



FIRST EDITION


A recipe book by

RUMIN BOGA



RECIPES FROM IBU PROFESIONAL ASIA HOMECHEF





PREFACE

Bismillahirohmaanirrahim

Assalamu'alaikum wa Rahmatullahi wa Barakaatuh..

Alhamdulillah, puji syukur atas izin Allah ﷻ, *E-Recipe Book* perdana Rumah Bermain Boga Kampung Komunitas IP Asia, telah hadir. Bahagia, bangga dan terima kasih atas dukungan dari berbagai pihak, serta kerjasama teman-teman Rumah Bermain Boga terutama tim *e-book* atas waktu, tenaga dan pikiran sehingga buku resep ini berhasil diluncurkan.

E-Recipe Book ini merupakan kumpulan *sharing* resep teman-teman anggota Rumah Bermain Boga IP Asia, melalui program rutin kegiatan Resepku dan *Boga Challenge*, yang sudah teruji di dapur masing-masing.

Terdiri dari 39 resep andalan maupun favorit keluarga, terhitung sejak Rumin Boga berdiri [Juni 2020 - Feb 2021], yang berisikan mulai dari menu sarapan, *one dish meal*, pendamping nasi hingga camilan praktis, baik itu cita rasa nusantara maupun internasional.

Semoga resep-resep yang terkumpul dalam *E-Recipe Book* ini bermanfaat, dapat menjadi inspirasi ide memasak teman-teman semua dimanapun berada.

Salam Belajar, Berkembang, Berkarya, Berbagi dan Berdampak

Singapura, 11 Maret 2021

Dessy Kusumawati

PJ Rumah Bermain Boga
Kampung Komunitas IP Asia

ENDORSEMENT



**SEMOGA BISA MENGHANGATKAN LAGI
DAPUR TEMAN-TEMAN. HAPPY COOKING!**

"Kegiatan memasak memang lekat dengan keseharian para ibu. Menurut saya, yang paling sulit dalam kegiatan memasak itu justru mencari ide harus masak apa hari ini. Semoga e-Recipe Book dari Rumin Boga dapat memberikan inspirasi dan menghangatkan lagi dapur teman-teman"

Dian Mariesta, Ketua Komunitas IP ASIA



**E-RECIPE INI RASANYA AKAN RAJIN
MENEMANIKU DI DAPUR**

"Alhamdulillah kumpulan resep ini menjawab kebutuhanku akan resep masakan yang praktis, sehat, enak, dan sudah teruji di dapur teman-teman. Semoga dapur Rumah Bermain Boga terus bisa menyajikan hidangan kreasi menarik dan bermanfaat lainnya"

**Tulus Wirawati Trinyoto,
Manager Aktivitas Komunitas IP ASIA**



DEFINITELY A BOOK WORTH TO KEEP!

"Sebuah kumpulan resep makanan yang simpel dan bernutrisi. Cocok untuk para ibu yang tidak ingin berlama-lama di dapur tapi tetap menyediakan makanan sehat untuk keluarga"

Indri Rizkina Hapsari, Sekreg IP ASIA

ABOUT THE TEAM



Selaku penanggung jawab dan editor dalam tim *e-Recipe Book* perdana ini merasa salut dan bangga dengan kerja tim yang kompak dan gercep. Alhamdulillah saya banyak belajar di sini. Terima kasih teman-teman dan terus semangat untuk berkarya..

Dessy Kusumawati, Penanggung Jawab Rumin Boga IP ASIA



Ini merupakan pengalaman pertama saya bergabung di tim pembuatan *ebook*, Dan Alhamdulillah melalui kesempatan ini, saya bisa belajar banyak dari teman teman tim editor, tentang bagaimana menyusun informasi (resep-resep), menjadi sebuah karya yang baik dan diharapkan bisa memudahkan kegiatan sehari hari para ibu.

Herlina Permatasari, Tim Layout E-Recipe Book IP ASIA



Awal mula nya bergabung dalam tim ini adalah Ingin mendapatkan pengalaman dalam menyusun *e-book*. Selain itu saya ingin belajar design dan editing dengan ka Nana.

