAL BAJAK

JAWA TENGAH

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah besar
- 7 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 1½ sdt** terasi, bakar
- 2 buah** tomat, potong-potong
- 1 batang** serai, memarkan
- 1 lembar** daun salam
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- 1 sdm** irisan gula merah
- 1 sdm** air asam jawa
- 1 sdt** garam halus
- 5 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan semua bahan sambal kecuali daun salam, serai, dan lengkuas.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum. Angkat. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk rasa lebih pedas, cabai merah besar bisa diganti dengan cabai merah keriting.



SAMBAL MANGGA

BAHAN:

200 g mangga mengkal,
potong korek api

10 buah cabai merah
keriting

4 butir bawang merah

5 buah cabai rawit

2 sdt terasi, sangrai atau
goreng

$\frac{1}{2}$ **sdm** irisan gula merah

2 sdm minyak goreng
matang

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek semua bahan sambal (kecuali mangga) dengan minyak hingga lembut.
2. Campur sambal dengan potongan mangga, aduk rata. Tuang sambal mangga ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Gunakan mangga mengkal agar tekstur sambal tidak berair.



SAMBAL KECAMBAAH

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit merah, potong-potong
- 2 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 100 g** kecambah, cuci bersih
- 1 sdm** terasi, sangrai/goreng/bakar
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** air jeruk limau/nipis
- 2 sdm** minyak jelantah atau minyak goreng matang
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- ½ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan sambal, kecuali kecambah, ke dalam cobek. Ulek dengan ulekan hingga halus.
2. Tambahkan kecambah, ulek hingga kecambah memar dan tercampur rata dengan sambal. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Kecambah adalah tauge pendek yang terbuat dari biji kacang hijau. Jika tidak tersedia, kecambah bisa diganti tauge.



SAMBAL COBEK

JAWA BARAT

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 4 butir** kemiri, goreng
- 60 ml** santan kental
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** air asam jawa
- ½ cm** kencur
- ½ cm** jahe
- ½ sdm** gula merah
- 2½ sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan bahan sambal yang lain. Haluskan menggunakan cobek hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tuang santan, air asam jawa, dan vetsin ke dalam sambal. Masak kembali hingga mendidih dan tekstur sambal kental. Angkat. Sajikan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal cobek ini cocok sebagai penyerta ikan goreng atau bakar.



SAMBAL KEMIRI

JAKARTA

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit merah, rebus
- 3 buah** cabai merah keriting, rebus
- 60 ml** air matang hangat
- 5 butir** kemiri, goreng
- 2 sdm** kacang tanah, goreng
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** cuka
- 1½ sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit, cabai merah, kemiri, kacang, gula pasir, dan garam menggunakan cobek hingga lembut.
2. Tuang air matang, vetsin, dan cuka. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap nasi uduk.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menghendaki tekstur sambal lebih kental, jumlah kacang tanah goreng bisa ditambah.



SAMBAL URAP KELAPA

BAHAN:

150 g kelapa, kupas, parut memanjang

6 butir bawang merah, potong-potong

4 siung bawang putih, cincang

6 buah cabai merah, potong-potong

2 cm kencur

1 sdt garam halus

$\frac{1}{2}$ **sdm** gula merah

$\frac{1}{4}$ **sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Ulek semua bumbu sambal hingga halus.
2. Campur sambal urap dengan kelapa parut. Aduk hingga tercampur rata. Kukus selama 20 menit. Angkat. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap urapan, terancam, atau gubahan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Kelapa (*Cocos nucifera*.) tua biasanya diparut untuk santan, kelapa muda diambil daging buahnya untuk campuran es. Untuk sambal, gunakan kelapa yang tidak terlalu tua. Kukus sambal urap agar kelapa tidak cepat bau. Gunakan kelapa setengah tua agar parutan kelapa tidak terlalu keras.



SAMBAL COLO-COLO AMBON

BAHAN:

12 buah cabai merah besar,
potong kasar

7 butir bawang merah, iris
kasar

2 sdm minyak goreng
matang

4 sdm kecap manis

1 sdm air jeruk nipis

½ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan mangkuk. Masukkan potongan cabai merah dan bawang merah, aduk rata. Tuang kecap manis, minyak, garam, dan air jeruk nipis. Aduk kembali hingga tercampur rata.
2. Siapkan tempat sambal. Tuang sambal dan sajikan sebagai pelengkap hidangan ikan bakar disertai lalapan mentimun, tomat, terung, atau kacang panjang.

Untuk 4 Porsi

Tips

Minyak matang adalah minyak yang dipanaskan atau minyak bekas menggoreng bawang.



SAMBAL DABU-DABU LILANG

MANADO

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah besar, iris kasar
- 3 buah** cabai hijau, iris kasar
- 5 buah** bawang merah, iris halus
- 2 buah** tomat, potong dadu
- 10 lembar** daun kemangi
- 1 buah** jeruk nipis, potong dadu
- 3 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak matang
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Campur cabai merah, cabai hijau, bawang merah, tomat, daun kemangi, potongan jeruk nipis, minyak matang, air jeruk nipis, vetsin, dan garam. Aduk rata.
2. Siapkan tempat sambal. Tuang sambal dabu-dabu lilang. Sajikan sebagai pelengkap ikan panggang atau ikan bakar.

Untuk 4 Porsi

Tips

Air jeruk nipis bisa diganti dengan air jeruk lemon cui atau air jeruk lemon.



SAMBAL ONCOM

JAWA BARAT

BAHAN:

- 60 g** oncom merah bakar/sangrai
- 60 g** kelapa, bakar, parut
- 12 buah** cabai merah keriting, bakar
- 4 buah** cabai rawit merah, bakar
- 5 siung** bawang putih, bakar
- ½ sdm** gula jawa
- ½ cm** jahe, bakar
- ½ cm** kencur, bakar
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang, dan semua bahan sambal hingga lembut.
2. Masukkan oncom dan kelapa parut. Ulek kembali hingga semua bahan tercampur rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Oncom bisa dihaluskan kemudian disangrai.



SAMBAL BUBUK KEDELAI

BAHAN:

- 60 g** kedelai, sangrai, tumbuk hingga halus
- 5 buah** cabai rawit merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdm** gula pasir
- 2 cm** kencur
- 1 sdt** garam halus
- 2 lembar** daun jeruk purut

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang putih, cabai rawit merah, gula pasir, garam, kencur, dan daun jeruk purut hingga halus.
2. Tambahkan bubuk kedelai ke dalam sambal. Ulek kembali hingga bubuk kedelai tercampur rata dengan sambal. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Menghaluskan kedelai sangrai bisa dilakukan di dalam grinder.



SAMBAL BUMBU MEGONO

PURWOKERTO

BAHAN:

- 60 g** teri
- 60 g** kelapa parut
- 50 g** tempe semangit
- 8 buah** petai, iris halus
- 5 siung** bawang putih
- 5 buah** cabai merah, iris halus
- 5 buah** cabai hijau, iris halus
- 1 batang** serai, iris halus
- 3 lembar** daun jeruk purut, iris halus
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 2 cm** lengkuas, parut
- 2 cm** kencur
- $\frac{1}{2}$ **sdm** irisan gula merah
- 1 lembar** daun salam
- 1 sdt** garam halus
- Daun pisang** untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang putih, terasi, kencur, gula merah, dan garam. Tambahkan tempe, teri, kelapa parut, irisan cabai, petai, dan bahan sambal lainnya. Aduk rata.
2. Bungkus bahan sambal dengan daun pisang. Kukus selama 40 menit atau hingga matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Tempe semangit adalah tempe yang dibiarkan 4 - 5 hari dalam suhu ruang hingga tercium aroma yang kuat.



SAMBAL DADAK RAWIT

BAHAN:

20 buah cabai rawit merah

3 siung bawang putih

3 butir bawang merah

1 sdt gula pasir

1 sdt garam

1 sdm minyak matang/
jelantah

¼ sdt vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula pasir, dan garam hingga halus menggunakan cobek dan ulekan. Tambahkan minyak jelantah. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam cobek. Sajikan segera.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal dadak juga bisa ditambahkan potongan tomat goreng dan terasi bakar menjadi sambal penyetan.



SAMBAL LEUNCA TUMBUK

BAHAN:

- 50 g** leunca, rebus, tumbuk kasar
- 20 buah** cabai rawit hijau
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ½ sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Goreng bawang merah, bawang putih, dan cabai hingga matang.
2. Ulek bahan sambal yang telah digoreng dengan garam, vetsin, terasi, dan gula pasir hingga lembut. Tambahkan leunca, aduk kembali hingga tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Leunca adalah terung kecil. Sering digunakan untuk campuran sambal oncom atau dimakan mentah sebagai lalapan. Bisa diganti dengan tekokak menjadi sambal tekokak atau tomat hijau.



Leunca



SAMBAL EMBA BALI

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting, iris halus
- 6 buah** cabai rawit hijau, iris halus
- 7 buah** bawang merah, iris halus
- 4 siung** bawang putih, iris halus
- 1 genggam** daun kemangi
- 2 cm** kunyit
- 2 cm** kencur
- $\frac{1}{4}$ **sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan, kunyit, kencur, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, bumbu yang telah dihaluskan, daun kemangi, dan vetsin. Masak hingga sambal matang. Angkat. Tuang ke dalam mangkuk saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Tambahkan $\frac{1}{2}$ sdm air jeruk nipis jika menginginkan cita rasa sambal yang sedikit asam.



SAMBAL TERI MEDAN

BAHAN:

- 100 g** teri medan (teri nasi)
- 2 buah** tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
- 15 buah** cabai merah keriting
- 12 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 2 buah** serai, ambil bagian putihnya, iris halus
- 2 sdm** air jeruk nipis
- 3 lembar** daun jeruk
- 1 sdt** gula pasir
- 2 sdt** garam halus
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tumbuk atau ulek semua bahan sambal (kecuali minyak, teri medan, air jeruk, dan daun jeruk) hingga halus. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis teri medan hingga harum, masukkan bahan sambal yang telah dihaluskan, aduk rata. Masak sambal hingga matang.
3. Sesaat sebelum diangkat, masukkan air jeruk nipis dan daun jeruk, aduk rata. Angkat. Tuang ke dalam mangkuk sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Tambahkan 1 sdt terasi jika Anda menyukai sambal dengan aroma yang lebih harum.



SAMBAL KACANG OTAK-OTAK

BAHAN:

200 g kacang tanah kupas kulit

300 ml air panas

4 buah cabai merah keriting, goreng, haluskan

4 buah cabai rawit merah, goreng, haluskan

50 g gula pasir

1 sdm air asam jawa

1 sdm air jeruk limau

1 sdt garam halus

$\frac{1}{2}$ **sd**t vetsin

Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng kacang tanah hingga matang. Angkat tiriskan. Haluskan kacang hingga lembut.
2. Campur kacang tanah yang telah dihaluskan dengan air panas, gula pasir, cabai merah keriting, cabai rawit, air asam jawa, air jeruk limau, garam halus, dan vetsin. Aduk rata.
3. Sambal kacang siap digunakan sebagai pelengkap otak-otak.

Untuk 400 g

Tips

Tambahkan air mendidih jika tekstur saus terlalu kental. Mengulek kacang tanah lebih legit hasilnya jika diulek dengan cobek dan ulekan, bukan dihaluskan dengan blender.



SAMBAL KACANG SIOMAY

BAHAN:

200 g kacang tanah kupas kulit, goreng, tiriskan

400 ml air

4 buah cabai merah besar, haluskan

3 siung bawang putih, haluskan

1 sdm irisan gula merah

1 sdm gula pasir

1 sdm kecap manis

2 sdm saus tomat

1 sdm air perasan jeruk limau

1 sdt garam halus

½ sdt vetsin

CARA MEMBUAT:

1. Giling kacang tanah goreng hingga halus. Sisihkan.
2. Didihkan air. Masukkan kacang tanah, cabai merah, bawang putih, gula merah, gula pasir, kecap manis, saus tomat, air jeruk limau, garam, dan vetsin. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan tekstur sambal mengental. Angkat. Sisihkan.
3. Sambal kacang siap disajikan sebagai pelengkap penyajian siomay.

Untuk 400 g

Tips

Tambahkan 3 buah cabai rawit merah jika menghendaki rasa sambal kacang lebih pedas.



SAMBAL KACANG BATAGOR

BAHAN:

250 g kacang tanah kupas kulit, goreng

400 ml air

4 buah cabai merah keriting, haluskan

3 buah cabai rawit merah, haluskan

4 siung bawang putih, haluskan

1 sdm air asam jawa

3 sdm saus tomat

1 sdm kecap manis

1 sdm ebi, rendam air, haluskan

1 sdm gula pasir

1 sdt garam halus

¼ sdt vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, ebi, gula pasir, dan garam. Masak hingga mendidih.
2. Tambahkan kacang tanah yang telah dihaluskan, saus tomat, kecap manis, dan vetsin. Masak sambil diaduk-aduk hingga tekstur sambal kacang kental dan matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap batagor.

Untuk 400 g

Tips

Air asam jawa bisa diganti dengan air jeruk lemon atau jeruk nipis.



SAMBAL BANGKOK

BAHAN:

400 ml air

40 g tepung kanji, larutkan dengan 5 sdm air

100 ml saus tomat

5 buah cabai rawit merah, haluskan

3 buah cabai merah keriting, haluskan

4 siung bawang putih, haluskan

2 sdm gula pasir

1 sdt cuka masak

1 sdt kecap ikan

3 sdm air jeruk lemon/nipis

1 sdt garam halus

$\frac{1}{2}$ **sd**t vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Campur larutan tepung kanji dengan air, aduk rata. Rebus hingga mendidih.
2. Masukkan cabai rawit, cabai merah, bawang putih, dan bahan lainnya. Masak hingga mendidih dan tekstur saus agak mengental. Angkat.
3. Tuang ke dalam tempat saus. Sajikan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 400 g

Tips

Larutkan terlebih dahulu tepung kanji agar tidak bergumpal.



SAMBAL SETAN

BAHAN:

25 buah cabai rawit merah

10 butir bawang merah

7 siung bawang putih

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 batang serai, memarkan

1 lembar daun jeruk purut

1 sdt lada bubuk

1 sdt garam halus

3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, bawang merah, bawang putih, lada, gula pasir, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal yang telah dihaluskan, serai, dan daun jeruk hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal setan cocok disajikan dengan ayam goreng, bebek goreng, lele goreng, atau tempe goreng.



SAMBAL CIBIUK MERAH

BAHAN:

- 15 buah** cabai rawit merah
- 7 butir** bawang merah
- 5 siung** bawang putih
- 20 lembar** daun kemangi
- 1 buah** tomat, potong dadu kecil
- 1 cm** kencur
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, kencur, vetsin, garam, daun kemangi, dan tomat hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal ini cocok disajikan dengan ikan goreng.



SAMBAL COBEK IKAN MAS

BAHAN:

- 15 buah** cabai merah keriting
- 8 butir** bawang merah
- 4 butir** kemiri, sangrai
- 1 cm** jahe, bakar
- 1 cm** kencur, bakar
- 1 sdm** irisan gula merah
- 60 ml** santan kental
- 1 sdm** air asam jawa
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, kemiri, jahe, kencur, gula merah, garam, dan air asam jawa hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga lembut. Tuang santan, masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok disajikan untuk pelengkap makan ikan bakar.



SAMBAL MANIS

BAHAN:

- 8 buah** cabai merah, iris halus
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 batang** serai, iris halus
- 1 sdm** irisan gula merah
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ¼ sdt** vetsin
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, serai, terasi, vetsin, dan garam hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis bahan yang telah dihaluskan, irisan cabai merah, dan gula merah. Masak sambil diaduk-aduk hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jangan memasak sambal ini terlalu lama, penggunaan gula yang banyak bisa menyebabkan sambal cepat gosong.



SAMBAL NENAS

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 6 buah** cabai rawit merah
- 60 g** nenas, parut
- $\frac{1}{2}$ **sdm** irisan gula merah
- 1 sdm** kecap manis
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- $\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah, cabai rawit, terasi, gula merah, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tambahkan parutan nenas dan kecap manis. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Selain diparut kasar, nenas juga bisa dipotong dadu.



SAMBAL BAHTIMUN

ACEH

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah besar
- 6 butir** bawang merah
- 60 g** kelapa parut
- 100 g** udang kecil, kupas kulitnya
- 60 g** timun, potong dadu kecil
- 2 batang** serai, memarkan
- 1 lembar** daun kunyit
- 2 lembar** daun jeruk purut
- 2 sdm** air jeruk nipis
- $\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)
- $1\frac{1}{2}$ **sd**t garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kelapa hingga kuning kecokelatan. Tumbuk halus.
2. Haluskan cabai merah, bawang merah, garam, dan vetsin hingga lembut.
3. Panaskan minyak, tumis bahan sambal hingga harum. Tambahkan udang, kelapa sangrai, daun jeruk, daun kunyit, serai, air jeruk nipis, dan timun. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Pilih kelapa yang tidak terlalu tua dan kupas kulit ari buah kelapa agar warna parutan putih bersih.



SAMBAL BALADO

BAHAN:

- 60 g** teri jengki, goreng hingga matang
- 1 buah** tomat, potong dadu kecil
- 5 sdm** minyak goreng
- 15 buah** cabai merah, tumbuk kasar
- 5 buah** cabai rawit, haluskan
- 12 buah** bawang merah, haluskan
- 3 siung** bawang putih, haluskan
- 2 lembar** daun jeruk
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 2 cm** lengkuas
- 2 batang** serai, memarkan
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula pasir, vetsin, garam, dan tomat menggunakan cobek hingga terbentuk tekstur ulekan yang kasar (tidak terlalu halus).
2. Panaskan minyak. Tumis semua bahan sambal hingga harum. Masukkan teri jengki. Masak kembali hingga bumbu meresap.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Teri jengki bisa diganti dengan teri medan atau teri nasi.



SAMBAL BANTEN TEMPE

BAHAN:

9 buah petai, iris halus

60 g tempe, potong dadu

6 buah cabai hijau, iris tipis

4 buah cabai hijau, haluskan

5 butir bawang merah, iris halus

4 siung bawang putih, iris halus

2 cm lengkuas, memarkan

2 cm jahe, parut

1 batang serai, memarkan

4 sdm air

1 sdm air asam jawa

1 sdm air jeruk limau

1 sdm kecap manis

1 sdt garam halus

3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal (kecuali petai, tempe, air asam, air jeruk) hingga harum. Tuang air, masak hingga air mendidih.
2. Masukkan petai dan potongan tempe, air asam jawa, dan air jeruk limau. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi, tempe bisa digoreng terlebih dahulu.



SAMBAL BAJAK DAGING

BAHAN:

- 60 g** daging sapi cincang
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 8 buah** cabai merah
- 3 butir** kemiri
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- 1 batang** serai memarkan
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- 1 lembar** daun salam
- 6 buah** petai, iris tipis
- 2 sdm** ebi, haluskan
- 3 sdm** air matang
- 4 sdm** minyak goreng
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan kemiri, cabai merah, bawang merah, bawang putih, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak. Tumis semua bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan serai, lengkuas, daun salam, petai, ebi, dan daging cincang. Aduk rata.
3. Tuang air, masak hingga semua bahan matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Air bisa diganti dengan kaldu daging.



SAMBAL BANTEN

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 4 butir** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 2 cm** jahe, parut
- 1 batang** serai, ambil daging buahnya, iris tipis
- ½ sdt** ketumbar
- ½ sdm** air asam jawa
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, serai, ketumbar, air asam jawa, vetsin, gula, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat sambal. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Air asam jawa diperoleh dengan cara melarutkan 1 sdm asam jawa dengan 4 sdm air hangat.



SAMBAL DAGING PEPAYA

ACEH

BAHAN:

7 buah cabai merah keriting

5 buah cabai rawit

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 lembar daun pepaya, iris halus

100 g daging sapi tetelan, potong dadu

100 ml air

3 sdm irisan daun bawang

1 sdt garam halus

¼ sdt lada bubuk

3 sdm minyak goreng

¼ sdt vetsin (jika suka)

1½ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, lada, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Campur potongan daging dengan irisan daun pepaya. Tambahkan bahan sambal yang telah dihaluskan. Aduk rata.
3. Panaskan minyak. Tumis semua bahan sambal hingga harum, tambahkan air. Masak hingga daging matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menghendaki cita rasa sambal yang tidak terlalu pahit, ganti irisan daun pepaya dengan irisan pepaya mentah yang diparut.



SAMBAL MBAH KROMO

BAHAN:

8 buah cabai merah, buang bijinya

5 buah cabai rawit merah

1 buah tomat merah, potong dadu kecil

1 sdt gula pasir

2 sdm minyak goreng

1 sdt terasi, sangrai/bakar

$\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, garam, gula pasir, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan dan potongan tomat hingga sambal mengental dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Buang biji tomat agar sambal tidak terlalu berair.



SAMBAL SLEMAN

BAHAN:

- 60 g** tempe
- 8 buah** cabai merah
- 5 buah** cabai rawit merah
- 5 siung** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Bakar tempe, haluskan hingga lembut. Sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, vetsin, dan garam hingga lembut.
3. Campur bahan sambal yang telah dihaluskan dengan tempe. Aduk rata.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Selain dibakar, tempe bisa dimasak dengan cara digoreng.



SAMBAL ASAM JAWA

BAHAN:

- 6 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 2 sdm** irisan gula merah
- 2 sdm** air asam jawa
- $\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, air asam jawa, gula merah, vetsin, dan garam hingga halus.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Air asam jawa bisa diganti dengan 2 sdm air jeruk nipis atau air jeruk limau.

SAMBAL IRIS KULIT MELINJO

BAHAN:

- 100 g** kulit melinjo, iris halus
- 5 buah** cabai merah besar, iris halus
- 10 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- 1 batang** serai, memarkan
- 2 cm** jahe, memarkan
- 1 sdt** gula pasir
- 3 sdm** minyak goreng
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, gula pasir, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan irisan cabai merah, serai, jahe, lengkuas, dan irisan kulit melinjo. Masak sambil diaduk-aduk hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gunakan kulit melinjo tua yang berwarna merah agar sambal terlihat lebih menarik.

SAMBAL GANDARIA TUMBUK

BAHAN:

- 6 buah** gandaria, potong-potong
- 15 buah** cabai rawit merah
- 1 sdm** irisan gula merah
- 4 butir** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 1 sdt** garam halus
- ½ sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdm** minyak matang/jelantah

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan buah gandaria, cabai rawit, gula merah, bawang merah, bawang putih, garam, terasi, dan minyak ke dalam lumpang. Tumbuk hingga terbentuk tekstur sambal yang kasar.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jika tidak tersedia lumpang, proses membuat sambal ini bisa dilakukan menggunakan cobek dan ulekan batu.



SAMBAL ASAM TAMARIND

BAHAN:

- 4 buah** asam jawa segar, potong-potong
- 6 buah** cabai hijau keriting
- 2 buah** tomat hijau, potong-potong
- 10 buah** cabai rawit hijau
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 2 sdt** gula pasir
- 2 sdm** minyak jelantah/
minyak matang
- 1 sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai hijau keriting, tomat, cabai rawit hijau, bawang merah, bawang putih, gula pasir, asam jawa, minyak jelantah, garam, dan vetsin. Ulek hingga sambal lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Pilih asam jawa yang besar agar daging buahnya banyak. Buang biji asam jawa agar sambal tidak sepat dan pahit.

SAMBAL LADA TOMAT

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 5 butir** bawang merah
- 1 buah** tomat, potong-potong
- 1 sdt** terasi, bakar
- 1 sdm** santan kental
- 60 ml** air mendidih
- 1 cm** lengkuas, memarkan
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, tomat, terasi, dan garam hingga lembut.
2. Didihkan air, santan, vetsin, dan lengkuas. Masak hingga mendidih. Tambahkan sambal yang telah dihaluskan. Masak hingga tekstur sambal mengental. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi rasa, sambal yang telah dihaluskan bisa ditumis dengan 2 sdm minyak goreng terlebih dahulu.

SAMBAL JERUK MENTAH

NTT

BAHAN:

10 buah cabai rawit hijau, iris halus

4 buah belimbing sayur, iris halus

2 buah jeruk nipis, potong dadu

6 butir bawang merah, iris halus

2 buah tomat, potong dadu

15 lembar daun kemangi

2 sdm air jeruk nipis

$\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur potongan cabai rawit, belimbing sayur, tomat, daun kemangi, air jeruk nipis, dan bahan sambal yang lain. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Diapkan sambal selama 1 jam di dalam kulkas agar bumbu meresap dan sambal lebih segar.

SAMBAL SOTO BUWONO

BAHAN:

22 buah cabai rawit hijau

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan gula pasir dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis sambal hingga matang dan harum. Angkat. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap soto buwono.

Untuk 4 Porsi

Tips

Gunakan cabai rawit hijau yang tua agar cita rasa sambal pedas dan lezat. Soto buwono adalah soto jeroan sapi (babat, usus, hati, jantung).

SAMBAL GORENG PETIS

JAWA TIMUR

BAHAN:

- 4 buah** cabai merah keriting
- 6 buah** cabai rawit merah
- 8 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 100 ml** santan kental
- 3 sdm** minyak goreng
- 4 sdm** petis udang
- 1 cm** lengkuas, memarkan
- 1 cm** batang serai, memarkan
- 1 cm** kunyit
- 1 cm** jahe
- 1 lembar** daun salam
- 2 lembar** daun jeruk purut
- 1 sdt** air asam jawa
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang, kunyit, dan jahe. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan bahan sambal yang lain kecuali santan, petis, dan air asam jawa. Masak hingga harum.
2. Tuang santan, petis, dan air asam jawa. Masak hingga sambal mendidih dan kental. Angkat. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap cocolan gorengan, seperti tahu goreng.

Untuk 7 Porsi

Tips

Air asam jawa bisa diganti dengan 1 sdm air jeruk nipis.



SAMBAL BACANG

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 2 buah** cabai rawit merah
- 100 g** daging buah bacang, potong korek api
- 4 sdm** air matang
- ½ sdm** gula merah, iris halus
- 1 sdm** kecap manis
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, gula merah, terasi, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tambahkan kecap manis, air, dan potongan buah bacang. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Buah bacang adalah buah kueni/kuini. Bentuknya menyerupai mangga namun berserat, sedikit asam dan beraroma harum yang sangat kuat. Gunakan buah bacang yang mengkal agar sambal tidak lembek.

SAMBAL PLECING KANGKUNG

LOMBOK

BAHAN:

12 buah cabai merah
keriting, bakar

5 buah cabai rawit merah,
bakar

4 buah kemiri, bakar/goreng

1 sdt terasi, bakar/sangrai

½ sdm air jeruk nipis

2 sdm minyak matang/
jelantah

1 sdt garam halus

½ sdt vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, kemiri, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tambahkan minyak, vetsin, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
3. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap sajian kangkung rebus (plecing kangkung).

Untuk 5 Porsi

Tips

Cabai merah dan cabai rawit selain dibakar bisa juga digoreng.