Angie Kamalia, Tim Editor E-Recipe Book IP ASIA



Bergabung dalam tim ini merupakan pengalaman baru bagi saya. Banyak pembelajaran yang saya peroleh selama bekerja bersama teman-teman tim yang hebat, kreatif dan penuh semangat. Semoga *e-book* ini bisa dinikmati dan memberi manfaat!

Dyah Khairunisa, Tim Editor E-Recipe Book IP ASIA

OUR CONTRIBUTORS:

1. Almira Mahsa Amadea - Japan
2. Anastasia Billin - Japan
3. Febi Hidriyanti - Japan
4. Chairun Nisa RZ - Malaysia
5. Dian Mariesta - Malaysia
6. Herlina Permatasari - Malaysia
7. Tulus Wirawati Trinyoto - Malaysia
8. Zarra Miantina Putrie - Malaysia
9. Angie Kamalia - Saudi Arabia
10. Nina Mariano - Saudi Arabia
11. Qatrin Nida Utami - Saudi Arabia
12. Dede Rahmadhany - Singapura
13. Dessy Kusumawati - Singapura
14. Dyah Khairunisa - Singapura
15. Shofa Rosyieda - Thailand
16. Rita Anggraini - Turki

THE TEAM:



Thank You



TABLE OF CONTENTS

Preface	i	Sayur	28
Endorsement	ii	Tumis Ayam Brokoli	29
About The Team	iii	Tumis Brokoli	30
Thank You to	iv	Segar Berkuah	31
Table Of Contents	1	Egg Drop Soup	32
Sarapan Praktis (6)	2	Sup Daging	33
Chicken Salad Wrap	3	Soto Ceker Pedas	34
Egg Toast	4	Tom Yam	35
Green & Red Smoothie	5	Cemilan Favorit (8)	36
Mini Pancake	6	Bakwan Krispi	37
Pizza ala Roti Tawar	7	Dimsum	38
Sushi Lipat	8	Donat Malas	39
Hidangan Sepinggian (One-dish meal) (8)		Martabak Telur Kulit Prata	40
Menu Lokal	9	Lempeng Pisang	41
Bihun Goreng	10	Lumpia Udang	42
Ketoprak	11	Risoles	43
Lontong Sayur	12	Roti Kukus	44
Mie Sehat rosa Mie Instan	13	Bakery (3)	45
Menu Internasional	14	Banana Cake	46
Meatball Spaghetti Bolognese	15	Fudgy Brownies	47
Lasagna	16	Käasstengels	48
Roasted Chicken and Potato	17	Credits	49
Salmon Rice Bowl	18		
Pendamping Nasi (14)			
Lauk	19		
Acar Kuning Tenggin	20		
Ayam Cabe Ijo	21		
Ayam Goreng Mentega	22		
Chicken Stick	23		
Garang Asem Ayam	24		
Orak Tempe Pedas	25		
Oseng Baso Sosis	26		
Sate Ayam	27		

SARAPAN PRAKTIS



Kampung

KOMUNITAS
REGIONAL ASIA

Chicken Salad Wrap

by Nina Mariana



Bahan

- Dada Ayam (1 Dada bisa untuk 2 porsi)
- Tortilla yang sudah jadi
- Selada
- Tomat
- Timun

Saus

- Mayonnaise
- Belibis (Merk sesuai selera)

Bumbu

- Bawang Bombay
- Paprika bubuk
- Garam
- Bawang putih bubuk
- Lada Hitam

Cara Memasak

1. *Marinate* ayam dengan bumbu (takaran sesuai selera). Diamkan beberapa menit. Lalu panggang di pan. Setelah matang, potong-potong sesuai selera.
2. Potong selada, timun, tomat dan bawang bombay sesuai selera.
3. Panaskan tortilla di pan.
4. Setelah panas, isi dengan saus *mayonnaise*, saus belibis lalu salad sayuran dan ayam.
5. Susun dengan cantik. Sajikan.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggiri
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kastengels

Egg Toast

by Shofa Rosylda



EGG TOAST

Bahan

- 2 butir telur
- 2 lembar roti tawar
- 2 buah sosis / daging asap/ sayur
- Mayonnaise secukupnya
- Keju mozarella
- Butter/ margarine
- Daun bawang
- Garam
- Lada bubuk
- Parsley/ oregano
- Saus sambal / tomat