SAMBAL SOTO MI

JAKARTA

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 4 buah** cabai rawit merah
- 3 sdm** air mendidih
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai merah keriting dan cabai rawit hingga matang. Haluskan cabai, garam, dan air jeruk nipis hingga lembut. Tambahkan air mendidih, aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap .

Untuk 4 Porsi

Tips

Air mendidih bisa diganti dengan kuah kaldu soto mi.



SAMBAL BANCI BANYUMAS

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah
- 5 siung** bawang merah
- 7 sdm** kelapa parut
- 3 cm** kencur
- 1 sdm** irisan gula merah
- ½ sdm** air asam jawa
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, kencur, gula merah, terasi, dan garam hingga lembut.
2. Tambahkan kelapa parut, air asam jawa, dan vetsin. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam wajan tanpa minyak. Masak hingga sambal matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sebagian orang menyukai rasa sambal banci yang tanpa dimasak. Sambal langsung dihidangkan setelah dicampur dengan kelapa parut. Agar tidak lekas basi, kelapa parut bisa dikukus terlebih dahulu.

SAMBAL PETIS TAHU

BLORA

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit hijau
- 3 sdm** petis udang
- 2 sdm** kecap manis
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdm** kacang tanah goreng
- ½ sdm** air jeruk nipis

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, kacang tanah, dan bawang putih hingga lembut. Tambahkan petis udang, kecap manis, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
2. Tuang sambal petis ke dalam tempat saji. Hidangkan bersama tahu goreng.

Untuk 4 Porsi

Tips

Petis udang adalah produk fermentasi dari sari pati udang, bentuknya berupa pasta berwarna hitam. Bisa diperoleh di supermarket besar.

SAMBAL AYAM BAKAR KECAP MANIS

JAWA TENGAH

BAHAN:

12 buah cabai rawit merah

5 sdm kecap manis

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan garam. Tambahkan kecap manis dan air jeruk nipis. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap ayam bakar dengan lalapan sayuran.

Untuk 5 Porsi

Tips

Goreng cabai rawit terlebih dahulu jika menghendaki sambal yang lebih tahan lama.



SAMBAL CERMAI

BAHAN:

15 buah cabai rawit hijau

6 buah cermai, potong-potong

2 sdt terasi, bakar, sangrai

4 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

½ sdt vetsin (jika suka)

2 sdm minyak jelantah

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, gula pasir, vetsin, garam, dan minyak jelantah. Ulek hingga lembut. Tambahkan potongan cermai, ulek sebentar.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah cermai bentuknya bulat kecil, warnanya kehijauan, rasanya asam, dan memiliki biji yang keras. Jika susah didapat, buah ini bisa diganti dengan buah belimbing sayur.



Buah Cermai

SAMBAL GORENG CABAI KERITING

BAHAN:

- 15 buah** cabai merah keriting
- 10 butir** bawang merah
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, dan garam. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal sambil diaduk-aduk. Tambahkan gula pasir, masak hingga sambal matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Jika menghendaki cita rasa sambal agak asam, tambahkan 1 sdm air jeruk nipis.

SAMBAL KECAP IKAN BANDENG

BAHAN:

12 buah cabai rawit hijau

5 siung bawang putih

3 sdm kecap manis

$\frac{1}{2}$ **sdm** cuka masak

1 sdm garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dan bawang putih hingga lembut. Tambahkan garam, kecap manis, dan cuka masak. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Sajikan sebagai pelengkap ikan bandeng goreng.

Untuk 4 Porsi

Tips

Cuka masak bisa diganti dengan air jeruk nipis.



SAMBAL GANG SENTYONG

BAHAN:

- 50 g** teri nasi
- 8 buah** cabai merah
- 5 butir** bawang merah
- 1 buah** tomat, potong dadu
- 1 sdt** garam halus
- 7 buah** petai, iris halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai teri hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai merah, bawang merah, tomat, vetsin, dan garam hingga lembut.
3. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan teri dan petai. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Selain disangrai, teri bisa dimasak dengan cara digoreng hingga matang.

SAMBAL CUKA KECAP ASIN

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit hijau
- 60 ml** air matang
- 4 siung** bawang putih, cincang halus
- 60 ml** kecap asin
- 1 sdt** cuka masak
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam

CARA MEMBUAT:

1. Blender cabai rawit dengan air, vetsin, gula pasir, dan garam. Proses hingga lembut.
2. Tambahkan kecap asin, cuka masak, dan bawang putih cincang. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 9 Porsi

Tips

Sambal ini sangat cocok disajikan sebagai pelengkap udang, kerang, atau kepiting rebus.

SAMBAL KACANG PANJANG

BAHAN:

60 g kacang panjang, iris halus

12 buah cabai merah keriting

4 buah cabai rawit merah

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

1 sdt terasi, sangrai/bakar

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

1 sdm minyak jelantah

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, gula pasir, terasi, garam, dan minyak jelantah hingga lembut.
2. Campur irisan kacang panjang dengan sambal yang telah dihaluskan. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pilih kacang panjang muda agar teksturnya renyah dan tidak liat.



SAMBAL IKAN ASIN

BAHAN:

12 buah cabai merah besar,
iris halus

100 g kelapa muda, parut

50 g ikan gabus asin,
haluskan dengan ulekan

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih,
haluskan

1 sdm seledri cincang

2 lembar daun jeruk purut,
iris halus

1 sdt garam halus

3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, bahan sambal yang telah dihaluskan, daun jeruk, parutan kelapa, daging ikan gabus, dan daun seledri. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

SAMBAL DADAK RAWIT HIJAU

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit hijau
- 4 siung** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 1 sdm** minyak jelantah
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit hijau, bawang merah, bawang putih, gula pasir, garam, dan vetsin menggunakan cobek dan ulekan hingga lembut.
2. Tambahkan minyak jelantah. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal dadak adalah sambal yang dibuat sesaat sebelum disajikan. Kesegaran bahan sangat menentukan kualitas rasa sambal.

SAMBAL BAJAK PARUNG

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah tanpa biji
- 5 butir** bawang merah
- 3 butir** kemiri
- 50 ml** air
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, kemiri, terasi, dan garam hingga lembut. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum.
2. Tambahkan air. Masak kembali hingga tekstur sambal mengental dan matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Bakar atau sangrai terasi sebelum digunakan untuk membuat sambal agar aroma sambal lebih harum dan lezat.



SAMBAL JANTUNG PISANG

BAHAN:

- 150 g** jantung pisang (bunga pisang)
- 10 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 100 ml** santan kental
- 1 sdt** terasi, sangrai, bakar
- 2 sdt** irisan gula merah
- 1 cm** kencur
- 1 cm** lengkuas
- 3 sdm** minyak goreng
- 1½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Kukus atau rebus jantung pisang. Potong-potong, sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, gula merah, terasi, lengkuas, kencur, dan garam hingga halus.
3. Panaskan minyak. Tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tuang santan dan jantung pisang masak hingga mendidih. Angkat. Ulek sebentar sambal. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jantung pisang adalah bunga pisang. Buang kelopak bunga pisang yang tua. Gunakan bagian hati bunga pisang yang empuk.



Jantung Pisang

SAMBAL CIPLUKAN

BAHAN:

- 20 buah** ciplukan muda
- 20 buah** cabai rawit hijau
- 3 buah** cabai hijau besar
- 1 buah** tomat hijau
- 7 buah** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdm** vetsin (jika suka)
- 1 sdm** minyak jelantah/
minyak matang
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus buah ciplukan, tomat, cabai, bawang merah, dan bawang putih hingga matang. Angkat. Tiriskan.
2. Haluskan semua bahan sambal yang telah direbus dengan gula pasir, garam, dan vetsin hingga lembut menggunakan cobek dan ulekan.
3. Tambahkan minyak jelantah dan air jeruk nipis. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah ciplukan adalah buah menyerupai terung bentuknya bulat berukuran sebesar kelereng.



Ciplukan

SAMBAL SO

BAHAN:

- 100 g** daun so, iris halus
- 8 buah** cabai merah besar, iris halus
- 4 buah** cabai merah keriting
- 6 buah** cabai rawit
- 7 butir** bawang merah, iris halus
- 4 siung** bawang putih
- ½ sdm** irisan gula jawa
- 1 sdt** terasi, bakar/haluskan
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, dan terasi. Ulek hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan irisan cabai merah besar, daun so, gula jawa, garam, dan vetsin. Masak sambil diaduk-aduk hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Daun so adalah daun melinjo yang masih sangat muda. Untuk variasi daun so bisa diganti dengan kulit melinjo merah.



Daun So



SAMBAL JENGKOL IRIS

BAHAN:

5 buah jengkol, iris tipis, goreng

13 buah cabai merah keriting

7 buah cabai rawit merah

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

1 cm jahe

1 cm kencur

1 cm lengkuas

1 sdt gula pasir

2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, kencur, lengkuas, gula pasir, vetsin, minyak jelantah, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Masukkan potongan jengkol goreng. Ulek sebentar hingga jengkol memar dan tercampur rata dengan sambal. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan untuk pelengkap lauk makan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Pilih jengkol muda agar tekstur jengkol empuk.

SAMBAL PEPES KELAPA

JAWA BARAT

BAHAN:

- 100 g** kelapa parut
- 2 sdm** petai cina
- 12 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 3 cm** lengkuas
- 2 cm** kencur
- 2 lembar** daun salam
- 15 lembar** daun kemangi
- ½ sdm** gula merah
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 2 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang putih, kencur, gula merah, terasi, lengkuas, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Campur sambal yang telah dihaluskan dengan daun kemangi, petai cina, daun salam, dan kelapa parut. Aduk rata.
3. Bungkus sambal dengan daun pisang. Kukus selama 30 menit atau hingga matang.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Petai cina bisa diganti dengan petai biasa.

SAMBAL SEPAT NANGKA MUDA

BAHAN:

- 60 g** nangka muda, kupas, potong dadu kecil
- 15 buah** cabai rawit merah
- 10 buah** cabai rawit hijau
- 2 buah** cabai merah keriting
- 8 butir** bawang merah
- 1 cm** kencur
- 4 siung** bawang putih
- 3 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdm** irisan gula merah
- 1 sdm** air asam jawa
- 2 sdm** minyak jelantah/
minyak matang
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 2 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, kencur, terasi, gula merah, air asam jawa, minyak jelantah, garam, dan vetsin hingga lembut.
2. Masukkan potongan nangka muda. Ulek kembali hingga sambal tercampur rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Nangka muda atau babal adalah buah nangka yang masih sangat muda, ukurannya sekitar 1 genggam orang dewasa. Rasanya sepat namun sangat enak diolah menjadi rujak atau sambal.



Nangka Muda



SAMBAL KALUKU

BAHAN:

- 150 g** kelapa parut
- 60 g** daging ikan gabus, haluskan
- 12 buah** cabai merah keriting, iris halus
- 4 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdm** irisan batang seledri
- 1 sdt** gula pasir
- 2 lembar** daun jeruk purut
- 1½ sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam hingga lembut. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum. Tambahkan daun jeruk, gula pasir, irisan seledri, kelapa parut, dan daging ikan gabus. Masak hingga semua bahan sambal matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai penyerta lauk makan atau pelengkap makan buras.

Untuk 6 Porsi

Tips

Ikan gabus asin bisa diganti dengan ikan jambal roti asin atau ikan asin lain yang berdaging tebal.

SAMBAL TEMPE GEMBUS

BANYUMAS

BAHAN:

- 100 g** tempe gembus, goreng, haluskan
- 12 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit
- 8 butir** bawang merah
- 5 siung** bawang putih
- 2 sdt** terasi, bakar/haluskan
- ½ sdm** irisan gula merah
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak jelantah/ minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, gula merah, vetsin, minyak jelantah, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tambahkan tempe kembus yang telah dihaluskan ke dalam sambal. Ulek kembali hingga tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Tempe gembus atau ketepo adalah tempe dari ampas pembuatan tahu. Bentuknya menyerupai oncom. Banyak dijual di pasar tradisional Banyumas atau daerah Jawa Tengah.

SAMBAL BURUS

BAHAN:

5 cm burus, potong-potong

12 buah cabai merah
keriting

5 buh cabai rawit merah

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

1 cm kencur

$\frac{1}{2}$ **sdm** gula merah

2 sdt terasi, bakar/sangrai

$\frac{1}{4}$ **sd** vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, burus, terasi, kencur, gula merah, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Burus adalah daging batang bunga honje/kecombrang. Kupas bagian kulitnya yang liat dan gunakan bagian hatinya batang burus muda yang empuk.



SAMBAL KECOMBRANG

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit merah, potong-potong
- 2 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 100 g** kecambah, cuci bersih
- 1 buah** bunga kecombrang, iris halus
- 1 sdm** terasi, sangrai/goreng/bakar
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** air jeruk limau/nipis
- 2 sdm** minyak jelantah/ minyak goreng matang
- ½ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan sambal (kecuali kecambah dan kecombrang) ke dalam cobek. Ulek dengan ulekan hingga halus.
2. Tambahkan kecambah dan irisan bunga kecombrang, ulek hingga kecambah memar dan sambal tercampur rata dengan sambal. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai penyerta hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Kecambah adalah tauge pendek yang terbuat dari biji kacang hijau. Jika tidak tersedia bisa diganti tauge.



SAMBAL KELITIK

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 4 siung** bawang putih
- 60 g** tauge
- 50 g** ikan cucut, potong dadu kecil, goreng
- 1 cm** kencur
- 100 ml** santan kental
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang putih, kencur, terasi, gula pasir, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan tauge, santan, dan potongan ikan cucut. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ikan cucut bisa diganti dengan ikan asin jenis yang lain.

SAMBAL TUK-TUK

BAHAN:

- 50 g** tekokak
- 50 g** ikan jambal roti, goreng, potong dadu kecil
- 8 buah** petai, iris tipis
- 20 buah** cabai merah keriting
- 3 buah** cabai rawit merah
- 8 butir** bawang merah
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang, gula pasir, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan petai, ikan jambal roti, tekokak, dan air jeruk nipis. Masak sambil diaduk-aduk hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Tekokak bisa diganti dengan leunca.

SAMBAL KEMIRI BETAWI

BAHAN:

- 5 butir** kemiri, goreng
- 60 g** kacang tanah goreng
- 12 buah** cabai merah keriting
- 4 buah** cabai rawit merah
- 60 ml** air matang
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, kemiri, gula pasir, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tambahkan kacang tanah dan air jeruk nipis. Ulek kembali hingga kacang halus. Tuang air, aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sambal ini sering disajikan sebagai pelengkap makan nasi uduk.



SAMBAL KENARI

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 1 sdt** terasi, bakar
- 5 buah** kenari
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Potong kasar cabai merah, bawang merah, dan kenari. Campur semua bahan sambal kenari dalam cobek. Ulek hingga lembut.
2. Tuang sambal di dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap hidangan ikan bakar.

Untuk 4 Porsi

Tips

Untuk rasa lebih gurih, kacang kenari bisa digoreng terlebih dahulu sebelum dihaluskan.

SAMBAL CABAI KERING

BAHAN:

- 30 buah** cabai merah kering
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 lembar** daun jeruk purut
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong cabai kering, bawang merah, dan bawang putih. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum. Angkat.
2. Masukkan tumisan sambal ke dalam grinder. Proses hingga sambal lembut. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Cabai kering bisa dibuat sendiri dengan cara menjemur cabai merah keriting hingga kering.

SAMBAL ONCOM LEUNCA

BAHAN:

- 60 g** oncom merah, haluskan
- 50 g** leunca
- 5 buah** cabai merah keriting
- 8 buah** cabai rawit merah
- 4 butir** bawang merah
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdm** air asam jawa
- 1 cm** kencur
- 1 cm** jahe
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, bawang merah, terasi, kencur, jahe, gula pasir, garam, dan vetsin. Ulek hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan oncom, leunca, dan bahan sambal yang lain. Masak sambil diaduk-aduk hingga harum dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi, leunca bisa ditumbuk kasar.



SAMBAL KELUWAK LENGKUAS

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 2 buah** cabai merah besar, iris halus
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdm** parutan kelapa
- 2 buah** keluwak, ambil daging buahnya, haluskan
- 1 sdm** irisan gula merah
- 2 cm** lengkuas, parut
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, gula merah, lengkuas, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Campur bahan sambal yang telah dihaluskan dengan irisan cabai merah besar, daging keluwak, dan kelapa parut. Aduk rata.
3. Kukus sambal selama 30 menit atau hingga matang. Angkat. Atur sambal di tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Keluwak, kluwak, atau kluwek sering juga disebut buah kepayang. Pilih keluwak yang tua dan cangkang kulitnya masih utuh.

SAMBAL TERASI CABAI HIJAU

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit hijau
- 6 buah** cabai hijau
- 1 sdm** terasi, bakar/sangrai
- 1 buah** tomat hijau
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdm** jeruk limau
- ¼ sdm** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit, cabai hijau, tomat, bawang merah, bawang putih, gula, terasi, air jeruk limau, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis sambal hingga matang, angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Gunakan terasi udang agar sambal lebih harum. Penggunaan garam dalam sambal disesuaikan dengan selera. Jika menginginkan rasa sambal lebih asin, tambahkan sedikit gambar.

SAMBAL BUBUK KEDELAI PEDAS

BAHAN:

- 100 g** kedelai
- 2 sdm** ebi, sangrai
- 10 buah** cabai rawit merah
- 4 buah** cabai merah keriting
- 3 sdm** bawang merah goreng
- 2 lembar** daun jeruk purut
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kedelai dan daun jeruk purut hingga matang. Angkat.
2. Panaskan minyak, tumis cabai merah dan cabai merah keriting hingga matang. Angkat, sisihkan.
3. Masukkan biji kedelai, tumisan cabai, bawang merah goreng, vetsin, gula pasir, dan garam. Blender hingga lembut.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Memblender bisa dilakukan di dalam grinder penghalus bumbu.



SAMBAL LEMON CUI

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit hijau
- 1 buah** tomat hijau, potong dadu kecil
- 2 sdm** kecap asin
- 1 sdt** gula pasir
- 4 siung** bawang putih
- 5 sdm** air lemon cui
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan bawang putih, garam, gula pasir, vetsin, dan tomat. Haluskan hingga lembut.
2. Campur bahan sambal yang telah dihaluskan dengan kecap asin dan air lemon cui. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap ikan bakar atau ikan goreng.

Tips

Sebagian orang menyebutnya sebagai lemon Cina atau limau kacau. Rasanya sangat asam, aromanya wangi, dan airnya cukup banyak. Jeruk ini biasa digunakan pada masakan Sulawesi dan Sumatera. Penambahan air jeruk lemon memberi rasa asam pada sambal dan mengurangi aroma amis ikan atau daging, serta memberi efek rasa asam segar. Jeruk ini banyak dijumpai di Sulawesi Utara. Jika tidak tersedia bisa diganti dengan air jeruk nipis.



Lemon Cui

SAMBAL BAWANG

BAHAN:

- 60 g** tempe, potong dadu
- 6 buah** cabai merah besar
- 4 buah** cabai rawit
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- Minyak** untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan 1 sendok sayur minyak goreng. Goreng tempe hingga kuning kecokelatan. Angkat. Tiriskan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, vetsin, dan garam. Ulek hingga halus.
3. Panaskan 3 sdm minyak goreng. Tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Angkat.
4. Campur tumisan cabai dengan tempe goreng. Ulek hingga tempe halus dan tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi, tempe bisa hanya penyet sehingga potongan tempe masih terlihat dengan jelas.

SAMBAL PISANG BARU

BAHAN:

- 5 buah** cabai merah besar
- 5 buah** cabai hijau besar
- 3 buah** cabai rawit
- 4 butir** kemiri, bakar
- 2 sdt** irisan gula merah
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, cabai hijau, terasi, kemiri, gula merah, dan garam hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi rasa, selain dibakar, kemiri bisa digoreng dengan minyak.



SAMBAL LOKIO

BAHAN:

8 siung lokio, potong-potong

2 butir bawang merah

3 buah jeruk limau, potong-potong

4 buah tomat hijau, potong-potong

4 buah cabai rawit merah

5 buah cabai merah keriting

1 sdt gula pasir

3 sdm air matang

$\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, gula pasir, vetsin, dan garam. Ulek hingga halus. Tambahkan air, potongan lokio, tomat, dan jeruk limau. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai penyerta ikan atau udang bakar.

Tips

Lokio atau bawang batak adalah umbi bawang. Biasanya dibuat asinan dan dijual dalam keadaan segar dengan daunnya.



Lokio

SAMBAL IKAN KERING

BAHAN:

60 g ikan gabus kering/
jambal roti/tongkol asap,
suwir-suwir

5 buah cabai merah keriting,
iris halus

6 butir bawang merah, iris
halus

3 sdm minyak goreng

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cabai merah, gula pasir, vetsin, dan garam hingga harum.
2. Masukkan suwiran ikan. Masak hingga bumbu meresap. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Semua jenis ikana asin kering berdaging tebal bisa digunakan untuk membuat sambal ini.

SAMBAL ROA JAWA

BAHAN:

60 g ikan roa, goreng, suwir-suwir dagingnya

9 buah cabai merah keriting

6 buah cabai rawit merah

$\frac{1}{2}$ **sdm** irisan gula merah

$\frac{1}{2}$ **sdm** air asam jawa

1 sdt garam halus

$\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)

2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, garam, gula merah, vetsin, dan air asam jawa. Haluskan hingga lembut.
2. Tambahkan ikan roa, ulek kembali hingga daging ikan hancur.
3. Panaskan minyak, tumis sambal hingga harum dan matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Ikan roa bisa diganti dengan ikan gabus atau tongkol asap.



SAMBAL NATINOMBUR

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah besar
- 8 butir** bawang merah
- 4 butir** kemiri
- 60 ml** air
- 1 cm** jahe
- 1 cm** kunyit
- 1 sdt** lada halus
- 2 sdm** air jeruk nipis
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, lada, air jeruk nipis, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum. Tuang air dan air jeruk nipis, masak kembali hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok disajikan dengan ikan bakar.

SAMBAL REBUS

BAHAN:

6 buah cabai merah keriting

5 buah cabai rawit merah

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai merah dan cabai rawit hingga matang. Haluskan cabai dengan garam dan vetsin hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini biasanya disajikan sebagai pelengkap rawon setan.

SAMBAL BAJAK

BANYUMAS

BAHAN:

- 60 g** daging sapi cincang
- 6 buah** petai, iris halus
- 2 sdm** ebi, tumbuk
- 7 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 cm** lengkuas, memarkan
- ½ sdm** irisan gula merah
- 3 sdm** air
- 1 sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, garam, gula merah, dan vetsin.
2. Panaskan minyak. Tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan daging cincang, petai, air, dan ebi. Masak sambil diaduk-aduk hingga semua bahan matang dan air terserap. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam piring saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Rendam ebi dalam air hangat hingga empuk sebelum dihaluskan.



SAMBAL PANCIT MANGGA MUDA

BAHAN:

50 g mangga mentah, parut/
potong dadu kecil

20 buah cabai rawit merah

1 buah tomat, potong dadu

3 sdm gula merah, iris halus

2 sdt terasi, sangrai/bakar

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit dengan tomat, terasi, gula merah, dan garam hingga lembut. Tambahkan potongan mangga. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jangan menggunakan mangga yang terlalu matang karena teksturnya akan menjadi berair dan rasanya kurang asam.

SAMBAL PARIA

BAHAN:

- 150 g** pare/paria
- 1 buah** tomat mentah/hijau, iris halus
- 9 buah** cabai merah keriting
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- ½ sdm** irisan gula merah
- 2 sdm** minyak matang/jelantah
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1½ sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Bakar pare di atas bara api hingga matang. Belah dua, buang bijinya. Iris halus.
2. Haluskan cabai merah, terasi, garam, gula merah, minyak jelantah, vetsin, dan garam hingga lembut.
3. Campur cabai yang telah dihaluskan dengan irisan pare dan tomat. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk mengurangi rasa pahit, kerok biji dan hati pare hingga bersih.

SAMBAL PECAK ONCOM

BAHAN:

- 100 g** oncom merah
- 7 butir** bawang merah
- 5 buah** cabai hijau
- 5 buah** cabai rawit hijau
- 2 cm** kencur
- 1 sdm** irisan gula merah
- 60 ml** air matang
- 1 sdm** air asam jawa
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)
- 1 sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Bakar oncom, kencur, cabai, dan bawang merah. Haluskan cabai, bawang, kencur, air asam jawa, gula merah, garam, dan vetsin hingga lembut.
2. Ulek oncom beserta bahan sambal hingga tercampur rata. Tambahkan air matang. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Bumbu seperti kencur, jahe, lengkuas, kunyit, dan jahe sebaiknya dibakar terlebih dahulu jika akan diolah untuk bahan sambal agar tidak berasa dan beraroma mentah.



SAMBAL SOTO BANJAR

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdm** minyak matang/jelantah
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Kukus cabai hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai dengan bawang putih, minyak, dan garam hingga lembut. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap soto banjar.

Untuk 4 Porsi

Tips

Selain dikukus, cabai juga bisa dimasak dengan cara direbus.

SAMBAL LEDAK

BAHAN:

60 g ikan japu/pari/jambal
roti asin, potong dadu kecil

7 buah cabai merah keriting,
iris halus

6 buah cabai rawit merah,
iris halus

5 butir bawang merah, iris
halus

4 siung bawang putih, iris
halus

2 buah belimbing wuluh, iris
halus

4 sdm minyak goreng

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak banyak, goreng ikan asin hingga matang. Angkat. Tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng. Tumis semua bahan sambal hingga harum. Tambahkan potongan ikan. Masak sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ikan asin bisa diganti dengan jenis ikan asin yang lain atau ikan teri asin.

SAMBAL LOBAK

BAHAN:

- 100 g** lobak
- 7 buah** cabai merah keriting
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** gula pasir
- $\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdt** cuka

CARA MEMBUAT:

1. Parut lobak, peras airnya. Sisihkan.
2. Haluskan cabai merah dengan bawang putih, terasi, gula pasir, garam, dan cuka hingga lembut.
3. Tambahkan parutan lobak ke dalam sambal yang telah dihaluskan. Aduk rata.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Memeras lobak akan mengurangi aroma lobak yang kuat.



SAMBAL SOTO KUDUS

BAHAN:

- 15 buah** cabai rawit hijau
- ½ sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdt** gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai rawit hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai rawit dengan garam hingga lembut. Tambahkan gula pasir dan air jeruk nipis. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap soto kudus.

Untuk 4 Porsi

Tips

Tambahkan 2 sdm air matang jika menginginkan tekstur sambal lebih cair.



SAMBAL SOTO SOKARAJA

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 60 g** kacang tanah, goreng, giling halus
- 60 ml** air mendidih
- ¼ sdm** irisan gula merah
- ½ cm** kencur
- 2 sdm** minyak goreng
- 1½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kencur, dan garam hingga lembut. Panaskan minyak, tumis sambal hingga harum. Angkat.
2. Tambahkan kacang tanah yang telah dihaluskan, irisan gula merah, dan air mendidih ke dalam tumisan sambal. Ulek kembali hingga tercampur rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap soto sokaraja.