Cara Memasak

1. Panaskan mentega/butter.
2. Masukkan telur yang sudah dikocok bersama daun bawang + lada + garam
3. Taruh roti tawar yang sudah dibagi 2, bolak balik agar kedua sisi roti terlumuri telur
4. Taburkan parsley/oregano bubuk
5. Kalau adonan telur sudah mulai matang, balik perlahan
6. Letakkan *topping* (bisa sosis/bacon/sayur) di salah satu sisi
7. Letakkan parutan keju mozarella
8. Tambahkan *mayonnaise* + saus sambal.
9. Masak hingga kedua sisi matang, angkat.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Green & Red Smoothie

by Shofa Rosyeda



Green Smoothie

- Pokcoy/kale : kurang lebih 2 bonggol, beberapa lembar
- Seledri : 1 batang, seledri yang besar
- Timun : 2 yang kecil
- Nanas : 1/2 buah
- Jeruk nipis peres : 1/2 yang besar
- Apel : 1 buah
- Air + daging Kelapa Muda : 1 butir

Red Smoothie

- Pisang : 2 buah (dibekukan)
- Buah Naga merah : 1 yang besar (dibekukan)
- Air + daging Kelapa Muda : 1
- Strawberry : 5 buah (dibekukan)

Cara Membuat

Blender jadi satu, nanti menjadi seperti es krim, lalu tuang di mangkuk kecil. Sajikan.

Catatan

Smoothie di suhu ruang harus dikonsumsi maks 3 jam, kalau di kulkas 24 jam

Perbedaan Jus dan Smoothie

JUS

- Alat : *slow juicer*
- Ampas dan sari langsung terpisah
- Vitamin dan mineralnya lebih cepat terserap
- Mudah dicerna

SMOOTHIES

- Alat : Blender
- Banyak serat
- Serat membantu menjaga kesehatan pencernaan
- Mengenyangkan
- Bisa ditambahkan yoghurt dan bahan lainnya

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Mini Pancake

by Febi Hidriyanti



Bahan

- 200 gram rising flour
- 1 butir telur
- 140 ml susu UHT
- 1 sdm gula pasir (boleh skip)
- sejumput garam

Cara Memasak

1. Campur semua bahan jadi satu, aduk rata dengan *balloon whisk* sampai tidak ada yang bergerindil
2. Masukkan adonan ke *piping bag* atau plastik segitiga. [Jika tidak ada *piping bag*, bisa juga dituang menggunakan sendok.]
3. Gunting ujung *piping bag*, lalu tuang ke dalam pan anti lengket. Seperti membuat saes.
4. Balik ketika bagian bawah sudah berwarna kecokelatan
5. Angkat setelah matang.
6. Sajikan dengan *topping* sesuai selera

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



Bahan (Untuk 1 slice roti)

- 1 buah tomat cherry, iris jadi 4
- Irisan bawang bombay secukupnya
- 1 buah jamur kancing, iris jadi 5-6 sesuai selera
- 4-5 lembar pepperoni ayam
- Paprika secukupnya, potong dadu
- 1-2 sdm saus tomat pasta
- Keju secukupnya (bisa mix parmesan, cheddar dan mozzarella)

Cara Memasak

1. Oleskan saus secara merata.
2. Tambahkan potongan bawang bombay, jamur, pepperoni, tomat dan paprika.
3. Taburi keju secara merata di bagian atasnya
4. Panggang di suhu 200°C, api atas bawah, selama 10 menit.
5. Untuk yg suka tampilan *burn* seperti saya, bisa dipanggang lagi di suhu yg sama, api atas saja selama 5 menit.
6. Pizza ala roti tawar siap disajikan.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggiri
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Sate Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kasstengels

Sushi Lipat, Ide Sarapan Praktis dan Sehat

by Febi Hidriyanti



@FebiFlorales2021
Breakfast16022021



Bahan

- 1/2 centong nasi putih
- 1/3 buah mentimun
- 50 gram tumis tahu dan tempe
- 25 gram selada
- Furikake secukupnya

Cara Memasak

1. Bentangkan nori potong sebagian
2. Letakkan semua topping di atasnya
3. Kemudian lipat, dan potong jadi dua
(Untuk lebih jelasnya bisa dilihat di gambar step pembuatan disamping).



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Sato Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

HIDANGAN SEPINGGAN



MENU LOKAL

Bihun Goreng

Bihun goreng

by Dessy Kusumawati



Bahan

- 130-150 gram bihun
- 2 telur di masak oruk arik, sisihkan
- 5 bakso/sosis iris
- 1 biji wortel, parut kasar
- Kol secukupnya, iris-iris
- Sawi/bayam/pakcoy, potong 5 cm, secukupnya
- Daun bawang iris 3-5 cm
- Kecap manis
- Minyak goreng 4-5 sdm

Bumbu Halus

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt merica
- Garam

Cara Memasak

- 1 Bihun direbus sebentar dalam air panas, tiriskan, potong tuang kecap manis sesuai selera, aduk merata hingga warna bihun keoklatan
- 2 Tumis bumbu halus, hingga wangi masukkan satu persatu, bakso iris, wortel parut, kol, hingga sayur mulai layu
- 3 Masukkan bihun, aduk merata, kemudian masukkan sayur sawi/bayam/pakcoy, lalu masukkan telur oruk arik. Aduk merata hingga sayur matang
- 4 Koreksi rasa, sajikan

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red Smoothie
Mini pancake
Pizza roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Keloprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Sannan rice bowl
Acar Kuning Terenggan
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Slice
Goreng Asam Ayam

Oreng tempa padas
Oseng basu sos s
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Sate Ceker Padas
Tiramis
Balwan krispi
Dimsum
Dorot Malas
Martabak Telur Kukit
Prata
Lempeng pisang

Jumpla Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kasastengels



Bahan

- 1 buah ketupat instan ukuran besar, rebus sesuai petunjuk kemasan
- 2 buah tahu, goreng (saya menggoreng menggunakan *air fryer*)
- 1-2 keping bihun, rebus, tiriskan
- 100g taube, rebus/ seduh
- 1 bungkus/ 150 gr *roasted peanut*, haluskan (saya menggunakan *blender*, hasil akhirnya mirip selai kacang)
- 2 siung Bawang putih
- Gula kelapa/ gula merah, secukupnya
- Garam, secukupnya
- Air
- Cabe rawit, secukupnya
- Kecap manis
- Kerupuk
- Telur dadar (opsional)

Cara menyiapkan bumbu

- Haluskan (saya menggunakan fungsi *pulse* di *blender* 2-3 kali) 1/2 siung bawang putih, 1 sendak teh gula kelapa, dan cabe rawit sesuai selera.
- Tambahkan 1/4 bagian kacang halus, 1/4 sdt garam, dan air kurang lebih 1/2 gelas takar beras. Haluskan/ *pulse* hingga rata.
- Koreksi rasa sesuai selera.

Penyajian

Tuang bumbu kacang ke piring saji, tata ketupat, tahu, bihun dan taube. Tambahkan kecap manis, kerupuk dan telur dadar.

Resep asli dan loba irawan @loba irawan dengan sedikit modifikasi agar lebih praktis. Resep untuk 4 porsi.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizze oki roll tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Terangin
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaasstengels

Lontong Sayur

by Chairun Nisa RZ



Cara Memasak

1. Haluskan bumbu: bawang merah, bawang putih dan tauco.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan serai dan daun salam.
3. Tambahkan air, tunggu hingga mendidih.
4. Masukkan sayuran yang telah diris-iris, untuk sayuran ini bisa juga ditambah dengan sayuran lain seperti kentang, atau bahan lain seperti telur puyuh, tahu, tempe, atau apapun sesuai selera.
5. Masukkan tauco dan santan. Tunggu hingga mendidih dan sayuran matang dengan sempurna.
6. Terakhir masukkan garam, kaldu jamur.
7. Tes rasa, matikan api, angkat dan sajikan.