Untuk 10 Porsi

Tips

Sebagian orang membuat tekstur sambal lebih cair. Anda bisa menambahkan lebih banyak air mendidih untuk mendapatkan tekstur sambal yang lebih encer.

SAMBAL JENGGOT

BAHAN:

5 buah cabai merah keriting, iris halus

2 buah cabai hijau, iris halus

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

50 g kelapa parut

60 g tempe semangit (tempe busuk)

2 cm kencur

$\frac{1}{2}$ **sdm** irisan gula merah

1 sdt garam halus

Daun pisang untuk membungkus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah dengan bawang merah, bawang putih, kencur, gula merah, dan garam hingga lembut.
2. Campur sambal dengan kelapa parut, irisan cabai hijau, dan tempe semangit yang telah dihaluskan. Aduk rata.
3. Bungkus sambal menggunakan daun pisang dengan cara ditum. Kukus selama 30 menit atau hingga sambal matang. Angkat. Atur sambal di atas tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Gunakan kelapa parut dari kelapa setengah tua dan kupas kulitnya sebelum diparut agar warna sambal tidak kehitaman.

SAMBAL JOKJOK

BAHAN:

- 150 g** daging kerang dara/
hijau, rebus, sisihkan
- 2 sdm** teri nasi
- 10 buah** cabai merah besar
- 7 siung** bawang merah
- 6 siung** bawang putih
- 1 buah** tomat, potong dadu
kecil
- 1 sdm** air asam jawa
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, tomat, gula pasir, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal hingga harum. Tambahkan kerang dan teri nasi. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji.

Untuk 6 Porsi

Tips

Gunakan daging kerang segar agar aroma sambal tidak amis.



SAMBAL TAHU ULEK

BAHAN:

- 60 g** tahu putih, goreng setengah matang, angkat
- 8 buah** cabai merah keriting
- 4 buah** cabai rawit merah
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak jelantah/minyak matang.

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, bawang merah, bawang putih, gula pasir, garam, dan vetsin. Ulek hingga lembut.
2. Masukkan tahu yang telah dihaluskan, air jeruk nipis, dan minyak jelantah. Ulek kembali hingga sambal tercampur rata dengan tahu.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jangan menggoreng tahu terlalu matang agar tahu tidak berkulit dan mudah dihaluskan.

SAMBAL BETONGKOL

BAHAN:

100 g ikan tongkol asap

15 buah cabai merah
keriting

8 buah cabai rawit

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

3 butir kemiri

$\frac{1}{2}$ **sd**t lada bubuk

1 sdt garam halus

2 lembar daun jeruk, iris
halus

$\frac{1}{2}$ **sdm** air asam jawa

1 cm jahe

1 sdt gula pasir

5 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, goreng tongkol hingga matang. Angkat. Haluskan ikan tongkol hingga lembut.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, dan bahan sambal lainnya hingga lembut.
3. Panaskan minyak, tumis bahan sambal hingga harum. Masukkan daun jeruk dan ikan tongkol. Masak sambil diaduk-aduk hingga sambal matang. Angkat.
4. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Daging ikan tongkol bisa diganti dengan daging ikan asap jenis yang lain.

SAMBAL TERI KEMANGI

BAHAN:

- 60 g** teri asin, bersihkan
- 6 buah** cabai merah
- 3 siung** bawang putih
- 4 butir** bawang merah
- 60 g** kelapa parut
- 1 genggam** daun kemangi
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak, masukkan ikan teri. Masak hingga ikan teri harum dan matang. Tambahkan bahan sambal yang telah dihaluskan, kelapa parut, terasi, dan daun kemangi. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji.

Untuk 7 Porsi

Tips

Cuci bersih ikan teri agar rasa sambal tidak terlalu asin.



SAMBAL TAIPPA

BAHAN:

- 100 g** udang, rebus, cincang
- 100 g** mangga mentah, potong dadu kecil
- 100 ml** santan kental
- 100 ml** air
- 7 buah** cabai merah besar, haluskan
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan, air, cabai merah, garam, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Tambahkan udang. Didihkan kembali. Angkat.
2. Masukkan potongan mangga. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sambal ini cocok untuk pelengkap makan ikan, udang, atau cumi bakar.

SAMBAL KEMIRI SANGRAI

BAHAN:

- 15 buah** cabai merah
- 4 butir** kemiri, sangrai
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- ½ sdm** air asam jawa
- 3 lembar** daun jeruk, iris halus
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Bakar cabai di atas bara api hingga matang.
2. Haluskan cabai merah, kemiri, terasi, air asam jawa, dan garam hingga lembut.
3. Panaskan minyak, tumis bahan sambal, tambahkan daun jeruk. Masak hingga semua bahan matang. Angkat.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok disajikan sebagai pelengkap ikan atau ayam goreng.

SAMBAL EBI KECAP

BAHAN:

100 ml kecap manis

6 buah cabai rawit merah,
iris halus

4 buah cabai merah keriting,
iris halus

6 buah bawang merah, iris
halus

1 buah tomat, potong dadu

1 sdt bubuk ebi

CARA MEMBUAT:

1. Tuang kecap manis dalam mangkuk. Masukkan potongan cabai rawit, cabai merah keriting, bubuk ebi, bawang merah iris, dan potongan tomat. Aduk rata.
2. Sambal kecap siap disajikan sebagai pelengkap hidangan sate kambing atau sate ayam.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buang bagian tengah tomat agar sambal tidak berair. Membuat bubuk ebi dengan cara ebi direndam dalam air hangat selama 2 jam, haluskan, dan sangrai hingga harum.



SAMBAL TEMPE BAKAR

BAHAN:

- 60 g** tempe, bakar, sisihkan
- 12 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 2 sdm** minyak matang/jelantah
- 1 sdt** terasi, bakar
- 2 siung** bawang putih
- 1 cm** kencur
- 1½ sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, kencur, bawang putih, terasi, dan garam. Ulek hingga lembut. Masukkan potongan tempe, minyak jelantah, dan vetsin. Ulek kembali hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Bakar tempe hingga kering dan matang agar sambal lebih tahan lama.

SAMBAL RAWIT GORENG

BAHAN:

20 buah cabai rawit merah, bersihkan

7 butir bawang merah, iris halus

5 siung bawang putih, cincang

1 sdm irisan gula merah

2 butir kemiri, cincang

1 sdt garam halus

½ sdt vetsin (jika suka)

4 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, masukkan cabai, kemiri, bawang merah, dan bawang putih ke dalam wajan. Goreng hingga cabai layu. Angkat.
2. Tuang tumisan cabai dan bawang ke dalam cobek. Tambahkan gula merah, garam, dan vetsin. Ulek dengan ulekan hingga lembut. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ganti sebagian cabai rawit dengan cabai merah keriting jika menginginkan cita rasa sambal yang tidak terlalu pedas.

SAMBAL CONGKEDIRO

BAHAN:

- 100 g** congkedirotomat kecil, belah empat
- 8 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, dan garam hingga lembut. Tambahkan potongan congkediro, aduk hingga sambal meresap.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan segera.

Untuk 6 Porsi

Tips

Congkediro adalah tomat ukuran kecil atau tomat ceri.



SAMBAL TERANCAM

BAHAN:

- 100 g** kelapa setengah dua, parut
- 10 buah** cabai rawit merah
- 2 buah** cabai merah keriting
- 5 siung** bawang putih
- 2 cm** kencur
- 1 sdm** irisan gula merah
- 1 genggam** daun kemangi
- 60 g** tauge
- 100 buah** timun, iris tipis
- 2 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, kencur, gula merah, dan garam. Haluskan hingga lembut. Campur sambal dengan kelapa. Aduk rata.
2. Tambahkan irisan timun, tauge, dan daun kemangi. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sayuran untuk terancam bisa ditambahkan dengan irisan kacang panjang atau irisan kol halus.

SAMBAL TUMIS ONCOM PEDAS

BAHAN:

100 g oncom, kukus hingga matang, haluskan

6 buah cabai merah keriting, potong-potong

2 buah cabai merah besar, potong-potong

5 buah cabai rawit

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 cm kencur

1 sdt gula pasir

4 sdm minyak goreng

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal (kecuali oncom) hingga layu. Angkat. Tuang ke dalam cobek beserta minyak bekas menggoreng. Ulek dengan ulekan hingga lembut.
2. Masukkan oncom, ulek kembali hingga tercampur rata. Tuang sambal oncom ke dalam tempat sambal. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Ada 2 jenis oncom yaitu oncom merah dan oncom hitam. Oncom merah difermentasi oleh kapang oncom jenis *Neurospora sitophila*, sedangkan oncom hitam difermentasi menggunakan kapang *tempe Rhizopus oligosporus*. Resep sambal ini menggunakan oncom merah.



Oncom

SAMBAL GORENG MERAH

BAHAN:

- 20 buah** cabai merah besar
- 7 buah** cabai merah keriting
- 10 butir** bawang merah
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, dan garam. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal sambil diaduk-aduk. Masak hingga sambal matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Tambahkan 2 sdm air jeruk nipis jika menghendaki rasa sambal sedikit asam.



SAMBAL TERUNG BAKAR

BAHAN:

- 1 buah** terung ungu
- 10 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 7 butir** bawang merah
- 1 sdt** terasi, bakar
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- ½ sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Bakar terung hingga matang. Potong-potong, sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, gula pasir, terasi, vetsin, air jeruk nipis, dan garam hingga lembut. Tambahkan potongan terung, ulek kembali hingga sambal tercampur dengan terung.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Terung ungu bisa diganti dengan terung putih atau terung telunjuk. Terung juga bisa digoreng terlebih dahulu.



SAMBAL PETIS UDANG

BAHAN:

20 buah cabai rawit merah dan hijau

50 g kacang tanah, goreng

5 sdm petis udang

8 butir bawang merah, goreng

4 sdm air matang

½ sdm irisan gula jawa

1 sdt cuka/air asam jawa

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit dengan bawang merah, gula jawa, kacang tanah, dan garam hingga lembut.
2. Campur sambal dengan petis, air matang, dan cuka. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Petis udang adalah hasil fermentasi sari udang. Di pasaran dijual jenis petis udang berwarna hitam dan kecokelatan. Masing-masing jenis petis ini bisa saling menggantikan. Sambal petis biasanya disajikan sebagai pelengkap hidangan tahu telur atau tahu goreng.



Petis Udang

SAMBAL PETIS

BAHAN:

- 2 sdm petis udang sidoarjo
- 8 buah cabai rawit merah
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan garam hingga lembut. Campurkan cabai ke dalam petis. Tuang kecap manis, aduk rata.
2. Tuang sambal petis ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menginginkan tekstur sambal lebih cair bisa ditambahkan 2 sdm minyak matang/jelantah.

SAMBAL TERASI LIMAU

BAHAN:

- 15 buah** cabai rawit merah
- 1 buah** tomat, belah dua
- 2 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 buah** jeruk limau, ambil airnya
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Goreng bawang merah, tomat, bawang putih, dan cabai
2. Tuang bahan sambal yang telah digoreng ke dalam cobek. Ulek hingga halus. Tambahkan air jeruk limau, vetsin, garam, dan terasi. Ulek kembali hingga sambal tercampur rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Selain air jeruk nipis, jeruk limau juga sering ditambahkan untuk memberi rasa asam dan aroma wangi segar yang khas pada masakan sambal, sup, atau soto. Jeruk limau ukurannya kecil dan banyak mengandung air. Sambal ini cocok untuk pelengkap tempe goreng, tahu goreng, lele goreng, ayam goreng, atau ikan goreng..



Jeruk Limau



SAMBAL TERI NASI

BAHAN:

- 60 g** teri teri medan (teri nasi)
- 2 buah** tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
- 12 buah** cabai merah keriting
- 10 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 2 buah** serai, ambil bagian putihnya, iris halus
- 2 sdm** air jeruk nipis
- 3 lembar** daun jeruk
- 1 sdt** gula pasir
- 2 sdt** garam halus
- 4 sdm** minyak goreng
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Ulek semua bahan sambal (kecuali minyak, teri medan, air jeruk, dan daun jeruk) hingga halus. Sisihkan.
2. Siapkan wajan, panaskan minyak, tumis teri medan hingga harum, masukkan bahan sambal yang telah dihaluskan, aduk rata. Masak sambal hingga matang.
3. Sesaat sebelum diangkat, masukkan air jeruk nipis dan daun jeruk, aduk rata. Angkat. Tuang ke tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Teri nasi atau teri medan dijual dalam keadaan segar dan kering. Bentuknya putih bersih menyerupai butiran nasi. Goreng teri terlebih dahulu jika menginginkan aroma sambal lebih harum.

SAMBAL BEJEK

BAHAN:

12 buah cabai merah
keriting, iris halus

7 siung bawang putih, iris
halus

4 butir bawang merah,
cincang kasar

60 g bunga kecombrang/
kincung, iris halus

2 lembar daun jeruk, iris
hlaus

2 sdt terasi, sangrai/bakar

2 sdm air jeruk nipis

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur irisan cabai, bawang, bunga kecombrang, air jeruk nipis, dan bahan-bahan lainnya. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Bunga Kecombrang/Bunga Honje (*Phaeomeria speciosa*) adalah bunga dari tanaman sejenis lengkuas beraroma harum, segar, dengan cita rasa yang khas. Masyarakat Jawa Barat biasanya memanfaatkan bunga ini untuk campuran sambal, urap, lodeh, atau dibuat lalapan. Sedangkan di Jawa Tengah sering diolah sebagai campuran pece atau pecak. Kuliner Sumatera menggunakan kecombrang untuk campuran gulai merah. Untuk sambal, gunakan daging buah kecombrang agar teksturnya lunak/tidak liat.



Bunga Kecombrang

SAMBAL BELACAN

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 5 buah** cabai rawit merah, potong-potong
- 5 buah** bawang merah, potong-potong
- 1 sdt** terasi (belacan), bakar/sangrai
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 3 sdm** minyak goreng
- 2 sdt** irisan gula merah
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, cabai merah, dan cabai rawit hingga matang. Angkat.
2. Ulek bahan sambal yang telah digoreng dengan terasi, gula merah, air jeruk nipis, dan garam hingga lembut.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Belacan adalah nama lain dari terasi. Gunakan terasi udang berkualitas baik agar rasa sambal lezat.



SAMBAL TEMPOYAK

BAHAN:

- 200 g** daging buah durian, haluskan
- 100 ml** santan kental
- 3 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 cm** kunyit
- 1 cm** lengkuas
- 1 batang** serai, memarkan
- 2 sdt** gula pasir
- 2 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Tempoyak: campur daging buah durian yang telah dihaluskan dengan 4 buah cabai, 4 buah cabai rawit merah yang telah dihaluskan dan 1½ sdt garam halus. Aduk rata. Masukkan ke dalam stoples, tutup rapat. Simpan di dalam suhu ruang selama 5 - 7 hari. Tempoyak siap digunakan.
2. Sambal tempoyak: haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kunyit, gula pasir, dan garam hingga lembut.
3. Panaskan minyak. Campur bahan sambal yang telah dihaluskan dengan tempoyak durian, santan, serai, dan lengkuas.
4. Masak sambal hingga mendidih dan kental. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi, bisa ditambahkan daging udang ke dalam sambal.

SAMBAL LALAPAN

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah keriting
- 1 buah** gandaria, potong-potong
- 1 buah** tomat, potong-potong
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 2 siung** bawang putih
- 1 sdt** gula merah
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, gandaria, tomat, terasi, bawang putih, gula merah, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal ini cocok untuk cocolan lalapan, pelengkap ikan goreng atau ikan bakar.

SAMBAL DUYAN

BAHAN:

- 50 g** daging durian
- 7 buah** cabai merah
- 5 buah** cabai rawit
- 7 buah** udang besar, bersihkan, potong-potong
- 1 batang** serai, memarkan
- 1 sdt** garam halus
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, serai, dan garam hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan udang dan durian. Masak hingga sambal matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Udang bisa diganti dengan ebi yang telah disangrai.



SAMBAL TAUCO

BAHAN:

- 10 sdm** tauco
- 100 ml** santan kental
- 6 buah** cabai merah besar, iris halus
- 2 sdm** minyak goreng
- 7 butir** bawang merah, iris halus
- 4 siung** bawang putih, cincang halus
- 1 sdm** air asam jawa
- 1 batang** serai, memarkan
- 1 lembar** daun salam
- 2 sdt** irisan gula jawa
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Giling halus cabai merah, bawang putih, bawang merah, dan gula jawa.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan dan sisa bahan lainnya. Tuang tauco dan santan. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Cuci tauco agar cita rasa sambal tidak terlalu asin.

SAMBAL KACANG METE

BAHAN:

- 100 g** kacang mete, goreng, haluskan
- 7 butir** kemiri, goreng, haluskan
- 150 ml** santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 sdm** minyak goreng
- 1 sdm** bawang merah goreng
- 3 siung** bawang putih, haluskan
- 4 butir** bawang merah, haluskan
- 1 sdt** ketumbar, haluskan
- 4 buah** cabai merah keriting, haluskan
- 4 buah** cabai rawit, haluskan
- 1 sdm** irisan gula merah
- ½ sdm** air jeruk limau
- ½ sdm** kecap manis
- ¼ vetsin** (jika suka)
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, ketumbar, dan cabai hingga harum.
2. Tuang santan, kacang mete, kemiri, bawang merah goreng, kecap manis, garam, vetsin, gula merah, dan air jeruk limau. Masak hingga mendidih dan mengental. Angkat.

Untuk 6 Porsi

Tips

Buang bagian tengah tomat agar sambal tidak berair. Membuat bubuk ebi dengan cara ebi direndam dalam air hangat selama 2 jam, haluskan, dan sangrai hingga harum.

SAMBAL KACANG GADO-GADO

BAHAN:

200 g kacang tanah, goreng, haluskan

300 ml santan

5 buah cabai rawit merah, haluskan

4 buah cabai merah, haluskan

4 butir bawang merah, haluskan

3 siung bawang putih, haluskan

1½ sdm irisan gula merah

2 lembar daun jeruk purut

½ sdm air asam jawa

1 sdt garam halus

¼ vetsin (jika suka)

2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu halus hingga harum. Masukkan daun jeruk, aduk rata. Tuang santan, gula merah, kacang tanah yang telah dihaluskan, dan garam. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap gado-gado.

Tips

Mencampur sambal dengan bahan gado-gado sebaiknya sesaat sebelum disajikan agar gado-gado tidak berair.



SAMBAL TAHU GEJROT

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit hijau
- 5 siung** bawang putih
- 7 butir** bawang merah
- 5 sdm** kecap manis
- 100 ml** air matang
- 1 sdm** kecap asin
- ½ sdm** air jeruk nipis
- 2 sdm** air asam jawa
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit dengan bawang merah, bawang putih, garam, dan vetsin. Ulek hingga lembut.
2. Campur ulekan sambal ke dalam air matang. Tambahkan kecap manis, air asam jawa, air jeruk nipis, kecap manis, dan kecap asin. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan tahu gejrot.

Untuk 4 Porsi

Tips

Cabai rawit merah bisa dicampur dengan cabai rawit hijau.



SAMBAL SOTO KEDIRI

BAHAN:

30 buah cabai rawit merah

1 sdm kecap manis

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai rawit hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai rawit dengan garam hingga lembut. Tambahkan kecap manis dan air jeruk nipis. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan sebagai pelengkap soto kediri.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menghendaki rasa sambal yang tidak terlalu pedas, separuh cabai rawit bisa diganti dengan cabai merah keriting atau cabai merah besar.

SAMBAL LADO UAP

BAHAN:

- 60 g** teri nasi asin
- 6 butir** bawang merah
- 6 buah** cabai hijau
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai teri asin hingga harum dan matang. Angkat, sisihkan.
2. Kukus bawang merah dan cabai hijau hingga matang. Ulek cabai dan bawang yang telah dikukus dengan air jeruk nipis dan garam hingga lembut. Tambahkan teri asin sangrai. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Selain disangrai, teri nasi juga bisa digoreng.

SAMBAL TEMPE GORENG

JAWA TENGAH

BAHAN:

60 g tempe, potong dadu,
goreng

12 buah cabai rawit merah

4 siung bawang putih

2 sdm kecap manis

1 sdt garam halus

¼ sdm vetsin (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang putih, dan garam hingga lembut.
2. Masukkan potongan tempe goreng, kecap manis, dan vetsin. Haluskan kembali hingga lembut.
3. Tuang sambal ke dalam tempatnya. Sajikan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Tambahkan minyak matang atau jelantah jika tekstur sambal terlalu kering.



SAMBAL PARADO

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit merah
- 3 buah** jeruk purut, iris halus
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** gula pasir
- 3 sdm** air matang
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rendam potongan jeruk purut di dalam air panas selama 2 jam. Tiriskan.
2. Haluskan cabai rawit merah dengan kulit jeruk purut, gula pasir, vetsin, dan garam hingga halus. Tambahkan air matang. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Jeruk purut adalah jeruk yang memiliki kulit tebal dan berkerut-kerut. Aroma jeruk ini sangat harum dan memiliki sedikit kandungan air sehingga lebih banyak digunakan kulit buahnya. Sambal ini cocok untuk pelengkap penyajian ikan bakar atau ikan goreng.



Jeruk Purut



SAMBAL ONCOM KECAP MANIS

BAHAN:

- 100 g** oncom merah, kukus, haluskan
- 60 g** leunca, rebus
- 12 buah** cabai merah keriting, haluskan
- 5 buah** cabai rawit merah, haluskan
- 5 butir** bawang merah, haluskan
- 4 siung** bawang putih, haluskan
- 1 batang** daun bawang, iris halus
- 1 sdt** terasi, sangrai, haluskan
- 2 sdm** kecap manis
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan terasi hingga harum.
2. Masukkan oncom, leunca, kecap manis, daun bawang, dan garam halus. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap lauk makan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi, leunca bisa ditumbuk atau diulek kasar. Sedangkan oncom merah bisa diganti dengan oncom hitam.



SAMBAL MLANDINGAN

BAHAN:

- 50 g** mlandingan (petai cina)
- 12 buah** cabai merah keriting
- 6 buah** cabai rawit merah
- 5 butir** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 3 sdt** terasi, sangrai/bakar
- ½ sdm** irisan gula merah
- 2 sdm** minyak jelantah/minyak matang
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, gula merah, vetsin, garam halus, dan minyak jelantah hingga lembut.
2. Masukkan mlandingan. Ulek hingga tercampur rata. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Mlandingan adalah petai cina. Sejenis petai dengan biji kecil. Sering digunakan sebagai campuran pepes.



Petai Cina



SAMBAL MENTIMUN

BAHAN:

- 1 buah** timun, potong dadu kecil
- 5 buah** cabai merah besar
- 4 buah** cabai rawit
- 4 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- ½ sdm** irisan gula jawa
- 1 sdm** minyak jelantah/minyak matang
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang, gula jawa, garam, air jeruk lemon, dan terasi. Ulek hingga halus.
2. Tambahkan minyak jelantah, potongan timun, dan vetsin pada sambal. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Air jeruk lemon bisa diganti dengan air jeruk nipis.

SAMBAL JELANTAH

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah keriting
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- ½ sdm** air asam jawa
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 3 sdm** minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, garam, gula pasir, air asam jawa, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis semua bahan sambal hingga harum. Angkat. Tuang sambal ke dalam wadah. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini juga bisa dibuat tanpa ditumis terlebih dahulu namun langsung dicampur dengan minyak jelantah. Gunakan minyak jelantah (bekas) menggoreng bawang agar aroma sambal lebih harum.

SAMBAL BAJAK PONOROGO

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting
- 7 buah** cabai rawit merah
- 8 butir** bawang merah
- 5 siung** bawang putih
- 2 butir** kemiri, bakar
- 2 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, terasi, gula pasir, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Menghaluskan sambal paling pas menggunakan cobek dan ulekan dari batu agar cabai halus sempurna dan rasanya lezat.



SAMBAL KOTA

BAHAN:

6 buah cabai merah, buang biji, iris halus

6 buah cabai rawit merah, biarkan utuh

4 siung bawang putih, iris halus

3 sdm minyak goreng

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, cabai merah, cabai rawit, garam, dan gula pasir. Masak hingga harum dan matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi, cabai rawit bisa diiris halus.

SAMBAL BAWANG BOPLO

BAHAN:

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

5 buah cabai merah besar

5 buah cabai rawit merah

1 sdm minyak jelantah/
minyak matang

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, minyak jelantah, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam wadah. Sajikan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Vetsin memberikan rasa lebih lezat pada sambal, namun bahan ini bisa diabaikan.

SAMBAL ONCOM

BAHAN:

60 g oncom

5 siung bawang putih

7 buah cabai rawit merah

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT:

1. Potong-potong oncom. Panaskan 1 sendok sayur minyak goreng. Goreng oncom hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
2. Haluskan cabai rawit merah, bawang putih, vetsin, dan garam hingga lembut. Tambahkan oncom. Ulek kembali menggunakan ulekan hingga oncom tercampur rata dengan sambal.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Selain digoreng, oncom bisa diolah dengan cara dibakar.



SAMBAL KEPALA TERI

BAHAN:

- 50 g** kepala ikan teri
- 7 buah** cabai merah
- 6 buah** cabai rawit merah
- 1 sdm** asam sunti
- ¼ sdm** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdm** gula pasir
- 2 sdm** minyak goreng
- 1 sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Sangrai kepala ikan teri hingga harum dan matang. Haluskan.
2. Haluskan cabai merah, cabai rawit, asam sunti, vetsin, gula pasir, dan garam hingga lembut. Ulek kepala ikan teri beserta bahan sambal. Aduk rata.
3. Panaskan minyak, tumis sambal hingga matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Agar tidak terlalu asin, cuci terlebih dahulu ikan asin dengan air hangat.



SAMBAL RADEN

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah besar
- 5 buah** cabai rawit merah
- 5 siung** bawang putih
- 3 butir** kemiri
- 2 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 buah** tomat, potong dadu kecil
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 2 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, kemiri, bawang putih, terasi, tomat, gula pasir, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak. Tumis sambal hingga harum dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal raden juga cocok sebagai pelengkap hidangan ayam atau ikan goreng.



SAMBAL KEMANG

BAHAN:

200 g buah kemang
mengkal, potong korek api

15 buah cabai merah
keriting

5 buah cabai rawit merah

1 sdt terasi, sangrai/bakar

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit merah, terasi, gula pasir dan garam. Ulek hingga halus.
2. Campur potongan buah kemang ke dalam ulekan cabai. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat sambal.

Untuk 6 Porsi

Tips

Selain kemang mengkal, kemang matang juga enak dibuat sambal.

SAMBAL REBON

BAHAN:

- 3 sdm** rebon, sangrai
- 12 buah** cabai merah keriting
- 3 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 2 lembar** daun jeruk purut, iris halus
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 3 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang, daun jeruk, gula pasir, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak. Tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum. Tambahkan rebon dan air jeruk nipis. Masak hingga matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Rebon adalah udang kecil berkulit yang dikeringkan.

SAMBAL KECAP LIMAU

BAHAN:

4 buah cabai merah keriting,
iris halus

5 butir bawang merah, iris
halus

1 buah tomat merah, buang
biji, potong dadu

4 sdm air jeruk limau

3 sdm kecap manis

CARA MEMBUAT:

1. Campur irisan cabai merah keriting dengan irisan bawang merah, tomat, air jeruk limau, dan kecap manis. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok untuk pelengkap hidangan bakar seperti sate kambing atau sate ayam.



SAMBAL KEDONDONG

BAHAN:

1 buah kedondong, potong dadu kecil

15 buah cabai rawit merah

6 butir bawang merah

2 siung bawang putih

½ sdm irisan gula merah

2 sdt terasi, sangrai/bakar

1 sdm minyak jelantah/
minyak matang

1 sdm air jeruk nipis

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan bawang merah, bawang putih, gula merah, terasi, vetsin, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Campur potongan kedondong, minyak jelantah, dan air jeruk nipis. Ulek sebentar hingga sambal tercampur rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Gunakan buah kedondong yang masih muda.

SAMBAL CENGEK

BAHAN:

20 buah cabai rawit hijau

4 sdm air matang

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Campur cabai yang telah dihaluskan dengan air, aduk rata. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi, cabai rawit hijau bisa diganti dengan cabai rawit merah.

SAMBAL BANDEL

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 4 butir** bawang merah
- 2 siung** bawang putih
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 2 sdm** minyak goreng
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang, garam, terasi, dan vetsin hingga lembut menggunakan ulekan.
2. Panaskan minyak. Tumis sambal hingga harum dan matang. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal bandel biasanya disajikan sebagai pelengkap ikan asin goreng.

SAMBAL LOMBOK KETOK

BAHAN:

- 4 buah** cabai hijau, potong potong
- 3 buah** cabai merah keriting, potong-potong
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 batang** serai, ambil dagingnya, iris halus
- 1 sdt** gula pasir
- 2 sdm** minyak jelantah
- ¼ sdm** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, garam, vetsin, dan gula pasir. Ulek hingga lembut.
2. Campur potongan cabai hijau, cabai merah, serai, minyak jelantah, bahan sambal yang telah dihaluskan, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Ketok adalah bahasa jawa yang berarti dipotong-potong.

SAMBAL RUJAK PETIS

JAWA TIMUR

BAHAN:

- 8 buah** cabai rawit merah
- 3 buah** cabai merah keriting
- 3 sdm** mangga mentah, cincang
- 1 sdm** petis udang
- 2 sdm** irisan gula jawa
- 1 sdm** air asam jawa
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, gula jawa, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Masukkan petis, air asam jawa, dan potongan mangga mentah. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sambal ini sangat cocok disajikan sebagai pelengkap makan potongan buah segar seperti jambu air, mangga mengkal, kedondong timun, nenas, dan bengkuang.



SAMBAL KEBEMBEM

BAHAN:

100 g buah kebembem/
kuini, potong-potong

6 buah cabai merah

1 sdt terasi, bakar/sangrai

½ sdm irisan gula jawa

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, terasi, gula jawa, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Campur sambal dengan irisan buah kebembem, aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sajikan segera sambal setelah selesai dibuat agar tidak berair.

SAMBAL AYAM PEMUDA

BAHAN:

- 5 sdm** saus sambal botolan
- 3 sdm** saus tomat
- 1 sdm** margarin
- 2 sdm** kecap inggris
- 1 sdt** gula pasir
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan. Aduk rata.
2. Masak hingga mendidih, angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Masak sambal ini dengan api kecil agar tidak gosong dan berkerak.

SAMBAL GORENG DAUN KENCUR

BAHAN:

- 12 buah** cabai hijau
- 4 buah** cabai rawit hijau
- 8 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 buah** tomat hijau
- 3 lembar** daun kencur muda, iris halus
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak jelantah/ matang

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai hijau, cabai rawit hijau, bawang merah, bawang putih, tomat, vetsin, gula pasir, garam, dan minyak jelantah hingga lembut.
2. Campur sambal dengan irisan daun kencur. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pilih daun kencur muda agar teksturnya renyah dan tidak liat.



SAMBAL JERUK BALI

BAHAN:

- 100 g** jeruk bali, urai bulirnya
- 2 buah** cabai merah besar
- 4 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- ½ sdm** irisan gula merah
- 4 butir** bawang putih
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ½ sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai dengan gula merah, bawang putih, air jeruk nipis, terasi, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Masukkan bulir jeruk bali. Ulek sebentar. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jangan mengulek bulir jeruk bali terlalu lama karena akan membuat bulir hancur dan bentuk sambal menjadi kurang menarik.

SAMBAL TEMPE GEMBUS

BANYUMAS

BAHAN:

100 g tempe gembus, goreng, haluskan
12 buah cabai merah keriting
5 buah cabai rawit
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 sdt terasi, bakar/haluskan
½ sdm irisan gula merah
¼ sdt vetsin (sesuai selera)
1 sdt garam halus
2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, gula merah, vetsin, minyak jelantah, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tambahkan tempe gembus yang telah dihaluskan ke dalam sambal. Ulek kembali hingga tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Tempe gembus atau ketepo adalah tempe dari ampas pembuatan tahu. Bentuknya menyerupai oncom. Banyak dijual di pasar tradisional Banyumas atau daerah Jawa Tengah.

SAMBAL BURUS

JAWA TENGAH

BAHAN:

5 cm burus, potong-potong

12 buah cabai merah
keriting

5 buh cabai rawit merah

8 butir bawang merah

5 siung bawang putih

1 cm kencur

$\frac{1}{2}$ **sdm** gula merah

2 sdt terasi, bakar/sangrai

$\frac{1}{4}$ **sd** vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, burus, terasi, kencur, gula merah, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Burus adalah daging batang bunga honje/kecombrang. Kupas bagian kulitnya dan gunakan bagian hati batang burus muda yang empuk.



SAMBAL JELANTAH BLAURAN

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah besar
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 3 butir** kemiri, bakar
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdm** irisan gula aren
- 3 sdm** minyak jelantah

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, garam, gula aren, dan minyak jelantah. Haluskan hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gula aren bisa diganti dengan irisan gula merah/gula jawa.

SAMBAL PACE

BAHAN:

- 100 g** buah pace (mengkudu) muda, potong dadu kecil
- 1 buah** tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
- 15 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 5 siung** bawang putih
- ½ sdm** irisan gula jawa
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 2 sdt** terasi, sangrai/bakar
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, bawang putih, gula jawa, terasi, air jeruk nipis, terasi, garam, dan vetsin hingga lembut.
2. Masukkan potongan buah pace dan tomat. Ulek kembali hingga tercampur rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Buah pace adalah buah mengkudu. Gunakan yang masih muda. Buah ini bercita rasa asam dan sangat lezat diolah menjadi sambal.



Pace

SAMBAL JAMBLANG

BAHAN:

- 10 buah** jamblang (duwet), potong-potong
- 1 buah** tomat, potong dadu kecil
- 10 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 2 sdm** minyak jelantah
- 1 sdm** irisan gula merah
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, gula merah, terasi, minyak jelantah, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Masukkan potongan buah jamblang, potongan tomat, dan air jeruk nipis. Ulek kembali hingga sambal halus. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah jamblang atau duwet adalah buah menyerupai buah anggur berwarna keunguan. Banyak dijual di pasar tradisional.



Jamblang



SAMBAL JALAPENO KECOMBRANG

BAHAN:

- 6 buah** cabai jalapeno, potong-potong
- 1 buah** bunga kecombrang, potong-potong
- 5 butir** bawang merah, iris halus
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdm** gula pasir
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan cabai jalapeno, potongan kecombrang, bawang merah, bawang putih, gula pasir, air jeruk nipis, garam, dan minyak matang ke dalam lumpang. Tumbuk sambal hingga terbentuk sambal yang kasar.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Gunakan hati bunga kecombrang agar teksturnya tidak liat.

SAMBAL BAKSO

BAHAN:

20 buah cabai rawit merah

20 buah cabai rawit hijau

6 siung bawang putih

2 sdt garam halus

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

100 ml air panas

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai rawit merah, cabai rawit hijau, dan bawang putih hingga matang.
2. Blender bahan sambal yang telah direbus dengan garam, vetsin, dan air panas hingga lembut.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan bakso atau mi kuah.

Untuk 10 Porsi

Tips

Jika menghendaki tekstur sambal yang kasar, cabai dan bawang bisa diulek dengan ulekan lalu dicampur dengan air garam dan vetsin.

SAMBAL KOREK

BAHAN:

- 12 buah** cabai rawit merah
- 4 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdt** gula pasir
- $\frac{1}{2}$ **sdm** minyak jelantah
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, gula pasir, vetsin, dan garam. Ulek hingga halus.
2. Tambahkan minyak jelantah, aduk atau korek dengan sendok. Sajikan sambal dengan cobeknya.

Untuk 3 Porsi

Tips

Sambal korek sering juga disebut sambel kere. Sambal ini sangat simpel bahannya dan sangat mudah membuatnya, hanya diulek sebentar namun rasanya tetap nikmat. Korek adalah istilah mengaduk atau mengulek dengan asal-asalan.



SAMBAL GILING TOMAT MERAH

BAHAN:

3 buah tomat, potong-potong

10 buah cabai merah keriting

3 buah cabai rawit

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

2 butir kemiri

1 sdt gula pasir

3 sdm minyak goreng

1 sdt terasi, sangrai/bakar

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Giling halus cabai merah, cabai rawit, tomat, kemiri, bawang merah, bawang putih, garam, terasi, dan gula pasir hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bahan sambal yang telah dihaluskan hingga harum dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pilih jenis tomat berdaging tebal dan berwarna merah agar warna hasil sambal bagus.

SAMBAL BAWANG TIMUR

BAHAN:

60 g bawang bombai,
potong korek api

6 buah cabai merah besar

1 sdt garam halus

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt cuka

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah dengan gula pasir dan garam. Campur cabai yang dihaluskan dengan irisan bawang bombai, cuka, dan vetsin. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Cuka bisa diganti dengan 1 sdm air jeruk lemon atau jeruk nipis.

SAMBAL BELACAN MEDAN

BAHAN:

- 10 buah** cabai merah
- 5 buah** cabai rawit
- 5 butir** bawang merah
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdt** irisan gula merah
- $\frac{1}{2}$ **sdm** air jeruk nipis
- $\frac{1}{4}$ **sdt** vetsin (sesuai selera)
- 3 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Tumis cabai merah, cabai rawit, dan bawang merah. Angkat.
2. Haluskan cabai, bawang, terasi, gula merah, air jeruk nipis, vetsin, dan garam hingga lembut. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gula merah bisa diganti dengan gula pasir.



SAMBAL CIK ENTIN

BAHAN:

7 buah cabai merah keriting, iris halus

3 buah cabai hijau besar, iris tipis

4 siung bawang putih, iris tipis

3 sdm minyak jelantah

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak jelantah. Tumis irisan cabai, bawang putih, gula pasir, vetsin, dan garam. Masak hingga harum dan matang. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika ingin rasa sambal yang tidak terlalu pedas, cabai merah keriting bisa diganti dengan cabai merah besar.

SAMBAL LEUNCA KEMANGI

BAHAN:

- 100 g** leunca/ranti
- 1 genggam** daun kemangi, ambil daunnya
- 10 buah** cabai rawit, iris halus
- 6 siung** bawang putih, haluskan
- 5 butir** bawang merah, iris halus
- 5 sdm** minyak goreng
- 1 batang** serai, ambil bagian putihnya, iris halus
- 2 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- ½ sdt** vetsin (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai rawit, serai, gula pasir, vetsin, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga harum.
2. Sesaat sebelum diangkat, tambahkan daun kemangi dan leunca. Aduk rata. Masak sebentar. Angkat. Tuang ke atas tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Leunca atau ranti adalah sayuran buah, warnanya hijau bentuknya bulat kecil. Leunca bisa diolah menjadi sayur, lalapan, atau dibuat sambal. Leunca bisa diganti dengan tekokak (menyerupai leunca namun ukurannya lebih besar). Dalam resep ini, jika ingin tekstur sambal yang halus, setelah ditumis, haluskan sambal dengan ulekan



Leunca

SAMBAL TERASI PAMEKASAN

BAHAN:

8 buah cabai merah besar

6 buah cabai rawit merah

1 sdt terasi, bakar/sangrai

1 sdm air jeruk nipis

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai merah dan cabai rawit hingga matang. Angkat, tiriskan.
2. Haluskan cabai, garam, terasi, vetsin, dan air jeruk nipis hingga lembut. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Air jeruk nipis bisa diganti dengan air asam jawa.



SAMBAL BUNI

BAHAN:

- 3 sdm** buah buni
- 1 buah** terung gelatik ungu, potong dadu kecil
- 15 buah** cabai rawit hijau
- 5 butir** bawang merah
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit hijau dengan buah buni, bawang merah, bawang putih, terasi, gula pasir, vetsin, minyak jelantah, garam, dan air jeruk nipis. Ulek hingga lembut. Tambahkan potongan terung gelatik ungu, aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan ikan bakar atau ikan goreng.

Tips

Buni adalah buah yang bentuknya menyerupai butiran lada mentah bercita rasa asam. Biasanya digunakan untuk campuran rujak buni.



Buah Buni

Untuk 4 Porsi

SAMBAL LINGKUNG

BAHAN:

- 150 ml** santan kental
- 60 g** daging ikan gabus, haluskan
- 100 g** kelapa parut, sangrai
- 6 buah** cabai merah keriting
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- ½ sdt** jintan
- ½ sdt** ketumbar
- 1 cm** lengkuas
- 1 cm** batang serai, memarkan
- 1 lembar** daun salam
- 2 lembar** daun jeruk purit
- 1½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, serai, jintan, dan garam.
2. Didihkan santan. Masukkan kelapa sangrai, daging ikan gabus, sambal yang telah dihaluskan, dan bahan-bahan lainnya. Masak hingga sambal agak mengering. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan ketupat.

Untuk 7 Porsi

Tips

Haluskan kembali sambal setelah dimasak dengan cara diulek jika menginginkan tekstur sambal yang lebih halus.

SAMBAL PECAK LELE

JAWA TIMUR

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting, bakar
- 100 ml** santan kental
- 4 siung** bawang putih
- 5 buah** kemiri, goreng
- 1 cm** kencur
- $\frac{1}{4}$ **sdm** irisan gula jawa
- $\frac{1}{4}$ **sdt** vetsin (sesuai selera)
- $1\frac{1}{2}$ **sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah keriting, kemiri, bawang putih, kencur, gula jawa, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Didihkan santan, tuang sambal yang telah dihaluskan. Masak sambil diaduk-aduk hingga santan mengental. Angkat. Sajikan sebagai pelengkap lele bakar atau goreng.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal ini juga cocok untuk pelengkap makan ikan bakar atau jantung pisang bakar.



SAMBAL BELIMBING WULUH

BAHAN:

5 buah belimbing wuluh/
belimbing sayur, potong-
potong

4 butir bawang merah

3 siung bawang putih

8 buah cabai rawit hijau

1 sdm minyak matang

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit dengan bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, vetsin, dan minyak hingga lembut. Tambahkan potongan belimbing wuluh. Ulek sebentar.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Belimbing wuluh atau belimbing sayur adalah buah belimbing yang bentuknya seperti batang jari. Rasanya asam dan berair.



Belimbing Wuluh



SAMBAL BACANG PALEMBANG

BAHAN:

10 buah cabai merah keriting

100 g daging buah bacang, potong dadu kecil

1 sdt terasi, bakar/sangrai

½ sdm gula merah

1 sdm kecap manis

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah dengan terasi, gula merah, garam, dan kecap manis. Ulek hingga halus.
2. Tambahkan potongan daging buah bacang. Aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Buah bacang atau kuini adalah buah seperti mangga beraroma harum.

SAMBAL ASAM GELUGUR

BAHAN:

- 15 buah** cabai rawit merah
- 3 buah** cabai merah keriting
- 6 butir** bawang merah
- 2 sdm** cincangan asam gelugur
- 3 sdm** minyak jelantah/
minyak matang
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** terasi, sangrai/bakar
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, terasi, gula pasir, garam, vetsin, minyak jelantah, dan asam gelugur. Ulek hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap lauk makan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Asam gelugur bisa diganti dengan asam jawa segar dengan jumlah yang sama.

SAMBAL SOTO PEKALONGAN

JAWA TENGAH

BAHAN:

- 15 buah** cabai merah keriting
- 7 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 4 sdm** tauco
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 2 sdm** minyak matang/ jelantah
- 1 sdt** garam halus
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai hingga matang. Tiriskan.
2. Haluskan cabai merah dengan bawang merah, bawang putih, garam, dan tauco hingga lembut. Tambahkan minyak, vetsin, dan air jeruk nipis. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap soto pekalongan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Cuci tauco dengan air matang jika menginginkan cita rasa sambal yang tidak terlalu asin.



SAMBAL AYAM GORENG KALASAN

BAHAN:

- 12 buah** cabai merah keriting, rebus
- 7 butir** bawang merah
- 1 buah** tomat, rebus
- 4 sdm** minyak goreng
- 3 sdm** kaldu ayam/air
- ¼ sdm** irisan gula jawa
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, tomat, gula jawa, vetsin, dan garam. Panaskan minyak, masak sambal hingga harum. Tuang kaldu ayam. Masak hingga mendidih. Angkat.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap ayam goreng kalasan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Kaldu bisa diganti dengan air.

SAMBAL IKAN TERI ASIN

NTT

BAHAN:

10 buah cabai rawit merah dan hijau, iris halus

6 butir bawang merah, iris halus

2 sdm teri nasi, rebus, angkat

1 buah tomat, potong dadu

1 buah jeruk nipis, potong dadu

10 lembar daun kemangi

2 sdm air jeruk nipis

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur potongan cabai rawit dengan irisan bawang merah, teri nasi, potongan tomat, potongan jeruk, daun kemangi, vetsin, air jeruk nipis, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Tambahkan 1 sdm minyak matang (jelantah bekas menggoreng bawang) jika menghendaki tekstur sambal lebih berlemak.

SAMBAL IRIS BAWANG BOMBAL

BAHAN:

12 buah cabai rawit merah,
iris-iris

½ butir bawang bombai,
potong dadu

1 buah tomat, potong dadu

2 lembar daun jeruk purut,
iris halus

5 sdm air jeruk nipis

1 sdt gula pasir

4 sdm air matang

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur air matang dengan air jeruk nipis, gula, dan garam. Aduk rata. Tambahkan potongan bawang bombai, tomat, daun jeruk, dan cabai rawit. Aduk rata.
2. Tuang sambal iris ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok untuk pelengkap lauk makan ikan bakar.



SAMBAL ASAM PEDAS

BAHAN:

- 2 buah** tomat, potong dadu kecil
- 4 sdm** saus tomat
- 2 sdm** saus sambal
- 1 buah** bawang bombai, cincang
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 7 buah** cabai merah besar, iris halus
- 7 butir** cabai rawit merah, iris halus
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdt** tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 100 ml** air
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombai, bawang putih, dan cabai hingga harum. Masukkan potongan tomat, larutan tepung maizena, air jeruk lemon, saus sambal, saus tomat, vetsin, gula, garam, dan air.
2. Masak sambal sambil diaduk-aduk hingga tekstur sambal kental dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Jika menginginkan tekstur sambal yang lebih kental, bisa menambahkan 2 sdt larutan tepung maizena.

SAMBAL LADA BALIMBING

SUMATERA BARAT

BAHAN:

8 buah cabai merah keriting

4 buah cabai rawit merah

4 buah belimbing wuluh/
sayur

6 butir bawang merah

1 sdt terasi, bakar/sangrai

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, belimbing wuluh, bawang merah, terasi, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Tuang ke dalam tempat sambal. Sajikan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal ini lebih lezat jika dibuat sesaat sebelum disajikan.

SAMBAL SERUIT

SUMATERA SELATAN

BAHAN:

60 g mangga kuini, kupas,
potong dadu

12 buah cabai merah
keriting

6 butir bawang merah

1 sdt terasi, bakar/sangrai

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai merah, bawang merah, gula pasir, terasi, garam, dan vetsin menggunakan cobek hingga lembut.
2. Tambahkan potongan mangga kuini, aduk rata. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pilih mangga kuini yang mengkal agar teksturnya tidak lembek.



SAMBAL ANDALIMAN

BAHAN:

2 sdm buah andaliman segar

1 buah cabai rawit hijau,
potong dadu kecil

12 buah cabai merah
keriting

6 buah cabai rawit merah

1 buah tomat

7 butir bawang merah

3 siung bawang putih

1 sdm minyak jelantah/
minyak matang

1 sdt gula pasir

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan andaliman dengan cabai rawit hijau, cabai merah keriting, cabai rawit merah, tomat, bawang merah, bawang putih, gula pasir, dan garam halus. Ulek menggunakan cobek dan ulekkan hingga halus.
2. Campur sambal dengan air jeruk nipis dan minyak jelantah. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap lauk makan ikan bakar, udang bakar, cumi bakar, atau ikan goreng.

Tips

Andaliman adalah buah seperti lada. Rasanya pedas dan tajam. Banyak dijumpai di daerah Sumatera.



Buah Andaliman

SAMBAL REBUS TERUNG TELUNJUK

BAHAN:

12 buah cabai keriting hijau

6 buah cabai rawit hijau

4 buah terung telunjuk,
rebus, potong-potong

5 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt garam halus

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Rebus cabai hijau, terung, bawang merah, dan bawang putih. Angkat, tiriskan.
2. Ulek cabai, bawang merah, bawang putih, garam, gula pasir, vetsin, dan minyak jelantah hingga lembut. Tambahkan potongan terung telunjuk, ulek sebentar.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Terung telunjuk adalah buah terung berwarna hijau dengan bentuk dan sebesar jari telunjuk.

SAMBAL ULEK CABAI HIJAU

BAHAN:

12 buah cabai hijau besar

10 buah cabai rawit hijau

7 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

1 lembar daun jeruk, iris halus

2 sdm minyak jelantah/
minyak matang

CARA MEMBUAT:

1. Goreng cabai hijau, cabai rawit hijau, bawang merah, bawang putih, dan daun jeruk. Angkat, tiriskan.
2. Ulek bahan sambal yang telah digoreng dengan gula pasir, vetsin, minyak jelantah, dan garam. Ulek hingga lembut. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai penyerta lauk makan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Untuk variasi, bahan sambal juga bisa direbus menjadi sambal ulek rebus.



SAMBAL ABANG

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah besar
- 6 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 4 butir** kemiri
- 3 sdm** minyak goreng
- 60 ml** air
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (sesuai selera)
- 1 sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, dan garam hingga lembut.
2. Panaskan minyak. Tumis sambal hingga harum. Tambahkan air dan vetsin. Masak sambal sambil diaduk-aduk hingga matang dan tekstur mengental. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tepat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Jika menginginkan rasa sambal lebih pedas, ganti sebagian cabai merah besar dengan cabai merah keriting.



SAMBAL KACANG KAREDOK

BAHAN:

100 g kacang tanah, sangrai, haluskan

7 buah cabai merah keriting

5 buah cabai rawit merah

1 sdm irisan gula jawa

2 cm kencur

1 sdt terasi, sangrai/bakar

½ sdm air asam jawa

1 sdt cuka masak

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, cabai rawit, kencur, gula jawa, garam, terasi, air asam jawa, cuka masak, dan vetsin hingga lembut.
2. Campur bahan sambal yang telah dihaluskan dengan kacang tanah halus. Aduk rata atau ulek.
3. Penyajian: larutkan 5 sdm sambal dengan 5 sdm air matang. Aduk rata. Sambal karedok siap disajikan dengan sayuran.

Untuk 10 Porsi

Tips

Sayuran untuk karedok biasanya berupa irisan terung gelatik, timun, kacang panjang, daun kemangi, kol, dan tauge.



SAMBAL PE

BAHAN:

- 15 buah** cabai rawit merah
- 6 buah** cabai merah keriting
- 1 buah** tomat
- 5 butir** bawang merah
- 4 siung** bawang putih
- 1 sdt** terasi, bakar/sangrai
- 1 sdm** minyak matang/
jelantah panas
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Ulek cabai rawit, cabai merah keriting, tomat, bawang merah, bawang putih, terasi, gula pasir, dan garam. Ulek hingga lembut.
2. Tuang minyak jelantah panas. Aduk rata. tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Sambal pe sangat cocok disajikan sebagai penyerta ikan pari asap bakar/goreng (ikan pe), ikan mas bakar, atau jenis ikan asap dan ikan laut yang lain.



SAMBAL PECAK

BAHAN:

5 buah cabai merah besar, bakar

6 butir bawang merah, bakar/sangrai

4 siung bawang putih, bakar/sangrai

2 cm kencur, bakar

4 butir kemiri, sangrai/goreng

1 sdt terasi, bakar/sangrai

100 ml santan

1 sdt gula jawa

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang merah, bawang putih, kencur, kemiri, terasi, gula jawa, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Didihkan santan. Masukkan bahan sambal yang telah dihaluskan. Masak sambil diaduk-aduk hingga sambal mendidih dan matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Sambal ini cocok untuk pelengkap ikan bakar, tempe bakar, terung bakar, bunga pepaya bakar, atau nangka muda rebus.



SAMBAL PECEL SAYURAN

BAHAN:

100 g kacang tanah, sangrai/
goreng, haluskan

4 sdm irisan gula merah/
gula aren

9 buah cabai rawit merah

7 siung bawang putih,
goreng

3 lembar daun jeruk purut

3 cm kencur

1 sdm air asam jawa

$\frac{1}{4}$ **sd**t vetsin (jika suka)

$1\frac{1}{2}$ **sd**t garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Goreng cabai rawit dan daun jeruk hingga matang. Ulek bahan sambal yang telah digoreng dengan kencur, vetsin, dan garam hingga halus.
2. Tambahkan kacang tanah goreng yang telah dihaluskan, air asam jawa, dan irisan gula aren/jawa. Ulek kembali hingga kacang tercampur rata dengan sambal.
3. Sajikan sambal sebagai pelengkap pecel sayuran.

Untuk 6 Porsi

Tips

Sambal pecel sayuran harus dilarutkan dengan air mendidih sebelum digunakan sebagai pelengkap pecel sayuran. Caranya, ambil 2 sdm sambal pecel, larutkan dengan 4 sdm air panas. Aduk rata.