Kuah Tauco:

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 5 sdm tauco (2 sdm dihaluskan, 3 sdm dimasak bersama sayuran)
- 1 batang serai, geprek
- 1 lembar daun salam
- 1 buah wortel, potong korek api
- 2 genggam buncis, potong miring
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 sdt garam himalaya
- 100 ml santan kara instan
- Secukupnya air
- Secukupnya minyak goreng untuk menumis bumbu halus

Ayam Masak Merah:

- 500 gram ayam, potong sesuai selera
- 1 genggam cabe merah kering (sesuai selera, yang suka pedas bisa ditambah lagi)
- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 sdm saus tomat
- Secukupnya minyak untuk menumis
- Secukupnya air
- 1 sdt kaldu jamur
- 1 sdt garam himalaya
- 2 sdt gula tebu (boleh pakai gula jenis apa saja)

Cara Memasak

1. Ungkep ayam selama 10-15 menit dengan 3 siung bawang putih dan 1 sdt garam. Hilangkan air dengan memanggangnya sebentar di oven atau teflon. Bagi yang suka goreng bisa dengan menggorengnya sebentar.
2. Haluskan cabe, bawang merah dan bawang putih. (Saya lebih suka bawang merah dan bawang putihnya diris tipis sebagian supaya tekstur sambalnya tidak terlalu halus.)
3. Tumis bawang merah dan bawang putih yang sudah diris hingga harum, kemudian tambahkan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk rata.
4. Tambahkan saus tomat dan air. Air bisa ditambahkan lagi jika sambal terlihat terlalu kering. Ini juga sesuai selera ya.
5. Terakhir tambahkan garam, gula dan kaldu jamur.
6. Tunggu hingga matang dengan sempurna.
7. Koreksi rasa, matikan api.
8. Campur ayam yang sudah dipanggang/digoreng tadi ke dalam sambal.
9. Sajikan di piring saji dengan taburan bawang goreng di atasnya.

BAHAN PELENGKAP

- Bawang goreng untuk taburan lontong sayur
- Telur rebus
- Kerupuk

Terakhir, potong dadu lontong. Tambahkan potongan ayam masak merah lengkap dengan sambalnya, telur rebus, siram dengan kuah sayur tauco, taburi bawang goreng dan makan dengan kerupuk.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stic
Goreng Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kasastengels

Mie Sehat rasa Mie Instan

by Qatrin Nida Utami



Bahan

- 1 bungkus Mie telur
- 7 siung Bawang putih, cincang kasar
- 7 butir Bawang merah, cincang kasar
- 1 butir Telur, kocak lepas bersama 10 sdm air
- 7 sdm Kecap manis
- 2 sdm Saus tomat
- Garam
- Merica
- Penyedap

Cara Memasak

1. Rebus mie hingga matang/ sesuai selera.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai setengah layu (jangan sampai menguning/ cakelat)
3. Tambahkan kecap manis dan saus tomat, aduk rata.
4. Masukkan mie yang sudah direbus, aduk. Tambahkan telur-kocak, aduk kembali.
5. Terakhir, tambahkan garam, merica dan penyedap sesuai selera.

CATATAN

- Boleh ditambah air lagi jika suka mie yang lembek.
- Boleh ditambahkan sayur, pada resep sengaja tidak pakai sayur agar lebih terasa rasa mie instan-nya.



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



HIDANGAN SEPINGGAN



MENU

INTERNASIONAL

Meatball Spaghetti Bolognese

by Shofa Rosyeda, source @tintinrayner



Bahan Saus Bolognese

- 2 Bawang Bombay cincang
- 3 Bawang putih cincang
- 1 sachet Saus bolognese instan
- 1 Kaleng Pasta tomat, bukan saus tomat
- 2 buah Wortel sedang, potong dadu
- 225 gram air
- Garam Gula dan lada sesuai selera
- 1 sdt Italian herbs

Bahan BOLA BOLA

- 500 gram Daging sapi giling
- 4 butir bawang putih cincang
- 1 butir telur
- 3 sdm tepung roti/panko
- 1/2 sdt kaldu bubuk/sesuai selera
- 1/2 sdt Oregano
- merica secukupnya
- gula secukupnya

Cara Memasak

1. BOLA2 : campur jadi satu, bulatkan, goreng dan sisihkan
2. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum, masukkan wortel, tuang saus bolognese+pasta tomat+air. Masak terus sampai matang, garam+lada+Italian herbs, lalu masukkan bola daging, masak lagi sampai mengental, koreksi rasa.
3. Terakhir masukkan spaghetti yang sudah direbus, aduk rata.
4. Sajikan dengan parmesan parut dan parsley.