SAMBAL PELENGKAP PEMPEK

BAHAN:

100 g cabai rawit hijau

1 sdt garam halus

60 ml air matang hangat

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, rebus cabai rawit hingga matang. Angkat. Tiriskan.
2. Haluskan cabai dengan garam dan 60 ml air hangat. Ulek hingga hingga halus. Sisihkan.
3. Sambal siap digunakan sebagai pelengkap pempek.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gunakan air rebusan cabai untuk bahan campuran sambal.



SAMBAL PLECONG

BAHAN:

200 g terung gelatik/terung bulat kecil

8 buah cabai merah keriting

15 lembar daun kemangi

1 buah tomat, potong dadu kecil

1 sdm air asam jawa

2 sdt terasi, bakar/sangrai

$\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)

2 sdm air matang

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Iris tipis terung gelatik. Sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, terasi, garam, dan vetsin hingga lembut. Campur cabai yang telah dihaluskan ke dalam irisan terung. Tambahkan air matang, air asam jawa, daun kemangi, dan potongan tomat. Aduk rata.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Terung gelatik adalah terung lalap ukuran kecil. Bentuknya bulat berwarna kehijauan atau ungu. Rendam terung dalam air matang bergaram agar warna terung tidak menjadi kehitaman karena oksidasi.



Terung Gelatik



SAMBAL POYAH EBI

BAHAN:

150 g kelapa setengah tua, parut, sangrai, tumbuk halus

2 sdm ebi, sangrai, haluskan

12 buah cabai merah keriting

5 siung bawang putih

2 cm kencur

2 lembar daun jeruk purut

2 sdt gula pasir

$\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin (jika suka)

2 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah, bawang putih, kencur, gula pasir, vetsin, dan garam hingga lembut.
2. Campur sambal dengan kelapa sangrai yang telah dihaluskan, ebi bubuk, dan daun jeruk. Masak kembali hingga sambal matang. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 7 Porsi

Tips

Untuk variasi, sambal bisa tumis terlebih dahulu sebelum dicampur dengan kelapa parut.



SAMBAL POYAH KERUPUK

BAHAN:

- 60 g** kerupuk udang, tumbuk kasar
- 4 sdm** cabai merah bubuk
- 3 sdm** bawang merah goreng
- 3 sdm** bawang putih goreng
- $\frac{1}{2}$ **sdm** lada halus
- $\frac{1}{4}$ **sdm** vetsin

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan kerupuk udang, bubuk cabai kering, bawang merah goreng, bawang putih goreng, lada, dan vetsin ke dalam grinder. Proses hingga lembut.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makanan.

Untuk 8 Porsi

Tips

Sambal ini cocok disajikan sebagai pelengkap penyajian soto atau sup berkuah santan.



SAMBAL RICA

BAHAN:

- 7 buah** cabai merah keriting
- 5 buah** cabai rawit merah
- 6 butir** bawang merah
- 2 cm** jahe
- 1 batang** daging serai, iris halus
- 4 sdm** minyak goreng
- 1 sdm** air jeruk nipis
- ¼ sdt** vetsin (jika suka)
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, cabai merah, bawang merah, jahe, serai, garam, dan vetsin hingga lembut.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Untuk variasi, sambal rica juga bisa ditambahkan potongan tomat dan ikut ditumis beserta sambal.



SAMBAL RUJAK BUAH

BAHAN:

- 10 buah** cabai rawit merah
- 2 buah** cabai merah keriting
- 3 sdm** irisan gula merah
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, cabai merah keriting, gula merah, garam, dan air jeruk nipis hingga lembut. Sisihkan.
2. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan rujak buah.

Untuk 3 Porsi

Tips

Gula merah bisa diganti dengan gula aren, sedangkan air jeruk nipis bisa diganti dengan air asam jawa.

SAMBAL KELUWAK

BAHAN:

60 g daging buah keluwak

9 buah cabai rawit merah

4 siung bawang putih

2 cm kencur

1 sdt gula pasir

¼ sdt vetsin (jika suka)

1 sdt garam halus

2 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai rawit, bawang putih, kencur, gula pasir, garam, dan vetsin hingga lembut. Tambahkan keluwak. Ulek kembali hingga tercampur rata.
2. Panaskan minyak. Tumis sambal hingga matang dan harum. Angkat. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Kukus keluwak sebelum dihaluskan agar keluwak matang dan rasa sambal lebih enak.



Saus Hidangan, Saus Cocolan, & Dressing

Saus hidangan atau saus cocolan digolongkan dalam 2 kelompok utama, yaitu berdasarkan rasanya; saus gurih dan saus manis. Saus gurih yaitu saus yang bercita rasa gurih dan manis. Saus gurih biasanya disajikan untuk pelengkap hidangan atau salad. Sedangkan saus manis disajikan untuk pelengkap aneka dessert seperti puding, pancake, waffle, cake, crepe, atau cocolan buah goreng seperti pisang, apel, atau nenas goreng.

Berdasarkan suhu penyajiannya saus digolongkan menjadi saus panas dan saus dingin. Saus panas biasanya disajikan sebagai pelengkap hidangan seperti steak, sate, pasta, atau hidangan BBQ. Saus dingin biasanya disajikan untuk sajian salad atau dessert manis.

Mengenal Bahan Membuat Saus

Bahan saus hidangan tergantung jenis saus yang akan disajikan. Namun pada umumnya saus memerlukan cairan berupa kaldu (ayam, ikan, udang, daging, sayuran), air, santan, atau susu. Untuk mengentalkan saus diperlukan bahan pengental, jenisnya berupa tepung seperti tepung terigu, maizena, tepung kanji, tepung kentang, krim kental, atau saus yang kental dari bahan itu sendiri. Misalnya saus labu kuning, saus tomat, atau sausocolan dari buah-buahan.

Saus bercita rasa gurih memerlukan bumbu seperti bawang bombai, bawang merah, lada, daun thyme, daun bay, rosemary, daun dill, daun bawang, lada, dan garam. Untuk saus salad biasanya bahan dasarnya berupa minyak salad, mustard, kuning telur, gula pasir, lada, bawang putih, bawang bombai, air jeruk lemon, lada, dan garam.

Dessert atau hidangan penutup biasanya dilengkapi hidangan berupa saus manis, seperti saus vanilla, saus stroberi, saus cokelat, atau saus lemon. Saus ini memerlukan cairan berupa sari buah, air, susu, daging buah yang dihaluskan, gula pasir, dan bahan pengental biasanya berupa tepung maizena.



KALDU

Banyak jenis saus yang memerlukan cairan berupa kaldu. Kaldu adalah air rebusan daging, ayam, ikan, udang, atau sayuran. Bahan dasar kaldu yang berbeda memerlukan kiat khusus yang berbeda pula agar kaldu yang dihasilkan, jernih, harum, dan lezat. Kaldu digolongkan menjadi brown stock (kaldu cokelat) dan white stock (kaldu putih). Kaldu cokelat

terbuat dari tulang daging dan bumbu-bumbu yang dioven hingga kuning kecokelatan. Tulang berbumbu ini kemudian direbus bersama air dan bumbu-bumbu sehingga air kaldu berwarna kecokelatan. Sedangkan kaldu putih bahannya langsung direbus sehingga cairan kaldu masih putih, seperti kaldu ayam dan kaldu ikan. Berikut bahan-bahan untuk membuat kaldu.

Air

Air digunakan sebagai bahan dasar kaldu. Syarat air yang baik untuk kaldu adalah tidak berwarna, tidak berbau, tidak berasa, dan tidak mengandung mikroorganisme berbahaya. Untuk mendapatkan kaldu yang lezat dan harum sebanyak 2 liter, diperlukan 3 liter air dan 2 kilogram karkas (campuran daging dan tulang sapi, ayam, atau ikan).

Karkas Daging

Untuk membuat kaldu daging sebaiknya gunakan karkas daging atau tulang daging yang masih ada dagingnya. Karkas ini dicuci bersih sebelum digunakan, lalu dipotong kecil-kecil agar sari tulang dan daging dapat terekstrak maksimal sehingga rasa kaldu lebih lezat.

Karkas Ayam

Kaldu ayam dibuat dari karkas ayam, yaitu campuran tulang berdaging yang dipotong kecil-kecil. Bagian sayap dan kaki juga cocok dijadikan bahan dasar kaldu ayam. Kaki dan sayap dimemarkan atau dipotong-potong terlebih dahulu agar sari ayam dapat terekstrak maksimal. Jangan menggunakan lemak, kulit ayam, dan jeroan sebagai bahan dasar kaldu karena akan membuat kaldu menjadi keruh, berlemak, dan aroma tidak enak.

Karkas Ikan

Tulang ikan dan bagian kepala ikan adalah bahan utama kaldu ikan. Gunakan tulang ikan yang masih ada sisa daging yang menempel di tulang-tulang agar kaldu lebih lezat. Potong-potong bagian tulang dan daging ikan sebelum digunakan sebagai bahan dasar kaldu.

Bouquet Garni

Kaldu untuk masakan Eropa biasanya menambahkan bouquet garni. Bouquet garni adalah bumbu dan rempah yang terdiri dari batang seledri besar (celery), thyme, bay leaf, rosemary, basil, tarragon, leek, dan lada butir. Sayuran ini diikat jadi satu dengan benang atau dibungkus dengan kain kasa dan diikat kemudian direbus bersama potongan karkas daging dan mire poix.



Tarragon



Thyme



Rosemary



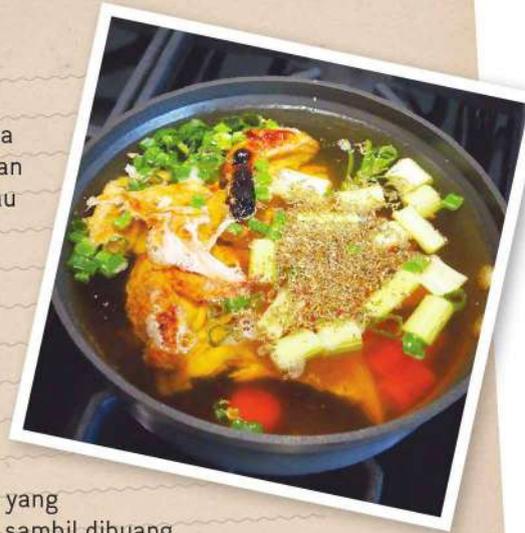
Bay Leaf

Mire Poix

Merupakan campuran sayuran untuk memperkaya nilai gizi kaldu dan memperbaiki aroma dan warna. Bahan dari mire poix adalah bawang bombai, batang seledri cincang, dan potongan wortel. Bawang bombai dan batang seledri membuat kaldu lebih harum dan lezat. Sedangkan potongan wortel meningkatkan warna kaldu menjadi lebih kuning dan menambah nilai gizi.

Tips Membuat Kaldu Harum & Lezat

- ▶ Untuk menghasilkan kaldu dengan cita rasa yang lezat, gunakan perbandingan 2 : 1 antara cairan dengan daging atau tulang.
- ▶ Agar menghasilkan kaldu ayam dan kaldu daging yang jernih, sebaiknya cuci daging atau tulang sampai bersih, lalu rebus selama 2 menit dengan api kecil. Buang air perebusan pertama yang mengandung banyak lemak, buih, dan kotoran lalu ganti dengan cairan yang baru. Rebus kembali dengan api kecil sambil dibuang busanya yang terapung.
- ▶ Kaldu untuk membuat sup sejenis consomme soup, setelah kaldu jadi sebaiknya dijernihkan lagi dengan meat clarification (campuran 150 gram daging cincang dengan 1 putih telur). Campur meat clarification dalam kaldu dan masak dengan api kecil hingga campuran daging dan telur menggumpal serta kotoran terikat. Angkat dan saring. Kaldu yang dijernihkan dengan meat clarification aromanya lebih harum, rasanya lebih lezat, warnanya lebih jernih kekuningan, dan kaya gizi.



- ▶ Agar kaldu jernih dan tidak kehijauan, gunakan batang bawang dan batang seledri yang berwarna putih. Zat hijau daun (klorofil) pada batang seledri dan daun bawang akan membuat kaldu berwarna kehijauan.
- ▶ Jangan merebus terlalu lama kaldu udang atau ikan karena cita rasa manis khas kaldu akan hilang. Waktu maksimal untuk perebusan kaldu ikan atau udang adalah selama 60 menit. Jangan lupa menambahkan beberapa potong jahe dan air jeruk nipis untuk menghilangkan aroma amis.



ROUX

Saus gurih biasanya seperti brown sauce atau white sauce memerlukan roux sebagai bahan pengental. Roux adalah bahan pengental yang terbuat dari 50 gram tepung terigu, 50

gram mentega, dan 300 ml kaldu/air/susu. Cara membuatnya, mentega dipanaskan kemudian masukkan tepung terigu. Masak hingga tepung terigu kalis. Tuang cairan, dan masak sambil diaduk-aduk hingga terbentuk larutan yang kental dan matang. Roux jenis white roux ini juga bisa diolah menjadi brown roux, caranya proses memasak tepung dengan mentega dimasak sedikit lebih lama sehingga tepung berwarna agak kecokelatan baru cairan dimasukkan. Roux siap digunakan untuk mengentalkan saus.

Selain menggunakan roux mengentalkan saus juga bisa dengan cara menambahkan tepung maizena yang telah dilarutkan dengan sedikit air. Cara ini lebih mudah dan lebih cocok untuk mengentalkan saus bercita rasa manis, seperti saus vanilla, saus stroberi, atau saus blueberry.

Alat Membuat Saus



Peralatan membuat saus sangat sederhana dan bisa dipastikan selalu ada di setiap rumah. Alat utama adalah sauce pan atau panci saus, sendok kayu, pisau, talenan, kocokan kawat (balloon whisk), saringan, dan kom adonan.

Bersihkan selalu setiap kali alat selesai digunakan. Keringkan dan simpan di tempat yang kering. Membiarkan terlalu lama alat masak yang kotor akan membuat alat masak semakin sulit dibersihkan.

- ▶ Pilih bahan segar dan berkualitas baik. Bahan dasar yang baik akan menghasilkan saus bercita rasa prima.
- ▶ Cuci bersih bahan mentah yang memerlukan perlakuan dicuci agar bahan bersih dari kotoran yang menempel.
- ▶ Memasak saus sebaiknya sambil terus diaduk-aduk agar saus tidak bergumpal.
- ▶ Jika terjadi gumpalan, saus bisa disaring dengan saringan kawat halus.
- ▶ Sering kali hasil saus terlalu encer. Anda tinggal menambahkan larutan tepung maizena atau tepung terigu untuk menambah kekentalan saus.
- ▶ Jika saus terlalu kental, tambahkan cairan baik air, susu, atau kaldu.
- ▶ Bahan pemberi aroma, seperti rum, vanilla pasta, atau essens sebaiknya ditambahkan sesaat sebelum saus diangkat. Memasukkan bahan aroma sejak awal akan membuat aroma menguap dan saus kurang harum.
- ▶ Untuk saus seperti mayonaise sering kali saus pecah karena tidak teremulsi dengan baik antara telur, minyak, cuka, dan, air jeruk lemon. Anda bisa menambahkan kuning telur baru agar saus kembali teremulsi dengan baik.
- ▶ Jangan memasukkan minyak, cuka, dan air jeruk lemon terlalu banyak sekaligus. Cara ini juga akan membuat saus pecah.
- ▶ Jika saus menggunakan santan atau susu. Aduk terus bahan saus agar santan dan susu tidak pecah.
- ▶ Sajikan segera setelah saus dibuat agar kualitas rasa tetap prima.



Tips Antigagal Membuat Saus



Resep Saus Hidangan & Dressing

Beberapa jenis hidangan seperti steak, salad, seafood, atau pasta memerlukan saus sebagai pelengkap hidangan. Kehadiran saus akan memperkaya rasa dan mempercantik masakan. saus juga memberi tekstur masakan lebih lembap, meningkatkan nafsu makan, serta memperkaya nilai gizi. Banyak pilihan saus, seperti saus mayonnaise, saus bolognese, saus tomat, saus jamur, dan dressing salad. Semuanya memiliki peruntukan pada jenis hidangan yang berbeda.

KALDU DASAR SAUS

Selain air, susu, dan minyak, saus juga memerlukan cairan berupa kaldu untuk bahan dasarnya. Berikut beberapa jenis kaldu yang sering digunakan untuk bahan saus.



KALDU DAGING/BEEF STOCK

BAHAN:

- 4 lt** air
- 2 kg** karkas sapi (campuran potongan tulang berdaging)
- 60 g** bawang bombai, potong-potong
- 60 g** seledri, potong-potong
- 60 g** batang daun bawang, potong-potong
- 100 g** wortel, potong-potong
- 1 sdt** lada butir, biarkan utuh
- 1 sdt** daun thyme
- 2 lembar** daun bay

CARA MEMBUAT:

1. Belah daun bawang. Masukkan daun bay, thyme, dan lada butir ke dalam potongan daun bawang. Satukan potongan daun bawang dengan batang seledri. Ikat dengan benang kasur. Sisihkan.
2. Didihkan air, masukkan potongan daging, rebus selama 2 menit dengan api kecil. Buang air rebusan pertama.
3. Didihkan 3 liter air, masukkan potongan daging, potongan wortel, bawang bombai, dan campuran ikatan daun bawang. Masak dengan api kecil selama 1 jam. Angkat.
4. Saring kaldu. Kaldu siap digunakan sebagai bahan baku sup atau campuran hidangan berkuah.

Untuk 2,5 Liter

Tips

Resep di atas adalah kaldu dasar putih (white stock) untuk kuliner Eropa. Untuk membuat kaldu cokelat (brown stock), tulang daging dipanggang di oven dulu bersama mire poix hingga kecokelatan baru direbus dengan air, pasta tomat, dan bumbu-bumbu. Sedikit berbeda dengan kaldu masakan Indonesia seperti kaldu untuk sup dan soto Indonesia, bumbu seperti daun bay, thyme, dan mire poix tidak perlu ditambahkan ke dalam kaldu. Cukup tambahkan batang daun seledri dan batang, daun bawang pada rebusan kaldu.

KALDU AYAM

BAHAN:

4 lt air

2 kg potongan karkas ayam
(campuran potongan tulang,
kaki, sayap, dan daging ayam)

50 g bawang bombai, cincang

60 g batang seledri, potong
kasar

60 g batang daun bawang,
potong kasar

1 sdt lada butir

CARA MEMBUAT:

1. Rebus potongan karkas ayam dengan air. Masak selama 2 menit. Buang air rebusan pertama.
2. Tuang 3 liter air ke dalam panci. Masukkan potongan karkas ayam, bawang bombai, batang seledri, batang daun bawang, dan lada butir. Masak dengan api kecil selama 1 jam. Angkat. Saring.
3. Kaldu ayam siap digunakan.

Untuk 2,5 Liter

Tips

Buang busa dan kotoran yang mengapung saat merebus kaldu ayam agar kaldu lebih jernih. Gunakan bagian batang seledri dan batang daun bawang saja jangan menggunakan daunnya agar zat hijau daun tidak membuat kaldu kehijauan.

KALDU IKAN

BAHAN:

3 lt air

2 kg karkas ikan (campuran potongan tulang, daging, dan kepala ikan)

60 g batang seledri, potong-potong

60 g batang daun bawang, potong-potong

1 sdt lada butir

3 cm jahe, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air. Masukkan potongan karkas ikan, batang seledri, batang daun bawang, lada, dan jahe. Masak dengan api kecil selama 40 menit. Angkat.
2. Saring kaldu ikan. Kaldu siap digunakan sesuai kebutuhan resep.

Untuk 2,5 Liter

Tips

Gunakan karkas ikan segar dan buang insang kepala ikan agar kaldu tidak beraroma amis. Membuat kaldu ikan memerlukan waktu lebih singkat dibandingkan kaldu daging.

KALDU UDANG

BAHAN:

3 lt air

1 kg kulit dan kepala udang

60 g batang seledri, potong-potong

60 g batang daun bawang, potong-potong

1 sdt lada butir

4 cm jahe, memarkan

3 siung bawang putih, memarkan

CARA MEMBUAT:

1. Tuang air dalam panci. Masukkan campuran kulit dan kepala udang, potongan batang seledri, batang daun bawang, lada, bawang putih, dan jahe. Masak selama 30 menit dengan api kecil. Angkat.
2. Saring kaldu, buang ampasnya. Kaldu udang siap digunakan sesuai kebutuhan resep.

Untuk 2,5 Liter

Tips

Jangan merebus kaldu udang terlalu lama karena cita rasa manis khas kaldu udang akan berkurang.



SAUS MAYONNAISE

BAHAN:

- 2** kuning telur
- 250 ml** light olive oil atau minyak salad
- 1 sdm** cuka apel (apple vinegar)
- 1 sdt** mustard
- 1 sdm** air perasan jeruk lemon/nipis
- 1 sdt** gula pasir atau gula halus
- ¼ sdm** garam halus
- ¼ sdm** lada bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Tuang kuning telur, mustard, dan cuka ke dalam mangkuk. Kocok menggunakan ballon whisk atau mikser kecepatan rendah selama 40 detik atau hingga lembut.
2. Tuang sedikit demi sedikit olive oil atau minyak salad ke dalam kocokan kuning telur sambil terus dikocok. Tambahkan kembali minyak setelah adonan teremulsi dengan baik. Tuang air jeruk lemon dan cuka apel. Terus aduk hingga terbentuk adonan yang homogen dan kental.
3. Sesaat sebelum pengadukkan dihentikan, tambahkan gula pasir atau gula halus, lada, dan garam. Aduk rata. Saus siap digunakan.

Untuk 300 ml

Tips

Pastikan semua alat yang Anda gunakan untuk membuat mayonnaise kering dari air karena air dapat menyebabkan adonan mayonnaise pecah. Proses mengaduk juga harus stabil dan konstan agar mayonnaise tidak pecah. Jika saus mayonnaise pecah, simpan saus lalu buat adonan baru. Tuangkan adonan yang pecah tadi ke dalam adonan baru sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga tercampur rata.



SAUS BECHAMEL

BAHAN:

- 600 ml** susu tawar cair
- 60 g** tepung terigu
- 60 g** margarin
- 4 sdm** bawang bombai cincang
- 2 lembar** daun bay
- ½ sdt** lada bubuk
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan susu bersama lada, garam, bawang bombai, dan daun bay hingga mendidih. Angkat. Saring.
2. Panaskan margarin. Masukkan tepung terigu. Aduk hingga tepung kalis. Tuang rebusan susu berbumbu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk terus hingga susu habis. Masak hingga saus matang dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus bechamel cocok disajikan sebagai pelengkap ikan salmon panggang, pasta, atau hidangan seafood.



SAUS BOLOGNESE

BAHAN:

- 100 ml** susu tawar cair
- 250 g** daging sapi cincang
- 200 g** tomato concasse (lihat resep saus tomat)
- 1 sdm** mentega
- 5 sdm** saus tomat
- 2 sdm** pasta tomat
- 2 sdm** red wine (jika suka)
- 1 sdt** gula pasir
- 50 g** bawang bombai, cincang
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdt** daun thyme
- 1 lembar** daun bay
- 1 sdt** oregano
- 50 g** keju parmesan/cheddar parut
- ½ sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga daging berubah warna. Masukkan tomato concasse, pasta tomat, saus tomat, susu tawar cair, gula, garam, lada, oregano, daun thyme, dan daun bay. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan red wine, masak kembali hingga tekstur saus kental dan matang. Angkat. Saus siap disajikan sebagai pelengkap hidangan pasta. Taburi atasnya dengan keju parmesan atau cheddar parut.

Untuk 5 Porsi

Tips

Oregano (*Origanum spp*) kuliner Eropa sangat akrab dengan bumbu yang satu ini. Topping pizza akan kehilangan ciri khasnya jika Anda tidak menambahkan oregano. Olahan saus, pasta, steak, soup, dan salad juga terasa lebih harum dan lezat. Di pasaran dijual dalam kondisi segar dan kering. Saus bolognese biasanya disajikan sebagai pelengkap makan pasta seperti spaghetti.



Oregano



SAUS SHABU-SHABU

BAHAN:

- 4 sdm** saus hoisin
- 2 sdm** saus sambal
- 1 sdm** saus tomat
- 3 sdm** kecap asin
- 4 sdm** air matang
- 3 siung** bawang putih, haluskan
- 1 sdt** minyak wijen
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdm** air jeruk lemon
- ¼ sdt** bubuk kaldu sapi/ayam instan

CARA MEMBUAT:

1. Campur saus hoisin, kecap asin, saus tomat, saus sambal, air matang, bawang putih, gula pasir, minyak wijen, air jeruk lemon, dan bubuk kaldu. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Saus shabu-shabu adalah saus pelengkap hidangan shabu-shabu (hot pot). Jika suka saus yang pedas bisa ditambahkan 3 buah cabai rawit merah yang direbus dan dihaluskan.



SAUS JAMUR

BAHAN:

- 1 sdm** mentega
- 2 sdm** tepung terigu
- 300 ml** kaldu ayam/daging/
air
- 60 g** jamur kancing, cincang
- 50 ml** krim kental
- 2 sdm** pasta tomat
- 2 lembar** daun bay
- 3 sdm** bawang bombai
cincang
- ½ sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
2. Tuang kaldu sedikit demi sedikit sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan jamur, krim kental, pasta tomat, lada, garam, dan daun bay. Masak hingga matang dan tekstur saus mengental. Angkat.
3. Tuang ke dalam tempat saus. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Saring jika tekstur saus bergumpal. Saus jamur biasanya untuk pelengkap penyajian steak daging, ayam atau ikan.



SAUS KARI

BAHAN:

- 400 ml** santan cair/susu tawar cair
- 30 g** tepung maizena, larutkan dengan 5 sdm air
- 1 sdt** bubuk kaldu rasa sapi
- 2 sdm** bubuk kari instan
- 2 sdt** bubuk cabai merah
- 2 sdm** bawang bombai, cincang
- 3 siung** bawang putih, cincang
- ½ sdt** lada halus
- ½ sdm** air jeruk nipis/lemon
- 2 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdm** margarin

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang santan atau susu tawar cair, larutan tepung maizena, bubuk kaldu sapi, bubuk kari, bubuk cabai, lada halus, air jeruk nipis atau lemon, gula, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk terus sampai mendidih, kental dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam mangkuk saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian hidangan sesuai petunjuk resep.

Untuk 4 Porsi

Tips

Bubuk kari instan bisa diganti dengan bubuk kari pasta.



SAUS MENTEGA

BAHAN:

- 3 sdm** mentega
- 50 g** bawang bombai, cincang
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdm** kecap asin
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 150 ml** kaldu daging/air
- ½ sdt** lada halus/lada hitam bubuk
- 1 sdt** bubuk kaldu daging
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang air atau kaldu daging, larutan tepung maizena, lada, kecap asin, bubuk kaldu daging, gula pasir, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap penyajian ayam goreng, bebek goreng, atau udang goreng. Jika menghendaki tekstur saus yang cair, kurangi separuh jumlah kaldu daging dan hilangkan penggunaan tepung maizena.



SAUS PESTO

BAHAN:

- 100 ml** minyak zaitun
- 80 g** pine nut, sangrai
- 60 g** keju parmesan
- 80 g** mentega
- 20 g** daun parsley
- 3 siung** bawang putih
- 1 sdt** bumbu marjoram
- 1 sdt** garam halus
- 10 lembar** daun basil segar

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan pine nut, keju, daun parsley, marjoram, bawang putih, garam, dan daun basil ke dalam food processor. Proses hingga lembut.
2. Tuang minyak zaitun dan mentega. Proses hingga tekstur saus halus dan kental. Tuang saus pesto ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 3 Porsi

Tips

Saus pesto biasanya disajikan untuk pelengkap pasta, kalamari, nugget, atau saus seafood panggang. Daun parsley (*Petroselinum crispum*) adalah daun bumbu beraroma menyerupai daun seledri namun aromanya tidak sekuat daun seledri.



Daun Parsley



SAUS SALSA PEDAS

BAHAN:

2 buah cabai merah keriting, iris halus

1 buah tomat, buang bijinya, potong dadu

40 g mentimun, potong dadu

1 sdm irisan daun ketumbar

40 g bawang bombai, cincang

3 buah jeruk lemon, peras airnya

2 sdm olive oil

60 ml air matang

2 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur air dengan air jeruk lemon, olive oil, garam, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Masukkan mentimun, cabai merah, tomat, bawang bombai, dan daun ketumbar. Aduk rata. Tuang ke dalam tempat sambal. Hidangkan segera.

Untuk 4 Porsi

Tips

Untuk variasi, mangga mengkal, potongan nenas, dan potongan alpukat bisa ditambahkan dalam resep ini. Jika Anda tidak menyukai cita rasa pedas, cabai merah keriting bisa diganti paprika merah.



SAUS SALSA PAPRIKA

BAHAN:

- 150 g** paprika merah
- 1 buah** tomat
- 1 sdm** bawang bombai cincang
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdm** irisan daun basil segar
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 3 sdm** cuka balsamic/cuka apel
- 2 buah** cabai rawit, iris halus
- 3 sdm** olive oil
- 1 sdt** garam halus
- 1 sdt** gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Belah empat paprika. Panggang di dalam oven dengan tomat, bawang bombai, bawang putih, daun basil, air jeruk lemon, cuka apel, dan cabai rawit selama 30 menit. Angkat.
2. Masukkan semua bahan salsa ke dalam food processor, tuang olive oil, garam, dan gula pasir. Proses hingga lembut. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Salsa paprika sangat cocok untuk pelengkap hidangan panggang atau cocolan keripik jagung, keripik kentang, atau crackers asin.



SAUS TACO

BAHAN:

- 2 buah** tomat, rebus 2 menit, potong dadu kecil
- 50 g** bawang bombai, cincang
- 2 sdm** olive oil/minyak sayur
- 2 siung** bawang putih, cincang
- ½ sdt** bubuk ketumbar
- ¼ sdt** bubuk jintan
- ½ sdt** bubuk cabai merah
- 50 g** paprika merah, potong dadu kecil
- 50 g** paprika hijau, potong dadu kecil
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdm** air jeruk lemon
- ½ sdt** lada bubuk
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan olive oil, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tambahkan tomat, paprika, gula pasir, air jeruk lemon, bubuk ketumbar, bubuk jintan, bubuk cabai merah, lada, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Saus ini cocok disajikan sebagai pelengkap penyajian nacho, taco, keripik jagung, atau keripik kentang.

SAUS MUSHROOM

BAHAN:

500 ml susu tawar cair

3 sdm tepung terigu

5 buah jamur kancing
(champignon)

2 sdm mentega

1 butir kuning telur

3 sdm bawang bombai
cincang

2 sdm krim kental

2 lembar daun bay

½ sdt lada bubuk

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan susu dengan bawang bombai, lada, garam, dan daun bay hingga mendidih. Angkat. Saring.
2. Panaskan mentega, masukkan tepung terigu. Masak hingga tepung terigu kalis. Tuang rebusan susu berbumbu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Tambahkan jamur dan krim kental. Masak hingga semua bahan matang dan tekstur saus mengental. Angkat.
3. Selagi panas, tambahkan kuning telur. Aduk rata.
4. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Saus mushroom cocok disajikan sebagai pelengkap hidangan panggang dan aneka steak.

SAUS BARBEQUE

BAHAN:

- 150 ml** kaldu daging/air
- 5 buah** tomat, potong dadu kecil
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdm** kecap inggris (worcestershire sauce)
- 4 sdm** bawang bombai, cincang
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdm** kecap manis
- 1 sdt** cuka masak
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdt** lada bubuk
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdm** minyak goreng/olive oil

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang kaldu, kecap manis, kecap inggris, tomat, gula pasir, cuka masak, air jeruk lemon, lada, dan garam. Rebus dengan api sedang hingga tekstur saus mengental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus barbeque cocok sebagai pelengkap hidangan serba panggang, steak, atau sate.



SAUS THAI

BAHAN:

- 5 buah** cabai rawit, iris halus
- 4 butir** bawang merah, cincang
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 3 sdm** air jeruk nipis
- 2 sdm** kecap ikan (nam pla)
- 1 sdt** thai chili paste (nam prik pao)
- 1 sdt** gula pasir
- 6 lembar** daun ketumbar, iris halus
- 100 ml** air matang
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan semua bahan saus ke dalam mangkuk. Aduk rata. Dinginkan di dalam kulkas selama 1 jam.
2. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai penyerta makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sambal ini cocok sebagai penyerta makan ikan goreng, ayam bakar, bebek rebus, dan daging bakar. Thai chili paste dan kecap ikan bisa dibeli di swalayan terkemuka.

SAUS BEARNAISE

BAHAN:

- 125 g** mentega
- 2** kuning telur
- 1 sdt** lada bubuk
- ½ sdt** garam halus
- 3 sdm** cuka apel
- 2 butir** bawang merah, cincang
- 4 lembar** daun tarragon segar, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Tim cuka di dalam air panas, tuang kuning telur, lada, bawang merah, garam, dan tarragon. Masak sambil diaduk-aduk hingga warna kuning telur pucat. Angkat, saring.
2. Tim kembali larutan cuka dan kuning telur. Tambahkan mentega. Masak sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata dan mentega meleleh sempurna. Angkat. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Olahan saus, hidangan panggang, unggas, seafood, dan telur terasa pas jika ditambahkan bumbu tarragon. Aroma khasnya dapat meningkatkan cita rasa semua jenis hidangan, mulai dari seafood hingga olahan telur. Sebagian orang menambahkan cincangan tarragon ke dalam saus mayonnaise atau bearnaise, hasilnya saus menjadi lebih istimewa. Saus ini cocok untuk pelengkap steak ayam, daging panggang, atau salmon goreng.



Daun Tarragon

SAUS TAMARIND

BAHAN:

- 200 ml** air
- 60 g** asam jawa
- 5 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdm** saus sambal botol
- 2 sdm** brown sugar (gula tebu)
- 1 sdm** jahe, parut
- 1 sdm** kecap ikan
- ½ sdt** lada halus
- ¼ sdt** vetsin (sesuai selera)
- 2 sdm** minyak goreng
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan asam jawa dalam air, aduk rata. Saring. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang larutan air asam jawa, saus sambal, brown sugar, jahe, kecap ikan, lada, vetsin, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus tamarind biasanya disajikan sebagai pelengkap makan salad sayuran, olahan seafood rebus, atau hidangan panggang, seperti ikan bakar.



SAUS TIRAM LADA HITAM

BAHAN:

- 4 sdm** saus tiram
- 1 sdt** tepung kanji, larutkan dengan sedikit air
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 50 g** bawang bombai, cincang
- 1 sdt** lada hitam, tumbuk kasar
- 3 sdm** minyak goreng
- 150 ml** air
- 1 sdt** kaldu bubuk instan rasa ayam/sapi
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang air, saus tiram, larutan tepung kanji, lada hitam, kaldu bubuk, dan garam halus. Masak sambil diaduk-aduk hingga tekstur saus kental dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Saus tiram lada hitam cocok untuk saus steak, saus udang goreng, kepiting goreng, atau ikan goreng.



SAUS TOMAT

BAHAN:

- 2 sdm** tepung maizena
- 1 sdm** mentega
- 60 g** pasta tomat
- 300 g** tomato concasse
- 1 sdt** daun thyme
- 1 sdm** air jeruk nipis
- 250 ml** kaldu daging
- 1 sdt** garam halus
- 2 sdt** gula pasir

TOMATO CONCASSE:

- 500 g** tomat matang
- 1 sdm** mentega
- 50 g** bawang bombai, cincang
- 6 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdt** oregano bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Tomato concasse: rebus tomat selama 2 menit, angkat. Kupas kulit arinya. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tambahkan rebusan tomat dan oregano. Masak sambil diaduk-aduk hingga tomat menjadi lembut. Angkat. Saring, sisihkan.
2. Larutkan tepung maizena ke dalam kaldu, aduk rata. Panaskan mentega, tuang larutan kaldu daging. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan tomato concasse, pasta tomat, daun thyme, gula pasir, air jeruk nipis, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus kental dan matang. Angkat dan saring. Saus siap digunakan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Jika Anda membuat kaldu untuk saus, kaldu, dan sop, jangan lupa tambahkan beberapa lembar thyme agar cita rasanya lebih harum. Bumbu ini biasanya dijual dalam kondisi segar dan kering dalam kemasan botol. Pasta tomat dijual di Supermarket dalam kemasan botol kaleng. Pasta tomat memberikan efek kental dan warna merah terhadap saus tomat. Jika tidak tersedia bisa diganti dengan saus tomat botol.



Daun Thyme

SAUS YOGHURT

BAHAN:

100 ml plain yoghurt (yoghurt tawar)

40 g tomat, potong dadu

40 g timun, potong dadu

2 sdm bawang bombai, cincang

1 sdt gula pasir

¼ sdt lada halus

¼ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur yoghurt dengan potongan tomat, timun, bawang bombai, gula, lada, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang ke dalam tempat saus. Hidangkan sebagai penyerta salad, hidangan ikan, atau masakan panggang.

Untuk 4 Porsi

Tips

Campur bahan saus dan yoghurt sesaat sebelum saus disajikan agar teksturnya tidak berair. Saus yogurt biasanya digunakan untuk pelengkap penyajian steak ikan, hidangan goreng, bakar, atau BBQ.

SAUS MAYO PEDAS

BAHAN:

100 ml mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

1 sdm saus sambal

2 sdm saus tomat

½ sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Tuang mayonnaise, saus sambal, saus tomat, dan air jeruk lemon ke dalam mangkuk. Aduk rata.
2. Tuang ke dalam tempat saus. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian sesuai petunjuk resep.

Untuk 100 g

Tips

Tambahkan 2 sdt minyak cabai jika menyukai saus dengan rasa lebih pedas.



SAUS SESAME DIP

BAHAN:

- 1 sdm** wijen, sangrai
- 1 sdt** minyak wijen
- 100 ml** kecap asin
- 2 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdm** daun ketumbar, cincang
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 1 cm** jahe, parut
- 1 sdt** gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur minyak wijen dengan kecap asin, air jeruk lemon, jahe, bawang putih cincang, wijen, gula pasir, dan daun ketumbar cincang. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus celupan ini cocok untuk cocolan gorengan asin, tempura, atau kalamari.

SAUS MAYO WASABI

BAHAN:

- 100 g** mayonnaise
- 1 sdm** wasabi
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 2 siung** acar bawang putih, cincang kasar

CARA MEMBUAT:

1. Tuang mayonnaise, wasabi, air jeruk lemon, dan acar bawang putih. Campur ke dalam mangkuk. Aduk rata.
2. Siapkan tempat saus, tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap cocolan hidangan sesuai petunjuk resep.

Untuk 100 g

Tips

Air jeruk lemon bisa diganti dengan air jeruk nipis.

SAUS NACHOS

BAHAN:

50 g bawang bombai, potong dadu kecil

3 siung bawang putih, cincang halus

3 buah tomat, buang biji, potong dadu kecil

1 sdm mentega

60 ml air

1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

1 sdt gula pasir

1 sdt lada bubuk

1 sdm air jeruk lemon

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan air, larutan tepung maizena, lada, gula pasir, air jeruk lemon, tomat, dan garam halus. Masak hingga tekstur saus mengental dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap nachos, keripik tortilla, keripik kentang, atau aneka gorengan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Larutkan tepung maizena dengan air terlebih dahulu agar tidak menggumpal.

SAUS ORIENTAL

BAHAN:

- 100 ml** kecap asin
- 3 buah** cabai merah keriting, iris halus
- 8 buah** cabai rawit hijau, iris halus
- 3 sdm** air jeruk lemon/nipis
- 1 buah** tomat, buang bijinya, potong dadu kecil
- 2 sdt** gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Campur kecap asin dengan air jeruk lemon, cabai merah, cabai rawit, potongan tomat, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Tuang ke dalam tempat saus. Sajikan sebagai cocolan hidangan sesuai petunjuk resep.

Untuk 100 g

Tips

Agar cita rasa saus lebih meresap, diamkan dalam kulkas selama 2 jam.

SAUS CHILI

BAHAN:

200 ml air

4 sdm air jeruk lemon

3 sdm nam pla (kecap ikan)

2 sdt gula pasir

4 siung bawang putih, cincang

1 sdm brown sugar (gula tebu)

4 buah cabai merah

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan cabai merah dengan garam. Didihkan air, masukkan brown sugar, gula pasir, bawang putih, air jeruk lemon, dan nam pla. Rebus dengan api sedang hingga mendidih. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini biasanya disajikan untuk pelengkap hidangan panggang, seafood rebus, cocolan gorengan, atau saus salad.



SAUS GUACAMOLE DIP

BAHAN:

150 g daging buah alpukat

2 buah tomat, haluskan/
potong dadu kecil

1 sdm keju parmesan

3 sdm air jeruk lemon

1 sdt parutan kulit jeruk lemon

1 sdm irisan daun bawang

2 siung bawang putih, cincang

3 sdm bawang bombai,
cincang

½ sdm tabasco

¼ sdt mixed herb

½ sdt lada bubuk

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Haluskan alpukat. Tambahkan potongan tomat, keju, air jeruk lemon, tabasco, parutan kulit jeruk lemon, irisan daun bawang, bawang putih, bawang bombai, mixed herb, lada bubuk, gula, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Guacamole dip atau saus guacamole cocok disajikan sebagai cocolan garlic bread, keripik jagung, keripik kentang, atau campuran salad sayuran.

SAUS DILL

BAHAN:

150 ml mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

100 g yoghurt tawar

1 sdm daun dill cincang

1 sdm air jeruk lemon

2 siung bawang putih, cincang

½ sdt lada halus

½ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan yogurt, daun dill, air jeruk lemon, bawang putih, lada, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus dill cocok sebagai pelengkap hidangan seafood panggang, steak ikan, bebek panggang, atau ayam panggang.

SAUS OLIVE

BAHAN:

100 g buah zaitun tanpa biji, iris halus

2 sdm capers, cincang kasar

1 sdm mentega

½ sdm tepung terigu

150 ml kaldu ayam/kaldu daging

100 ml krim kental (thick cream)

3 butir bawang merah, cincang

1 sdm air jeruk lemon

1 sdt gula pasir

½ sdt balsamic vinegar

½ sdt lada halus

½ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tepung terigu. Aduk rata. Tuang kaldu ayam, krim kental, masak hingga mendidih.
2. Tambahkan irisan zaitun, capers, air jeruk lemon, gula pasir, lada, garam, dan balsamic vinegar. Masak hingga saus kental dan matang. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap pasta, cocolan roti panggang, atau salad.

Untuk 3 Porsi

Tips

Tuang kaldu sedikit demi sedikit agar tepung tidak bergumpal. Capers adalah bakal bunga dari tumbuhan *Capparis spinosa* yang berasal dari Mediterania. Bentuknya kuncup kecil dengan warna kehijauan serta memiliki kelopak yang lembut.



SAUS THOUSAND ISLAND

BAHAN:

250 ml mayonnaise (lihat resep mayonnaise halaman)

3 sdm saus tomat

2 sdm acar timun (sweet pickle relish), cincang

1 sdm bawang bombai, cincang

¼ sdt bubuk lada hitam

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan saus tomat, lada hitam, acar timun, dan bawang bombai cincang. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam mangkuk saji. Hidangkan sebagai pelengkap salad atau hidangan lainnya.

Untuk 300 g

Tips

Tambahkan acar dan saus tomat sesaat sebelum saus akan digunakan agar tekstur saus tidak berair.

SAUS GARLIC VINAIGRETE

BAHAN:

- 100 ml minyak zaitun
- 6 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm daun bawang, iris halus
- 4 sdm air jeruk lemon
- 1 sdm cuka apel (apple cider vinegar)
- 1 sdt garam halus
- ½ sdt lada halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak zaitun. Tumis bawang putih hingga harum. Angkat, dinginkan. Tuang minyak tumisan bawang ke dalam botol tambahkan air jeruk lemon, cuka apel, daun bawang, lada, dan garam.
2. Kocok hingga tercampur rata. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Garlic vinaigrette cocok disajikan sebagai pelengkap salad. Cuka apel adalah cuka dari fermentasi buah apel.



Cuka Apel

SAUS KACANG

BAHAN:

100 g kacang tanah, goreng, haluskan

1 sdm irisan gula merah

1 sdt air jeruk purut/nipis

Bumbu:

5 buah cabai merah keriting, haluskan

4 buah cabai rawit merah, haluskan

6 butir kemiri, sangrai, haluskan

3 siung bawang putih, haluskan

4 butir bawang merah, haluskan

1 sdm kecap manis

1 sdt garam halus

1 lembar daun jeruk purut

2 sdm minyak goreng

150 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis semua bumbu-bumbu hingga harum. Masukkan air, masak hingga air mendidih. Tambahkan kacang yang telah dihaluskan, gula merah, dan air jeruk purut. Masak hingga kental dan matang. Angkat.
2. Tuang ke dalam tempat saus. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Saus kacang biasanya disajikan sebagai pelengkap salad sayuran, sate, siomay, gado-gado, dan pecel jawa.



SAUS STEAK BROWN SAUCE

BAHAN:

- 1 sdm** mentega
- 2 sdm** bawang bombai, cincang
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdm** tepung terigu
- 500 ml** kaldu daging/brown stock
- 2 sdm** pure tomat/pasta tomat
- 1 sdt** seledri, cincang
- 2 lembar** daun bay
- ½ sdt** lada halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tambahkan tepung terigu, masak hingga tepung terigu kalis.
2. Tuang kaldu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga mendidih, tambahkan pasta tomat, seledri, daun bay, dan lada. Masak hingga tekstur saus mengental. Angkat.
3. Saring saus, tuang ke dalam tempat saus. Sajikan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Bay Leaf/Daun Laurier (*Laurus nobilis*) adalah bumbu masakan Eropa dan sebagian negara Timur Tengah. Daun bay sering digunakan dalam keadaan kering maupun segar. Di Eropa, daun dari tanaman berkayu keluarga Lauraceae ini sangat populer sebagai bumbu masak. Seperti di Prancis, daun bay biasanya dibuat bouquet garni, yaitu aneka bumbu dasar kaldu yang diikat menjadi satu dan digunakan sebagai bumbu membuat kaldu atau saus. Penggunaan daun ini sekitar 2 - 3 lembar untuk masakan, atau 1 sdt jika digunakan dalam bentuk bubuk. Aroma wangi dari daun bay leaf membuat masakan lebih menggugah selera. Brown sauce atau Espagnole biasanya digunakan untuk saus steak.



Daun Bay Leaf

SAUS MAYO GARLIC

BAHAN:

150 g mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

4 siung bawang putih, cincang halus

1 sdt gula pasir

¼ sdm air jeruk lemon

1 sdm seledri cincang

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan bawang putih cincang, gula pasir, air jeruk lemon, dan seledri cincang. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk cocolan calamari ring, gorengan, nugget, dan tempura udang.

SAUS CILANTRO DIP

BAHAN:

60 g daun ketumbar (cilantro)

100 ml susu tawar cair

60 ml krim kental

2 sdm mentega

2 sdm air jeruk lemon

3 sdm irisan kacang almond panggang

2 buah cabai rawit hijau

3 siung bawang putih, haluskan

$\frac{1}{4}$ **sdm** lada bubuk

1 sdm gula pasir

1 sdm garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan daun ketumbar, susu tawar cair, cabai rawit, krim kental, kacang almond, lada, dan garam ke dalam tabung blender. Proses hingga lembut.
2. Panaskan mentega. Tumis bawang putih hingga layu. Tuang campuran daun ketumbar yang telah dihaluskan, air jeruk lemon, dan gula pasir. Masak hingga saus mengental dan matang. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Daun Ketumbar/Coriander Leaf (*Coriandrum sativum*) sering disebut coriander leaf atau cilantro. Sekilas bentuknya mirip daun kemangi. Saus, sup, dan masakan oriental banyak menggunakan daun ketumbar sebagai bumbunya. Aroma wangi daun ketumbar sangat khas, dapat menghilangkan aroma amis olahan ikan, kerang, dan udang. Penggunaannya dapat diiris halus atau dipetik daunnya. Saus ini cocok untuk pelengkap hidangan steak, panggang, cocolan roti bawang, keripik, dan gorengan.



Daun Cilantro



FRENCH DRESSING

BAHAN:

2 sdm cuka anggur putih
(white wine vinegar)

150 ml light olive oil

1 sdt french mustard

½ sdt lada halus

½ sdt garam halus

1 siung bawang putih, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Tuang olive oil, cuka, french mustard, lada, garam, dan bawang putih ke dalam botol atau shaker. Kocok selama 3 - 4 menit atau hingga tercampur rata.
2. Tuang ke dalam tempat saus hidangkan sebagai penyerta salad.

Untuk 4 Porsi

Tips

Mustard/Moster (Brassica) adalah rempah-rempah yang berasal dari biji. Di pasaran dijual dalam bentuk biji utuh, bubuk maupun pasta berwarna kuning. Mustard pasta sering ditambahkan ke dalam bahan saus seperti mayonnaise. Di pasaran dijual beberapa jenis mustard salah satunya yang sangat populer adalah mustard dijon yang dibuat di Prancis. French dressing adalah saus yang cocok untuk pelengkap sajian salad sayuran.



Mustard

SAUS KUNG PAO

BAHAN:

- 15 buah** cabai kering
- 150 ml** air/kaldu ayam
- 3 sdm** minyak goreng
- 3 cm** jahe, cincang
- 5 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdt** angciu
- 1 sdt** cuka masak
- 3 sdm** gula pasir
- 1 sdt** lada szechuan, tumbuk kasar
- 2 sdt** tepung kanji, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm** kecap ikan
- 2 sdt** minyak wijen
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rendam cabai kering dalam air matang hingga lunak. Tumbuk kasar.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tuang air larutan tepung kanji, cabai, lada, kecap ikan, cuka, angciu, gula, garam, dan minyak wijen. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus matang dan kental. Angkat.
3. Tuang sambal ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 4 Porsi

Tips

Lada szechuan adalah bumbu masakan Cina, khususnya dari daerah Szechuan, namun bumbu ini juga banyak digunakan di negara Asia lain seperti Korea, Jepang, India, Sri Lanka, dan Thailand. Saus kung pao biasanya disajikan sebagai pelengkap hidangan ayam atau bebek panggang.



Lada Szechuan

SAUS MEXICAN SALSA

BAHAN:

100 g alpukat, potong dadu kecil

2 buah tomat, potong dadu kecil

60 g timun, potong dadu kecil

4 buah cabai rawit merah, iris halus

4 sdm air jeruk lemon

2 siung bawang putih, cincang

½ sdm tabasco

½ sdt lada bubuk

1 sdt gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur potongan alpukat, tomat, timun, bawang putih, cabai rawit, bawang putih cincang, air jeruk lemon, tabasco, gula pasir, lada, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Tabasco adalah ekstrak cabai. Rasanya pedas dan sedikit asam. Dijual dalam kemasan botol kecil. Mexican salsa cocok untuk pelengkap penyajian steak ikan, hidangan seafood, cocolan makan keripik jagung, atau hidangan lainnya.



Tabasco



SAUS ASAM MANIS

BAHAN:

- 300 ml** kaldu ayam/air
- 1 sdm** tepung maizena, larutkan dengan 4 sdm air
- 100 ml** saus tomat
- 50 g** wortel, potong korek api
- 1 batang** daun bawang iris halus
- 50 g** kacang polong
- 40 g** bawang bombai, cincang
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 3 sdm** air jeruk lemon/nipis
- 1 sdm** gula pasir
- ½ sdt** vetsin (sesuai selera)
- ¼ sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus
- 4 sdm** minyak goreng

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang kaldu dan larutan tepung maizena, masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan saus tomat, wortel, kacang polong, daun bawang, air jeruk lemon, gula pasir, vetsin, lada, dan garam.
3. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat. Tuang ke dalam tempat saus. Sajikan sebagai pelengkap hidangan.

Tips

Potongan nenas atau mentimun bisa ditambahkan dalam resep ini. Tepung kanji atau tepung terigu bisa menggantikan fungsi tepung maizena. Air jeruk nipis/lemon bisa diganti dengan cuka masak. Irisan cabai merah dan saus sambal botol bisa ditambahkan jika menghendaki saus bercita rasa pedas.



SAUS TARTARE

BAHAN:

100 ml mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

3 sdm bawang bombai cincang

1 sdt mustard

1 sdm gherkin cincang (acar timun)

½ sdm air jeruk lemon

1 sdt gula pasir

1 sdt peterseli cincang

¼ sdt lada halus

½ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan mustard, bawang bombai cincang, peterseli, gherkin, air jeruk lemon, gula pasir, lada, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Tartar sauce cocok disajikan sebagai pelengkap hidangan steak ikan,ocolan sashimi, calamari, atau hidangan seafood dan bebek panggang.



OLIVE DIP

BAHAN:

60 g pickle olive (acar olive),
potong-potong

3 sdm caper

60 ml yoghurt tawar

1 sdm cream cheese

$\frac{1}{2}$ **sdt** lada halus

1 sdt gula pasir

1 sdm air jeruk lemon

1 siung bawang putih, cincang

4 lembar daun basil segar,
potong-potong

3 sdm olive oil

$\frac{1}{4}$ **sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan potongan olive, caper, yoghurt, cream cheese, daun basil, bawang putih, olive oil, air jeruk lemon, lada, gula pasir, dan garam ke dalam tabung blender. Proses hingga lembut.
2. Tuang dip ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian calamari, nugget, cocolan keripik, dan udang rebus.

Untuk 5 Porsi

Tips

Caper (*Capparis spinosa* L.) berasal dari buah yang diolah menjadi pickle. Bentuknya buah berukuran kecil berwarna kehijauan. Rasanya asam segar. Banyak digunakan sebagai campuran dip, salad sauce seperti mayonnaise. Dijual dalam kemasan botol kaca dalam larutan cairan cuka. Dapat dibeli di supermarket besar.