Bahan Bahan

- PASTA :
1 bungkus spaghetti, rebus sampai lunak, tiriskan
- Topping: Keju Parmesan bubuk dan Parsley

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Bahan

- Lasagna ready bake [tidak perlu direbus]
- Keju mozzarella untuk topping
- Saus Bolognese/ saus daging
- Saus bechamel/ saus daging

Saus Bolognese (Meat Sauce)

- 2 sdm minyak goreng untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 buah bawang bombay, cincang
- 500 gram daging sapi
- 250 gram jamur
- 4 buah sosis
- 500 gram tomat merah, haluskan
- 1 botol saus tomat (350 ml)
- 200 ml air
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt oregano kering
- Garam dan gula pasir secukupnya

Cara Memasak

- Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum dan layu.
- Masukkan daging giling, aduk sampai berubah warna. Tambahkan tomat, saus tomat dan air, didihkan.
- Masukkan sosis dan jamur. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir dan oregano. Masak dengan api kecil hingga mengental. Angkat. Sihkan.

Saus bechamel/saus keju

- 3 sdm margarin
- 3 sdm terigu
- 600 ml susu cair
- 100 gram keju cheddar parut
- 1/4 sdt merica bubuk
- Garam secukupnya

Cara Memasak

- Lelehkan margarin, masukkan terigu, aduk rata.
- Tuang susu cair sambil terus diaduk di atas api kecil sampai licin
- Masukkan keju cheddar parut, merica bubuk dan garam. Masak sampai meletup-letup. Angkat. Sihkan.

Penyelesaian

Siapkan piring, beri saus bolognese di dasar, ratakan. Susun lasagna ready bake, saus bolognese, saus keju di atasnya. Begitu seterusnya sesuai lapisan yang diinginkan. Terakhir tutup dengan saus bolognese, saus keju dan mozarella. Panggang dengan suhu 180°C selama 40 menit. Jika menggunakan lasagna no ready bake, rebus lasagna terlebih dahulu.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Gorang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



Bahan Marinade Ayam

- 900 gram ayam, potong2, bersihkan dan keringkan.
- 4 sdm *olive oil*/ *vegetable oil*
- 1sdt *garlic powder*
- 1sdt *black pepper*
- 1sdt garam
- 1½ sdt paprika bubuk
- ½ sdt *cumin powder* (jinten bubuk)
- 1sdt *dried thyme*
- 1sdt *dried oregano*

Bahan lainnya

- 4-5 buah kentang, potong 4
- 1 buah bawang bombay
- 5-6 siung bawang putih

Cara Memasak

1. Aduk ayam dan semua bumbu hingga rata. Diamkan hingga meresap selama kurang lebih 1 jam, dalam wadah tertutup.
2. Bumbui kentang dengan *olive oil*, garam dan *dried rosemary*, biarkan meresap.
3. Setelah 1 jam, potong tebal bawang bombay dan bawang putih.
4. Tata ayam, kentang, bawang bombay dan bawang putih dalam wadah tahan panas, lalu panggang dalam oven selama 50-60 menit, dengan suhu 220 derajat celcius. Sajikan.
5. Selamat mencoba.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Gorang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaaastengels



Cara Memasak

1. Preheat broiler selama 5 menit dan alasi dengan foil yang diberi sedikit minyak.
2. Campurkan bahan bumbu salmon dan masak hingga saus sedikit mengental
3. Oleskan bumbu pada salmon, *broil* salmon *skin-down* selama sekitar 10 menit hingga matang sambil membalikkan dan mengoleskan kembali bumbu pada salmon
4. Steam brokoli dengan *microwave* hingga matang
5. Siapkan *garnish* lainnya sesuai selera
6. Angkat salmon, sisa saus dapat disiramkan kembali atau jadi sausocol, sesuai selera
7. Sajikan

Salmon Rice Bowl

by Almira Mahsa Amadea,
source: chefsavvy.com



Bahan

- 2 Salmon fillet
- *Garnish* bebas, saya pakai: Broccoli salad, tomat, bawang daun, wijen

Bumbu Salmon

- 4 siung bawang putih, parut
- 4 sdm *Thai chili sauce*
- 1 sdm Saus Sambal
- 4 sdm *Soy sauce (shoyu)*
- 2 sdm Madu
- 2 sdm *Rice vinegar*
- 1/2 sdt Tepung Maizena

Inspirasi:

<https://chefsavvy.com/sweet-and-sour-salmon/>



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan kripi
Dimsum
Donat Manis
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kasastengel

PENDAMPING NASI

MENU

LAUK



Acar Kuning Tenggiri

by Dessy Kusumawati
source : Yasa Boga



Bahan

- 500 gr ikan tenggiri
- 70 bh bawang merah kecil & utuh
- 3 bh cabai merah, potong bulat (sesuaikan selera)
- 3 bh cabai rawit (sesuai selera)
- 1 btg serai, dimemarkan
- 200 cc air
- Garam, gula dan cuka sesuai selera.