Caper

SAUS MANDARIN

BAHAN:

- 200 ml** air perasan jeruk mandarin
- 100 ml** krim kental
- 100 ml** kaldu ikan/ayam/air
- 1 sdt** tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdm** mentega
- ½ sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga harum. Tuang kaldu, krim kental, larutan tepung maizena, air perasan jeruk mandarin, lada, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap hidangan steak ikan atau masakan seafood. Untuk variasi, tambahkan 1 sdm irisan kulit jeruk lemon.

SAUS TERMIDOR

BAHAN:

250 saus bechamel (lihat resep
saus bechamel)

3 sdm white wine

100 ml krim kental

60 ml kaldu ikan/daging/air

1 sdm mentega

1 sdt bubuk daun tarragon

1 sdt mustard

2 sdm bawang bombai

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Tuang kaldu, saus bechamel, white wine, tarragon, mustard, dan krim kental. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini sangat pas disajikan sebagai pelengkap hidangan ikan panggang, steak ikan, atau seafood.



SAUS CHASSEUR

BAHAN:

200 ml brown sauce

100 g tomato concasse

1 sdm mentega

2 sdm anggur merah/red wine

3 buah jamur kancing/
champignon, cincang

2 butir bawang merah, cincang

1 sdt daun parsley cincang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, tumis bawang merah hingga layu. Tuang tomato concasse, anggur merah, brown sauce, jamur, dan parsley cincang. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Tomato concasse adalah buah tomat merah yang direbus selama 3 menit, dikupas kulit arinya kemudian dihaluskan. Jika tidak tersedia daun parsley bisa diganti dengan daun seledri.



SAUS MUSTARD

BAHAN:

150 ml mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

2 sdm mustard dijon

2 sdm air jeruk lemon

1 sdt daun dill cincang

1 sdt gula pasir

$\frac{1}{4}$ **sd**t lada bubuk

$\frac{1}{2}$ **sd**t garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan mustard, tambahkan lada, garam, gula pasir, air jeruk lemon, dan daun dil. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Aroma dan rasa daun dill yang khas dapat menghilangkan aroma amis pada olahan seafood. Tanaman yang diduga berasal dari Eropa Selatan dan Asia Barat ini cocok ditambahkan pada saus, sop, aneka saus salad, acar, dan olahan kentang. Dill lebih banyak digunakan dalam kondisi segar. Agar hasil maksimal, tambahkan bumbu ini sesaat sebelum hidangan diangkat dari perapian, tentunya agar tampilan tetap segar dan aroma tidak hilang. Saus mustard cocok dijadikan sebagai pelengkap sajian steak salmon, cocolan calamari, nugget ayam, nugget ikan, atau gorengan.



Daun Dill

SAUS VELOUTE

BAHAN:

- 3 sdm** mentega tawar
- 3 sdm** tepung terigu
- 400 ml** kaldu ayam
- 100 ml** krim kental (double cream)
- ½ sdt** lada bubuk
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega hingga meleleh. Masukkan tepung terigu. Aduk hingga tepung terigu kalis.
2. Tuang kaldu ayam sedikit demi sedikit sambil terus diaduk agar tidak bergumpal.
3. Tambahkan krim kental, lada, dan garam. Masak dengan api kecil hingga saus matang dan mengental. Angkat.
4. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus veloute cocok disajikan sebagai pelengkap steak ayam, steak ikan, atau hidangan panggang yang lain.

SAUS HOLLANDAISE

BAHAN:

- 100 g** mentega tawar
- 2 butir** kuning telur
- 2 sdm** air jeruk lemon
- 2 sdm** air panas
- ¼ sdt** cayenne pepper
- ½ sdt** lada halus
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega hingga meleleh. Sisihkan.
2. Campur air panas dengan air jeruk lemon, aduk rata. sisihkan.
3. Tim kuning telur di atas air panas sambil diaduk dengan ballon whisk hingga telur kuning berwarna memutih. Tambahkan larutan air jeruk hangat. Aduk rata. Angkat.
4. Selagi hangat, tuang mentega cair ke dalam adonan telur. Aduk terus hingga terbentuk emulsi adonan yang kental dan tercampur rata. Tambahkan cayenne pepper, lada, dan garam. Aduk rata.
5. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus hollandaise cocok disajikan sebagai pelengkap asparagus rebus, kembang kol rebus, kol rebus, atau sayuran rebus yang lain.



SAUS BLACK PEPPER

BAHAN:

150 brown sauce (lihat resep brown sauce)

50 ml krim kental

2 sdm red wine (anggur merah)

1 sdt lada hitam, tumbuk kasar

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan brown sauce. Tambahkan red wine, lada hitam, dan krim kental. Masak sambil diaduk-aduk hingga tekstur saus kental, mendidih, dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Cocok sebagai pelengkap steak daging, steak ikan, atau steak ayam.



SAUS CALYPSO COCKTAIL

BAHAN:

200 ml saus mayonnaise (lihat resep mayonnaise)

4 sdm saus tomat

1 sdm tabasco/saus sambal

CARA MEMBUAT:

1. Campur mayonnaise dengan saus tomat, dan tabasco. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Saus ini cocok disajikan sebagai pelengkap salad udang, salad sayuran, atau cocolan calamari.



SAUS MORNAY

BAHAN:

150 g saus bechamel (lihat resep saus bechamel)

60 ml susu tawar cair

3 sdm keju cheddar, parut

2 sdm keju parmesan

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan saus bechamel. Tambahkan susu tawar cair, parutan keju cheddar dan keju parmesan. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap penyajian steak ayam, steak ikan, sajian sayuran, atau hidangan telur.

SAUS DEMI GLACE

BAHAN:

200 ml brown sauce (lihat resep brown sauce)

6 buah jamur champignon/
jamur kancing, cincang halus

1 sdm mentega

1 sdm pure tomat

60 ml kaldu daging

1 sdm red wine

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan brown sauce. Tambahkan cincangan jamur, pure tomat, kaldu daging, dan red wine. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
2. Tambahkan mentega ke dalam saus panas, aduk hingga mentega mencair dan tercampur rata.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus demi glace cocok sebagai pelengkap hidangan steak dan hidangan panggang.

SAUS GRAVY

BAHAN:

150 g daging dan tulang sapi

1 buah bawang bombai,
cincang

60 g wortel, cincang kasar

1 sdm mentega

1 batang daun bawang,
cincang kasar

$\frac{1}{2}$ **sdm** bubuk daun thyme

1 lembar daun bay

3 sdm red wine/white wine

500 ml kaldu daging/air

2 sdm tepung terigu

$\frac{1}{2}$ **sdm** lada bubuk

1 sdm garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panggang tulang sapi dengan potongan daun bawang, wortel, dan bawang bombai hingga tulang sapi kehitaman. Angkat.
2. Tambahkan mentega, dan tepung terigu, aduk mentega terserap tepung terigu. Tuang kaldu, lada, garam, daun bay, daun thyme, dan wine. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih kental dan matang. Angkat dan saring.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap steak daging.

Untuk 5 Porsi

Tips

Panggang tulang sapi di dalam sauce pan sehingga bisa langsung digunakan untuk membuat saus. Sisa sari tulang daging yang dipanggang justru akan memberi rasa saus lebih lezat.



SAUS PESTO DAUN KETUMBAR

BAHAN:

- 100 g** daun ketumbar
- 5 siung** bawang putih
- 100 g** kacang macadamia panggang
- 60 g** paprika hijau
- 100 ml** olive oil
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan daun ketumbar, kacang macadamia, paprika, bawang putih, olive oil dan garam ke dalam food processor. Proses hingga lembut.
2. Tuang saus pesto ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap cocolan nacos, keripik jagung, keripik kentang, atau crackers asin.

Untuk 6 Porsi

Tips

Pesto bisa dibuat dari bermacam bahan seperti tomat atau daun Peterseli.

SAUS TOMATO RELISH

BAHAN:

5 buah tomat, potong dadu kecil

1 buah bawang bombai, cincang

5 sdm cuka apel

2 sdt brown sugar

3 siung bawang putih, cincang

1 sdm irisan daun basil

1 sdt mustard dijon

1 sdt bubuk kari

1 sdt bubuk all spice/mixed spice

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang. Angkat. Masukkan relish (acar) ke dalam botol. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 1 hari.
2. Sajikan relish dengan makan keripik, cocolan crackers gurih, atau chips potatoes.

Untuk 5 Porsi

Tips

All spice atau mixed spice adalah campuran bumbu daun kering. Dijual dalam kemasan botol di swalayan terkemuka.

SAUS YAKITORI

BAHAN:

- 100 ml** kaldu ikan
- 100 ml** shoyu (kecap jepang)
- 100 ml** sake
- 4 sdm** mirin
- 2 sdm** gula pasir
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 2 cm** jahe, parut

CARA MEMBUAT:

1. Tuang kaldu, sake, shoyu, mirin, parutan jahe, bawang putih cincang, dan gula pasir ke dalam panci. Aduk rata.
2. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap sate ayam, bebek panggang, cocolan tempura, atau hidangan yang lain.

Untuk 6 Porsi

Tips

Kecap Jepang dijual dalam 2 jenis di pasaran, yaitu, dark (koikuchi) yang memiliki warna cokelat pekat dengan aroma kuat dan light (usukuchi) warnanya cokelat muda dan aromanya lebih ringan. Cita rasa shoyu hampir sama dengan soy sauce karena bahan dan cara pembuatannya hampir sama hanya saja pada kecap Jepang lebih sedikit menggunakan garam dan banyak menggunakan gandum sehingga teksturnya lebih pekat. Jangan memasak saus terlalu lama dan gunakan api kecil. Saus ini banyak menggunakan gula pasir sehingga mudah gosong.



Shoyu



SAUS ARRABBIATA

BAHAN:

- 400 g** tomat
- 40 g** paprika merah, potong dadu kecil
- 2 sdm** pasta tomat
- 100 ml** air
- 1 sdt** gula pasir
- 3 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdt** parutan kulit jeruk lemon
- 1 sdt** balsamic vinegar/cuka apel
- 1 sdm** cincangan daun marjoram segar/daun basil segar
- 2 sdm** olive oil
- 1 sdt** lada bubuk
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus tomat selama 3 menit, kupas kulit arinya. Haluskan.
2. Panaskan olive oil, tumis bawang putih hingga harum. Tuang air, tomat yang telah dihaluskan, pasta tomat, paprika, gula pasir, parutan kulit jeruk, cuka apel, daun marjoram, lada, dan garam. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga saus kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap penyajian olahan seafood, spaghetti, atau jenis pasta yang lain.



SAUS BEETROOT

BAHAN:

60 g umbi bit

250 ml kaldu ayam/daging/air

1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

2 sdm olive oil

2 sdm bawang bombai cincang

2 siung bawang putih, cincang

1 sdm krim kental

1 sdm lada bubuk

1 sdm garam halus

1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Blender umbi bit dengan kaldu hingga lembut. Sisihkan.
2. Panaskan olive oil, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Tuang umbi bit, larutan maizena, krim kental, lada, garam, dan gula. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus bit cocok disajikan sebagai pelengkap sajian pasta, seafood, atau salad.



SAUS CAESAR DRESSING

BAHAN:

- 200 ml** olive oil
- 2 butir** kuning telur
- 1 sdm** ikan anchovy asin, cincang
- 2 sdt** worcestershire saus
- 1 sdm** keju parmesan
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdt** bawang putih, cincang
- ¼ sdt** lada hitam bubuk
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Kocok kuning telur dengan air jeruk lemon, bawang putih, worcestershire saus, keju parmesan, lada, dan garam. Aduk rata.
2. Tuang olive oil dan ikan anchovy ke dalam campuran kuning telur. Aduk dengan balloon whisk hingga tercampur rata. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian salad caesar atau salad sayuran.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ikan anchovy dijual di swalayan terkemuka dalam kemasan kaleng.

SAUS PARSLEY

BAHAN:

- 50 g** daun parsley
- 50 g** mentega, lelehkan
- 100 ml** krim kental
- 2 sdm** mayonnaise
- 1 sdm** air jeruk lemon
- ½ sdt** lada halus
- ½ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus daun parsley selama 1 menit. Angkat. Tiriskan.
2. Masukkan parsley, mentega cair, krim kental, mayonnaise, air jeruk lemon, lada, dan garam ke dalam blender. Proses hingga lembut.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk sajian steak ikan atau ayam. Daun parsley bisa diganti daun seledri.

SAUS HORSERADISH

BAHAN:

- 150 g** yoghurt tawar
- 50 g** horseradish, parut
- 2 sdm** olive oil
- 1 sdm** air jeruk lemon
- ¼ sdt** lada halus
- 1 sdt** seledri cincang
- 1 sdt** gula pasir
- ¼ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur parutan horseradish dengan yoghurt, air jeruk lemon, olive oil, lada, garam, gula pasir, dan seledri cincang. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap cocolan calamari, cumi goreng tepung, tempura, atau seafood rebus.

Untuk 5 Porsi

Tips

Horseradish adalah umbi sejenis lobak. Jika tidak tersedia bisa diganti dengan lobak jepang (daikon) atau radish biasa.



CREAM CHEESE DIP

BAHAN:

- 100 g** cream cheese
- 60 ml** yoghurt tawar/plain yoghurt
- 1 sdt** daun dill, cincang
- 1 sdm** mayonnaise
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdm** olive oil

CARA MEMBUAT:

1. Campur cream cheese, yogurt, daun dill, mayonnaise, air jeruk lemon, bawang putih, dan olive oil. Aduk rata.
2. Tuang dip ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai cocolan gorengan gurih, kentang goreng, calamari, nugget, atau keripik asin.

Untuk 5 Porsi

Tips

Cream cheese adalah keju muda, teksturnya lembek, tersedia di swalayan terkemuka.

SAUS AURORE

BAHAN:

150 g saus bechamel (lihat resep saus bechamel)

5 sdm pasta tomat

2 sdm cooking sherry

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan saus bechamel, tambahkan cooking sherry dan pasta tomat. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap paprika rebus, kembang kol rebus, brokoli rebus, atau hidangan seafood rebus.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pasta tomat dijual di swalayan terkemuka dalam kemasan kaleng. Jika tidak tersedia bisa diganti dengan pure tomat, yaitu tomat yang direbus dan diblender halus.

SAUS PADANG

BAHAN:

12 buah cabai merah keriting,
giling halus

5 sdm saus tomat

2 sdm saus sambal

4 sdm bawang bombai,
cincang

4 siung bawang putih, cincang

1 sdt gula pasir

2 sdm air jeruk nipis

4 sdm minyak goreng

¼ sdt vetsin (sesuai selera)

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak. Tumis cabai merah keriting, bawang bombai, dan bawang putih hingga harum. Masukkan saus tomat, saus sambal, gula pasir, vetsin, air jeruk nipis, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga matang.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus padang biasanya disajikan untuk mengolah masakan kepiting goreng, ikan goreng, cumi goreng, atau udang goreng.



SAUS NORMANDE

BAHAN:

200 ml krim kental

2 sdm bawang bombai

400 ml kaldu ikan

8 buah jamur kancing, cincang

1 sdm mentega

1 sdm tepung terigu

1 sdt daun thyme

1 sdm air jeruk lemon

1 sdt lada halus

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega, masukkan tepung terigu. Aduk hingga kalis.
2. Tuang kaldu ikan, krim kental, bawang bombai, jamur, daun thyme, lada, garam, dan air jeruk lemon. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk menyajikan hidangan seafood.

SAUS AGLIO E OLIO

BAHAN:

- 100 ml** olive oil
- 6 siung** bawang putih, cincang
- 1 sdm** daun peterseli, cincang
- ½ sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan olive oil. Tumis bawang putih hingga layu. Tambahkan lada, garam, dan daun peterseli cincang. Aduk rata. angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan pasta seperti spaghetti, fettuccine, penne, atau jenis pasta yang lain dengan taburan keju parmesan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Menumis bawang putih, hanya sampai layu saja. Tidak sampai bawang kecokelatan karena akan membuat rasa saus menjadi pahit.

SAUS ALLEMANDE

BAHAN:

150 g saus veloute (lihat resep veloute saus)

2 butir kuning telur

1 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan saus veloute dengan api kecil, angkat.
2. Di tempat terpisah, kocok kuning telur dengan balloon whisk dan air jeruk lemon selama 2 menit.
3. Tuang saus veloute panas ke dalam kocokan telur. Tuang sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga tercampur rata.
4. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap penyajian steak ayam, steak kalkun, atau bebek panggang.



GARLIC LEMON DRESSING

BAHAN:

- 150 ml** olive oil
- 2 siung** bawang putih, cincang
- 2 sdm** bawang bombai, cincang
- 1 sdt** mustard
- 3 sdm** air jeruk lemon
- ½ sdt** lada halus
- 1 sdt** gula pasir
- 1/4 sdt** garam halus
- 4 lembar** daun mint, cincang

CARA MEMBUAT:

1. Masukkan olive oil, bawang putih, daun mint, garam, bawang bombai, air jeruk lemon, gula pasir, mustard, dan lada ke dalam botol. Kocok selama 4 menit hingga terbentuk emulsi yang kental.
2. Tuang dressing ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan salad sayuran.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini sebaiknya dibuat sesaat sebelum disajikan agar tidak mengendap.

SAUS BORDELAISE

BAHAN:

- 400 ml** kaldu daging
- 60 g** sumsum sapi, rebus, cincang
- 2 sdm** mentega
- 4 sdm** bawang bombai merah, cincang
- 3 sdm** bawang bombai putih, cincang
- 5 sdm** red wine/claret
- 1 lembar** daun bay
- 1 sdt** daun thyme
- 4 cm** batang seledri
- 1 sdt** lada halus
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan mentega. Tumis bawang bombai merah dan bawang bombai putih hingga harum.
2. Tuang kaldu daging, sumsum sapi, red wine, daun bay, daun thyme, batang seledri, lada, dan garam. Masak hingga mendidih.
3. Angkat saus dan saring. Sajikan saus sebagai pelengkap sajian steak.

Untuk 5 Porsi

Tips

Masak saus ini dengan api kecil agar bumbu meresap sempurna.

SAUS LOBAK

BAHAN:

- 60 g** lobak, parut
- 2 sdm** air jeruk nipis
- 1 sdm** olive oil
- 2 sdm** kecap asin
- 3 buah** cabai rawit, haluskan
- 1 sdt** gula pasir
- 1 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Campur parutan lobak dengan air jeruk nipis, olive oil, kecap asin, cabai rawit, gula pasir dan garam. Aduk rata.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus lobak untuk cocolan tempura goreng, udang, kerang, atau kepiting rebus.





Resep Sauce Dessert

Hidangan manis atau dessert seperti pancake, crepe, waffle, cake, puding, dan ice cream sering kali diperlukan saus manis sebagai pelengkap hidangan. Saus ini cocoknya disajikan dingin. Kehadiran saus dessert akan membuat hidangan makin menarik, lezat, dan menggugah selera makan.



SAUS HONEY RASPBERRY

BAHAN:

250 g buah raspberry

150 ml air

1 sdt tepung maizena

5 sdm madu

2 batang cengkih

2 sdm gula pasir

2 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah raspberry dengan air hingga lembut. Didihkan jus buah raspberry.
2. Tambahkan larutan, tepung maizena, madu, gula pasir, cengkih, dan air jeruk lemon. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap kue manis atau dessert, seperti pancake, crepe, puding, waffle, pisang goreng, atau cake.

SAUS HONEY

BAHAN:

- 1 buah** pisang cavendish/
ambon, haluskan
- 100 ml** madu
- 40 g** gula pasir
- 2 cm** kayu manis
- 3 batang** cengkih
- 150 ml** air
- 1 sdt** tepung maizena, larutkan
dengan sedikit air
- ¼ sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan larutan tepung maizena, pisang yang telah dihaluskan, gula pasir, madu, kayu manis, cengkih, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat, saring.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian aneka dessert manis atau puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Membuat saus harus selalu diaduk-aduk selama dimasak agar hasil saus licin, tidak bergumpal, dan lembut teksturnya.

SAUS DELIMA MERAH

BAHAN:

300 g buah delima

150 ml air

60 ml sirup delima siap beli

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

40 g gula pasir

3 lembar daun mint

2 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah delima dengan air. Saring.
2. Panaskan jus delima, tambahkan sirup delima, gula pasir, larutan tepung maizena, daun mint, dan air jeruk lemon. Rebus hingga mendidih dan kental. Angkat. Saring.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan dessert, seperti cake, donat, waffle, crepe, puding, atau pancake.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jus delima (pomegranate juice) bisa dibeli di swalayan terkemuka.



SAUS BLUEBERRY

BAHAN:

200 g buah blueberry segar

200 ml air

2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

60 g gula pasir

1 sdm air jeruk lemon

2 cm kayu manis

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah blueberry dengan air hingga lembut.
2. Didihkan jus blueberry, tambahkan larutan maizena, gula pasir, kayu manis, dan air jeruk lemon. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok sebagai pelengkap makan aneka dessert, seperti pancake, es cream, puding, crepe, pisang goreng, nenas goreng, apel goreng, dan waffle.

SAUS DEVIL

BAHAN:

400 ml air

100 g selai buah aprikot/
apricot jam

1 tetes pewarna kuning

2 sdm kirsch

2 sdt tepung maizena, larutkan
dengan sedikit air

1 sdt bubuk jahe

¼ sdt lada

¼ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, tuang larutan maizena, selai aprikot, pewarna kuning, kirsch, bubuk jahe, lada, dan garam. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga tekstur saus mengental dan matang. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan dessert atau devil pancake atau waffle.

Untuk 5 Porsi

Tips

Kirsch adalah minuman beralkohol, bisa diganti dengan liqueur atau rum.

SAUS APEL

BAHAN:

200 ml jus apel

60 g buah apel

100 ml air

40 g gula pasir

2 sdt tepung maizena

1 sdm air jeruk lemon

2 batang cengkih

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah apel dan jus apel dengan air. Masak hingga mendidih.
2. Tambahkan larutan tepung maizena, cengkih, gula pasir, dan air jeruk lemon. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus kental dan matang. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok disajikan untuk pelengkap penyajian kue manis, seperti waffle, donat, crepe, pancake, puding, dan aneka dessert.



SAUS STRAWBERRY

BAHAN:

200 g buah stroberi segar

50 g selai stroberi

60 ml sirup rasa stroberi

150 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

1 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah stroberi dengan air hingga halus.
2. Didihkan jus stroberi, tuang larutan tepung maizena, sirup stroberi, dan air jeruk lemon. Masak hingga mendidih dan kental. Angkat. Tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus stroberi cocok disajikan dengan aneka desset seperti waffle, cake, puding, pancake, atau dessert lain.

SAUS PEACH

BAHAN:

200 g buah peach kalengan

200 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

1 sdt pasta vanilla

2 sdm susu kental manis

50 g gula pasir

1 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah peach dengan air hingga lembut. Sisihkan.
2. Didihkan buah peach, dengan larutan tepung maizena, pasta vanilla, susu kental manis, gula pasir, dan air jeruk lemon. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus kental, mendidih, dan matang. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap aneka dessert, seperti pancake, waffle, crepe, atau aneka puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah peach bisa diganti dengan buah ceri, menjadi ceri sauce.

SAUS PLUM

BAHAN:

250 g buah plum merah

250 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

50 g gula pasir

4 cm kayu manis

2 tetes pewarna merah

3 sdm madu

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah plum dengan air hingga lembut.
2. Didihkan buah plum yang telah dihaluskan. Tambahkan larutan tepung maizena, kayu manis, pewarna merah, gula pasir, dan madu. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus plum cocok untuk pelengkap saus puding, waffle, cake, muffin, crepe, atau pancake.



SAUS SWEET LEMON

BAHAN:

150 ml air

100 ml air perasan jeruk manis

60 ml air jeruk lemon

60 g gula pasir

$\frac{1}{2}$ **sdm** tepung custard

1 tetes pewarna kuning

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung custard dengan air dan perasan jeruk manis, aduk rata. Didihkan larutan tepung. Tambahkan gula pasir dan pewarna kuning. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental.
2. Tambahkan air jeruk lemon, masak sebentar. Angkat. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok disajikan sebagai pelengkap menyantap kue manis, seperti pancake, bapel, puding, crepe, atau gorengan manis, seperti pisang goreng. Tepung custard dijual dalam kemasan kotak karton di swalayan terkemuka. Jika tidak tersedia bisa diganti dengan tepung maizena dalam jumlah yang sama.

SAUS MAPLE

BAHAN:

- 100 ml** sirup maple
- 5 sdm** madu
- 1 sdm** mentega tawar
- 2 cm** kayu manis
- 2 batang** cengkih
- 1 sdm** air jeruk lemon
- 1 sdt** tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 100 ml** air

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, tambahkan larutan maizena, sirup maple, madu, mentega, kayu manis, air jeruk lemon, dan cengkih. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih, kental, dan matang. Angkat. Saring.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap penyajian aneka dessert manis, seperti pancake, crepe, atau puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Sirup maple adalah sirup dari pohon maple. Bisa dibeli di swalayan terkemuka.

SAUS TOFFE

BAHAN:

200 g brown sugar

100 ml double cream/krim kental

100 g unsalted butter/
mentega tawar

$\frac{1}{2}$ **sdt** esen vanilla

CARA MEMBUAT:

1. Tim mentega dengan krim kental, esen vanilla, dan brown sugar. Masak sambil diaduk-aduk hingga semua bahan larut dan tercampur rata. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan aneka dessert, waffle, cake, atau puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Mengetim adalah teknik memasak menggunakan dua panci atau sering disebut dengan au bain marie. Bahan makanan dimasak di dalam panci di atas air panas.



SAUS KINCA GULA MERAH

BAHAN:

- 400 ml** santan kental
- 70 g** irisan gula merah
- 3 sdm** gula pasir
- 1 lembar** daun pandan, simpulkan
- 2 sdm** susu kental manis
- 2 sdt** tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- $\frac{1}{4}$ **sdm** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Tuang larutan tepung beras ke dalam santan. Aduk rata. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Tambahkan gula merah, gula pasir, daun pandan, susu kental manis, dan garam halus. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan untuk pelengkap kue tradisional seperti kue serabi, kue apem, kue putu mayang, atau saus puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Meskipun saus manis, penambahan sedikit garam akan membuat rasa saus lebih mantap dan tidak hambar. Untuk saus berbahan cairan santan, masak sambil terus diaduk-aduk agar santan tidak pecah.



SAUS PINEAPPLE

BAHAN:

200 g buah nenas, parut

250 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

100 g gula pasir

2 batang cengkih

1 sdm air jeruk lemon

2 tetes pewarna kuning

¼ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan parutan buah nenas, larutan tepung maizena, pewarna kuning, gula pasir, cengkih, air jeruk lemon, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap saus puding, pancake, crepe, waffle, atau aneka dessert yang lain.

Untuk 5 Porsi

Tips

Gunakan buah nenas yang matang agar hasil saus manis dan harum.

SAUS ORANGE

BAHAN:

- 250 ml** jus jeruk manis
- 100 ml** air
- 3 buah** jeruk mandarin, potong-potong
- 2 sdt** tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 50 g** gula pasir
- 2 sdm** air jeruk lemon
- 3 batang** cengkih
- 1 sdt** parutan kulit jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Blender potongan jeruk mandarin dan jus jeruk manis dengan air hingga lembut.
2. Didihkan buah yang telah diblender, tambahkan larutan maizena, gula pasir, cengkih, air jeruk lemon, dan parutan kulit lemon. Masak hingga saus mendidih dan kental. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk pelengkap makan puding buah serta aneka hidangan dessert manis. Buah jeruk mandarin segar bisa diganti dengan jeruk mandarin kalengan.

SAUS CHOCOLATE CREAM ANGLAISE

BAHAN:

125 g gula caster

6 butir kuning telur

500 ml susu tawar cair

200 g white cooking chocolate,
cincang halus

½ sdt vanilli pasta/isi buah
vanilli kering

CARA MEMBUAT:

1. Kocok kuning telur, vanilli, dan susu tawar cair. Aduk rata.
2. Tim campuran susu dan kuning telur hingga panas. Masukkan white cooking chocolate dan gula caster, masak sambil terus diaduk hingga meleleh. Angkat.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus ini cocok untuk sajian saus puding, saus pancake, atau aneka saus dessert manis.



SAUS COCOPANDAN

BAHAN:

100 g daging kelapa muda

50 g gula pasir

150 ml air

2 tetes pasta pandan

100 ml susu tawar cair

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

1 lembar daun pandan, simpulkan

$\frac{1}{4}$ **sd**t garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Blender kelapa dengan air dan susu tawar cair. Didihkan bahan yang telah diblender, tambahkan larutan tepung maizena, garam, gula pasir, daun pandan, dan pasta pandan. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saus cocopandan bisa disajikan sebagai pelengkap aneka dessert seperti crepe, cake, waffle, pancake, puding, atau ice cream.

SAUS BLACK GRAPE

BAHAN:

150 g anggur hitam, potong-potong

50 g selai blueberry

100 ml susu tawar cair

150 ml air

50 g gula pasir

1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

3 batang cengkih

1 sdm air jeruk lemon

¼ sdm garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Blender potongan buah anggur dengan air. Sisihkan.
2. Didihkan buah anggur yang telah diblender. Tambahkan selai blueberry, gula pasir, cengkih, air jeruk lemon, susu tawar cair, larutan tepung maizena, dan garam halus. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat, saring.
3. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap saus puding atau aneka dessert manis.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buang biji anggur agar tekstur saus halus dan lembut.

SAUS INDONESIAN SWEET

BAHAN:

- 200 ml** santan kental
- 200 ml** susu tawar cair
- 100 ml** sirup cocopandan warna merah
- 1 lembar** daun pandan
- 2 sdt** tepung beras, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm** gula pasir
- 4 sdm** susu kental manis
- ¼ s dt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan santan, susu tawar cair, susu kental manis, gula pasir, tepung beras, sirup cocopandan, daun pandan, dan garam halus. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih dan kental. Angkat. Saring.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan untuk pelengkap penyajian kue tradisional seperti kue putu mayang, kue serabi, atau puding kelapa.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pengental tepung beras bisa diganti dengan tepung maizena dengan jumlah yang sama.



SAUS BUAH PIR

BAHAN:

200 g buah pir, kupas, potong-potong

200 ml air

60 g gula pasir

3 buah cengkih

4 cm kayu manis

1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

3 sdm madu

$\frac{1}{4}$ **sd**t garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Blender buah pir dengan air hingga lembut. Sisihkan.
2. Rebus buah pir yang telah diblender. Tambahkan kayu manis, cengkih, gula pasir, madu, garam, dan larutan tepung maizena. Masak sambil diaduk-aduk hingga saus mendidih dan kental. Angkat. Sajikan sebagai pelengkap pudding, pancake, waffle, atau aneka dessert.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menginginkan tekstur saus yang lebih kasar, buah pir bisa diparut kasar.



SAUS MELBA

BAHAN:

250 g selai raspberry

60 ml air matang

2 sdm air jeruk lemon

3 sdm kirsh

CARA MEMBUAT:

1. Campur selai raspberry dengan air, didihkan. Angkat.
2. Tuang air jeruk lemon dan kirsh ke dalam rebusan selai. Aduk rata. Tuang selai ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap cake, puding, waffle, atau pancake.

Untuk 5 Porsi

Tips

Kirsh adalah minuman beralkohol, bahan ini bisa dihilangkan.



SAUS VANILLA

BAHAN:

400 ml susu tawar cair

3 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

1 butir kuning telur

100 g gula pasir

1 sdt pasta vanilla

¼ sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan susu tawar cair dengan larutan tepung maizena, gula pasir, pasta vanilla, dan garam. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih, kental dan matang. Angkat.
2. Selagi panas, tambahkan kuning telur, aduk rata. Saring. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap puding, pancake, atau aneka *dessert* yang lain.

Untuk 5 Porsi

Tips

Pasta vanilla bisa diganti dengan vanilla bubuk atau isi buah vanilla kering yang segar.



SAUS MARKISA

BAHAN:

6 buah markisa

200 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

100 ml sirup leci warna putih

50 g gula pasir

2 tetes pewarna kuning

2 sdm air jeruk lemon

CARA MEMBUAT:

1. Campur larutan tepung maizena dengan air dan gula pasir. Rebus sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Angkat.
2. Selagi panas, tambahkan buah , sirup leci, air jeruk lemon, dan pewarna kuning. Aduk rata. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan aneka dessert atau puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Buah markisa atau passion fruit ada yang berkulit merah dan kuning, kedua varietas buah ini bisa saling menggantikan.



SAUS KARAMEL

BAHAN:

- 150 g** gula pasir
- 100 ml** susu tawar cair
- 100 ml** krim kental
- 150 ml** air
- 3 buah** cengkih
- 2 sdm** mentega tawar
- 2 sdt** tepung maizena,
larutkan dengan 60 ml air

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan gula dalam panci, diamkan hingga gula menjadi karamel. Tuang air. Masak hingga karamel larut ke dalam air.
2. Tuang susu tawar cair, krim kental, larutan tepung maizena, cengkih, dan mentega ke dalam larutan karamel. Masak hingga saus mengental dan matang. Angkat.
3. Saring saus, tuang ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap dessert.

Untuk 4 Porsi

Tips

Saus karamel cocok sebagai pelengkap hidangan manis seperti crepe, waffle, atau puding.



SAUS COKELAT

BAHAN:

200 g dark cooking chocolate/cokelat batangan, parut/potong kecil-kecil

2 sdm mentega tawar

100 g krim kental

1 sdm liquer (jika suka)

CARA MEMBUAT:

1. Tim dark cooking chocolate di atas air panas hingga meleleh. Tambahkan krim kental, mentega, dan liquer. Aduk hingga tercampur rata. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Sajikan sebagai pelengkap hidangan pancake, puding, ice cream, crepe, atau hidangan penutup yang lain.

Untuk 5 Porsi

Tips

Liquer adalah minuman beralkohol. Bisa diganti dengan essen rum.



SAUS MOKA

BAHAN:

150 ml krim kental/double cream

120 g mentega tawar

150 ml air

2 sdt tepung maizena, larutkan

50 g brown sugar

40 g dark cooking chocolate, potong-potong

1 sdt pasta moka

1 sdt bubuk kopi instan

1 sdm rum

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan tepung maizena dengan air. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih. Tambahkan krim kental, potongan cokelat, mentega tawar, brown sugar, pasta moka, bubuk kopi instan, dan rum. Masak sambil terus diaduk-aduk hingga tekstur saus kental. Angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap aneka dessert dan puding.

Untuk 5 Porsi

Tips

Rum adalah essen minuman beralkohol. Bisa dibeli di toko bahan kue.

SAUS CHOCOLATE FUDGE

BAHAN:

150 g white cooking chocolate/cokelat blok putih

150 g krim kental/double cream

4 sdm mentega tawar/unsalted butter

3 sdm gula caster/gula pasir

1 sdm brandy/rum

CARA MEMBUAT:

1. Tim krim kental dengan mentega tawar, cokelat blok, gula caster, dan brandy. Tim sambil diaduk-aduk hingga semua bahan larut dan tercampur rata. angkat.
2. Tuang saus ke dalam tempat saji. Sajikan sebagai pelengkap cocolan buah segar.

Tips

Saus ini cocok untuk cocolan buah segar seperti stroberi, melon, anggur, atau marshmallow. Brandy adalah minuman beralkohol. Bisa diganti dengan rum atau ditiadakan penggunaannya.



Resep Acar

Selain sambal, saus, dan dressing, acar juga merupakan pelengkap hidangan yang banyak diminati. Acar yang bercita rasa asam pedas dapat meningkatkan selera makan dan membuat sajian hidangan lebih segar dan menarik. Berikut resep acar populer yang wajib Anda coba.



ACAR KIMCHI

(ACAR KOREA)

BAHAN:

500 g sawi putih (chinese cabbage)

600 ml air

100 g lobak daikon, potong dadu kecil

1 batang daun bawang cina/ chinese chives, iris halus

100 g garam

BUMBU:

3 sdm bawang bombai, cincang

3 cm jahe, haluskan

40 g acar udang/saeujeot, ulek halus

5 siung bawang putih, haluskan

3 sdm korean chili powder/ gochugaru

100 ml fish sauce

CARA MEMBUAT:

1. Pisahkan sawi lembar demi lembar, cuci bersih. Campur air dengan garam, aduk rata. Masukkan sawi ke dalam air garam, diamkan selama 8 jam atau hingga daun sawi layu. Cuci lalu tiriskan.
2. Campur semua bumbu dengan 150 ml air matang, dan 2 sdm garam, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan potongan lobak.
3. Siapkan daun sawi, isi dengan campuran bumbu dan lobak, lakukan hingga beberapa lapis, gulung. Susun sawi pada tempat yang bersih. Siram dengan sisa bumbu, tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 - 3 hari. Atur kimchi di atas piring saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Saeujeot adalah produk fermentasi udang khas Korea. Biasanya dijual di toko bahan pangan Korea dengan kemasan botol kaca dalam larutan. Rasanya campuran asam dan gurih.



ACAR CAMPUR

BAHAN:

50 g wortel, potong dadu

20 buah cabai rawit merah dan hijau, biarkan utuh

50 g mentimun, potong dadu

6 butir bawang merah, potong-potong

2 sdm gula pasir

200 ml air matang

2 sdt garam halus

2 sdt cuka masak

CARA MEMBUAT:

1. Campur air dengan cuka, gula, dan garam. Aduk rata. Masukkan potongan wortel, mentimun, cabai, dan bawang merah. Aduk rata. Diamkan selama 3 jam di dalam kulkas.
2. Tuang acar beserta kuahnya ke dalam piring saji. Hidangkan sebagai pelengkap makan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Acar juga bisa didiamkan selama 1 malam di dalam kulkas agar bumbu lebih meresap. Gunakan cuka apel atau white wine vinegar agar aroma asam acar tidak terlalu menyengat.

ACAR KUNING

BAHAN:

200 g mentimun, potong balok panjang

200 g wortel, potong balok panjang

4 buah cabai merah keriting, haluskan

6 buah cabai rawit utuh

400 ml air

3 sdm air jeruk nipis

2 sdt cuka

2 cm kunyit, bakar, haluskan

3 butir bawang merah, haluskan

3 siung bawang putih, haluskan

2 sdm gula pasir

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, masukkan cabai merah, cabai rawit, gula pasir, garam, kunyit, bawang merah, dan bawang putih. Aduk rata. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan wortel, mentimun, cuka, dan air jeruk nipis. Aduk rata. Masak hingga semua bahan matang. Angkat. Tuang ke dalam piring saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Ganti air dengan santan atau susu tawar cair untuk acar kuning dengan rasa lebih gurih.

ACAR PENANG

BAHAN:

200 g mentimun, potong sesuai selera

150 g wortel, potong sesuai selera, rebus, tiriskan

100 g buncis, potong dadu, rebus, tiriskan

100 g kol, potong-potong

150 g nenas, potong sesuai selera

60 g tauge, bersihkan

50 g kacang tanah goreng, cincang kasar

KUAH ACAR:

400 ml air

7 buah cabai merah keriting, haluskan

5 butir bawang merah, haluskan

3 siung bawang putih, haluskan

2 cm lengkuas, memarkan

1 cm kunyit, bakar, haluskan

2 sdm ebi, cuci bersih, sangrai, haluskan

2 sdm gula pasir

2 sdm air jeruk nipis

2 sdt cuka masak

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Rebus semua bahan kuah dengan air. Masak hingga mendidih. Angkat, dinginkan.
2. Masukkan potongan wortel, buncis, mentimun, nenas, kol, dan tauge ke dalam kuah. Dinginkan di dalam kulkas beberapa jam hingga bumbu meresap.
3. Tuang ke dalam piring saji. Taburi kacang tanah goreng. Hidangkan dingin.

Untuk 5 Porsi

Tips

Simpan acar dalam wadah kaca atau keramik. Jangan menyimpan acar di dalam wadah dari kuningan, stainless, atau besi karena dapat bereaksi dengan asam dari cuka.



ACAR SAYUR CAMPUR

BAHAN ACAR:

5 buah timun muda/greekin,
potong-potong

60 g wortel, potong-potong

50 g bawang batak/lokio/
bawang laki, bersihkan

50 g bawang bombai, potong
korek api

50 g paprika merah, potong
dadu

60 g kembang kol, potong-
potong

BAHAN KUAH:

300 ml air

2 sdt garam halus

2 sdm cuka apel

1 sdm air jeruk lemon

4 butir lada

1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan semua bahan kuah, masak hingga mendidih. Masukkan semua bahan acar. Masak selama 3 menit. Angkat.
2. Selagi panas, masukkan acar beserta kuahnya ke dalam botol kaca. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 hari. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Jika menghendaki rasa acar lebih pedas, tambahkan 2 buah cabai merah besar yang dipotong-potong.



ACAR RAWIT CAMPUR

BAHAN:

100 g cabai rawit hijau, merah,
dan oranye

150 ml air

1 sdm gula pasir

6 sdm cuka masak

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan gula pasir, garam, dan cuka. Masak hingga mendidih. Angkat.
2. Selagi panas, masukkan cabai rawit. Tuang ke dalam botol, tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 malam. Sajikan acar sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 10 Porsi

Tips

Cuci bersih cabai dan buang tangkainya sebelum diolah.



ACAR LOBAK BAWANG PUTIH

BAHAN:

100 g bawang laki/bawang lanang, bersihkan

100 g lobak, potong dadu

250 ml air

3 sdm cuka masak

1 sdm gula pasir

1 sdm air jeruk lemon

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan cuka, air jeruk lemon, gula pasir, dan garam. Masak hingga mendidih. Masukkan potongan lobak dan bawang laki. Masak selama 2 menit. Angkat.
2. Selagi panas, tuang acar ke dalam botol kaca. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 hari. Hidangkan sebagai pendamping hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Bawang laki atau bawang lanang adalah bawang yang bentuknya butiran tunggal sebesar kelereng.



Bawang Laki



ACAR PACRI NENAS

BAHAN:

400 g nenas, potong sesuai selera

100 g wortel, potong dadu

3 sdm minyak goreng

400 ml air

100 ml santan encer

BUMBU:

4 butir bawang merah, iris halus

3 siung bawang putih, iris halus

2 buah cabai merah, potong serong

3 buah kapulaga

3 buah pekak/bunga lawang

¼ sdt adas, sangrai, haluskan

2 cm kayu manis

1 lembar daun salam

3 sdm gula pasir

2 cm jahe, memarkan

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Tuang air, santan, dan bumbu lainnya. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan potongan nenas dan wortel. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat. Tuang ke dalam piring saji. Hidangkan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Dalam resep ini digunakan nenas kalengan agar lebih praktis. Jika menghendaki kuah acar yang jernih, hilangkan penggunaan santan.

ACAR LOKIO

BAHAN:

200 g lokio, cuci bersih dan buah batangnya

3 sdm cuka apel

250 ml air

2 sdt garam halus

1 sdm gula pasir

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air, cuka apel, garam, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Masukkan lokio. Masak selama 2 menit. Angkat.
2. Selagi panas, tuang acar ke dalam botol kaca. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 hari. Sajikan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Lokio (bawang batak) bisa diganti dengan bawang merah, bawang putih, atau bawang laki (lanang).



Lokio

ACAR CABAI HIJAU IRIS

BAHAN:

10 buah cabai hijau besar, iris kasar

3 sdm cuka masak

1 sdm gula pasir

200 ml air

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan air dengan cuka, gula pasir, dan garam. Masak hingga mendidih. Tambahkan potongan cabai hijau. Masak selama 2 menit. Angkat.
2. Selagi panas, masukkan acar ke dalam botol kaca. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 hari. Hidangkan.

Untuk 6 Porsi

Tips

Cuka masak, cuka apel, cuka beras, dan cuka anggur masing-masing dapat digunakan untuk membuat acar. Masing-masing jenis cuka ini memiliki tingkat keasaman yang berbeda-beda.



ACAR MANGGA INDIA CHUTNEY MANGGA

BAHAN:

200 g daging buah mangga, potong dadu kecil

4 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus

5 buah kurma, potong dadu kecil

5 sdm cuka apel

1 sdm gula pasir

2 cm jahe, parut

1 sdt garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan cuka. Masukkan potongan mangga, cabai merah, kurma, gula pasir, jahe, dan garam. Masak hingga mendidih. Angkat.
2. Tuang ke dalam botol. Tutup rapat. Simpan di dalam kulkas selama 2 hari. Sajikan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Chutney biasanya disajikan sebagai pelengkap masakan India dan Timur Tengah.

ACAR LOBAK

BAHAN:

- 100 g** lobak, potong korek api
- 4 buah** cabai merah, iris halus
- 4 sdm** cuka apel
- 100 ml** air matang
- 2 sdt** gula pasir
- 1 cm** jahe, parut
- 2 sdt** garam halus

CARA MEMBUAT:

1. Larutkan gula pasir, jahe, cuka apel, dan garam dengan air matang. Aduk rata. Masukkan potongan lobak dan irisan cabai merah, diamkan di dalam kulkas selama 1 malam.
2. Tuang acar ke dalam tempat saji. Hidangkan sebagai pelengkap hidangan.

Untuk 5 Porsi

Tips

Acar lobak cocok disajikan sebagai pelengkap hidangan daerah Cina, Korea, dan Jepang.

Tips Wirausaha Sambal Kemasan



Sambal memang lauk pendamping namun kehadiran sambal di dalam menu seolah menjadi wajib ada karena tanpa kehadiran sambal terkadang makanan menjadi hambar tak berasa dan mengurangi selera makan. Tingginya minat masyarakat akan sambal, menjadikan wirausaha sambal di dalam jar atau stoples kaca semakin menjadi tren.

Karena alasan lebih praktis sering kali para ibu lebih memilih sambal siap santap dalam kemasan dibandingkan membuatnya. Kondisi ini membuat peluang wirausaha sambal di dalam kemasan sangat terbuka dan memiliki segmen pasar yang luas. Berikut kiat jika Anda ingin wirausaha sambal di dalam kemasan.

- ☛ Pilih bahan berkualitas baik agar hasil sambal memiliki cita rasa yang lezat dan prima.
- ☛ Sambal dalam kemasan sebaiknya dimasak dalam keadaan matang benar sehingga tahan lama.
- ☛ Masukkan sambal dalam keadaan panas ke dalam botol kemasan steril. Segera tutup rapat agar tidak ada kontaminasi mikroba. Jika memungkinkan kemas sambal secara vakum agar sambal lebih tahan lama.
- ☛ Sambal berbahan garam dan gula tinggi biasanya akan lebih tahan lama dibandingkan dengan sambal yang kandungan gula dan garamnya rendah.
- ☛ Sambal kemasan tanpa pengawet biasanya hanya bertahan 1 bulan jika kemasan belum dibuka dan disimpan di dalam tempat yang sejuk dan kering.
- ☛ Gunakan kemasan berbahan kaca agar lebih menarik penampilan dan aman digunakan untuk mengemas makanan yang mengandung garam dan asam tinggi seperti sambal.

BUKUMOKU

- Agar sambal kemasan tahan lama, kemasan harus dalam keadaan steril. Caranya dengan melakukan sterilisasi kemasan dengan cara merebus atau mengukus botol kemasan selama 10 menit sebelum digunakan.
- Gula dan garam merupakan pengawet alami. Bahan ini bersifat higroskopis atau menyerap air sehingga mikroba, kapang, dan jamur tidak akan bertahan hidup dalam bahan pangan yang mengandung garam dan gula tinggi.
- Jika kemasan telah dibuka sambal akan cepat rusak dan harus disimpan di dalam kulkas.
- Menambahkan pengawet makanan seperti natrium benzoat akan memperpanjang daya simpan sambal hingga 6 bulan. Ambang batas benzoat untuk olahan seperti sambal adalah 1 gram per 1 kg berat sambal.
- Gunakan pengawet makanan sesuai ambang batas yang diperbolehkan agar tidak membahayakan konsumen.
- Beri label dan merek sambal yang menarik agar konsumen tertarik untuk membeli.
- Jangan lupa selalu memberikan tanggal kedaluwarsa pada produk sambal kemasan.
- Sambal yang mengandung unsur protein seperti sambal terasi, sambal kacang, sambal tempe, atau sambal tahu biasanya akan lebih cepat rusak dibanding jenis sambal yang tidak menambahkan bahan berprotein tinggi.
- Memasarkan sambal kemasan bisa dilakukan dengan cara online atau dimasukkan ke dalam supermarket.
- Jangan lupa urus perizinan seperti label halal MUI, Izin Depkes, dan BPOM jika produk akan dijual secara massal dan skala besar.
- Kalkulasi harga juga wajib dilakukan untuk menentukan harga jual. Ambil kisaran laba antara 20 - 30% dari harga total produksi agar harga jual tidak terlalu mahal dan bersaing dengan produk sejenis di pasaran.



Penulis



Budi Sutomo S.Pd.

Pria kelahiran Purbalingga ini menekuni kuliner sejak remaja. Selepas lulus dari SMKKN Purwokerto Jurusan Jasa Boga, ia melanjutkan studi S1 di IKIPN Semarang, Program Studi Pendidikan Tata Boga. Pengalaman kerjanya di berbagai hotel, bakery, restoran, industri catering, hingga mendalami kuliner Asia di Thailand, memperkaya keilmuannya di bidang kuliner.

Posisi redaktur boga Majalah Kartini dan Sartika pernah dijalaninya. Lebih dari 50 buku tentang gizi dan kuliner sudah ditulis dan diterbitkan. Selain menulis, Budi menjalani profesi sebagai food stylist beberapa produk iklan dan konsultan bakery serta restoran. Saat ini, ia mengasuh rubrik diet dan nutrisi di majalah kesehatan Dokter Kita, redaktur boga majalah Sri Arum, kontributor Yahoo Kuliner, pengasuh rubrik Ask The Expert majalah Pastry & Bakery, redaktur boga majalah TIM Taiwan, Chef Nestle Indonesia, serta menjadi host acara masak di DAAITV Indonesia.

Berekal pengetahuan dan kepeduliannya pada dunia yang ditekuni, Budi menulis buku ini. Kecermatannya dalam menciptakan resep, memilih bahan, mengontrol dapur uji, serta kualitas foto menjadi bagian yang tidak terpisahkan di dalam buku ini. "Hanya resep terbaik dan lolos dapur uji yang layak disajikan untuk pembaca," demikian motonya. Kunjungi www.budiboga.blogspot.com untuk sharing seputar kuliner dengannya.

Thanks to:

Berkat dukungan pribadi tanpa pamrih, buku sambal ini dapat terwujud,
Bapak Hans Rukmantha Cidrawan,
Biru Muda Photograpy, F&B Production, dan Ibu Sodriyah.

Miliki koleksi buku terbitan
Kawan Pustaka lainnya.



www.kawanpustaka.com

✉ redaksi@kawanpustaka.com | **f** Redaksi Kawan Pustaka

🐦 @KawanPustaka

👍 Kawan Pustaka-ku

📷 [kawanpustaka](https://www.instagram.com/kawanpustaka)



Koleksi Resep

Sambal & Saus

Banyak pilihan resep saus dan sambal di dalam buku ini. Bisa menjadi pilihan menu favorit keluarga atau wirausaha boga.
Rudy Choirudin - Celebrity Chef



Sangat membantu bagi saya yang suka masak. Bahasanya sistematis dan pilihan resepnya super lengkap. Apalagi disertai foto yang menarik dan tips antigagal.
Deasy Noviyanti - Selebriti



Berbekal buku ini, Anda dijamin tidak akan kehabisan ide membuat saus dan sambal karena banyaknya pilihan saus yang disajikan. Bahannya mudah didapat dan cara pembuatannya pun mudah.
Puji Purnama - Food Stylist



Bukan hanya resep saus dan sambal. Buku ini juga menyertakan resep acar yang segar dan menggugah selera. Beberapa resep sudah saya praktikkan. Resepnya pun mudah dipahami. Terbukti mudah dan hasilnya memuaskan.
Agustin Ramli - Model & Presenter



Buku resep sambal dan saus terlengkap yang pernah saya baca. Sangat membantu saya sebagai bahan ajar siswa dan tentunya saya praktikkan di rumah untuk menu harian.
Tukhfah Heryanu - Guru Tata Boga SMKN 24 Jakarta



Bagi sebagian besar orang, kurang mantap rasanya jika makan tidak 'ditemani' sambal. Sambal seakan menjadi pelengkap wajib di setiap hidangan. Tidak hanya sebagai lauk nasi dan cocolan lalapan, sambal pun sering disajikan sebagai pendamping hidangan tertentu.

Selain sambal, saus pun kerap menjadi 'pendamping' favorit ketika bersantap. Seperti saus steak, saus salad, saus pasta, saus cocolan, hingga saus aneka hidangan penutup yang manis (dessert).

Buku ini merangkum lebih dari 300 resep sambal dan saus populer di Indonesia dan mancanegara yang menggugah selera. Disajikan lengkap mulai dari memilih bahan dasar & bahan pelengkap, alat yang digunakan, tips antigagal di setiap resepnya, tips wirausaha, serta bonus aneka resep acar yang akan memperkaya rasa dan pengetahuan Anda di bidang kuliner.



ISBN (13) 978-979-757-603-5

ISBN 979-757-603-5



Masakan

Redaksi

Jl. H. Montong No. 57 Ciganjur, Jagakarsa
Jakarta Selatan 12630
Telp : (021) 78883030 Ext. 214, 215, 216
Faks : (021) 7270996
E-mail : redaksi@kawanpustaka.com
Website : www.kawanpustaka.com
Facebook : Redaksi Kawan Pustaka
Fanpage : Kawan Pustaka-ku
Twitter : @KawanPustaka
Instagram : Kawanpustaka

Kawan
pustaka