Bumbu Halus

- 2 bh bawang putih
- 1 sdt merica bulat
- 2 sdt jahe cincang
- 5 bh kemiri
- 2 sdt kunyit cincang
- 1 sdm garam

Cara Memasak

1. Lumuri ikan dengan garam, diamkan 15 mnt.
2. Goreng hingga matang, tiriskan
3. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan semua bahan, dan air, didihkan.
4. Masukkan ikan, masak dengan api kecil sampai kuah agak surut dan meresap
5. Cicipi, koreksi rasa, sajikan.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Istan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lazagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggiri
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stck
Goreng Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Pasta
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kasastengels

Bahan

- 1 ekor ayam, potong sesuai selera
- 1/4 kg cabe hijau (sesuai selera)
- 9 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt ketumbar bubuk
- 2 buah kemiri
- 1 bungkus kecil terasi
- 1 ruas jahe
- 1 ruas lengkuas, geprek
- 1 batang serai, geprek
- 2 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 1 buah asam kandis (opsional)
- 3 sdm santan kental
- Garam (jika mau gurih bisa ditambahkan)
- 150 ml air
- Kaldu jamur/penyedap rasa (opsional, saya skip)
- Minyak goreng untuk menumis

Ayam Cabe Ijo

(Ayam Lado Hijau)

by Rita Anggraini



Cara Memasak

1. Giling kasar cabe, bawang merah, bawang putih, kemiri, dan jahe dengan menggunakan chopper atau blender
2. Tumis campuran cabe, kemudian masukkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, serai, asam kandis, terasi, merica dan ketumbar hingga wangi
3. Masukkan ayam, tunggu hingga ayam berubah warna kemudian tambahkan air
4. Kecilkan api kompor dan tutup panci, tunggu hingga ayam matang dan air berkurang
5. Tambahkan santan, tunggu kembali hingga santan matang dan mengeluarkan minyak
6. Tambahkan garam dan kaldu, koreksi rasa
7. Ayam Cabe Ijo siap dihidangkan

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaaastengels

Ayam Goreng Mentega

by Nina Mariana



Bahan

- 500 gram dada ayam
- 2 sdm margarin
- 3 siung bawang putih
- 1 siung bawang bombay
- 4 sdm kecap asin
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus pedas
- 2 sdm saus tiram (1 sdm untuk marinasi, 1 sdm untuk saus)

Pelengkap

- Nasi
- Telor ceplak
- Selada air

Cara Memasak

1. Potong dada ayam sesuai selera, kemudian marinasi dengan saus tiram dan lada sesuai selera. Diamkan beberapa menit sampai meresap.
2. Panaskan mentega, kemudian tumis ayam yang telah dimarinasi.
3. Setelah ayam kecoklatan, masukan bawang putih dan bawang bombay yang telah dipotong (tidak dimasukkan di awal agar bawang tidak gosong).
4. Masukkan semua saus dan kecap. Aduk rata dan masak hingga matang.
5. Sajikan dengan bahan pelengkap (opsional).

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Chicken Stick

by Febi Hdiyanti



Bahan

- 200 gram dada ayam tanpa kulit
- 1 butir telur
- 5 sdm tepung tempura
- 10 sdm tepung roti

Bumbu

- Lada bubuk secukupnya
- Garam secukupnya
- 2 buah bawang putih parut
- 1 sdm air lemon

Cara Memasak

1. Ambil urat di bagian tengah dada ayam, potong-potong memanjang, kemudian beri air lemon dan ratakan.
2. Kemudian bumbu dengan bawang putih parut/ cincang, lada bubuk dan garam. Biarkan sesaat minimal 30 menit agar bumbu meresap.
3. Siapkan tepung tempura dalam wadah dan beri sedikit lada dan garam.
4. Kocok telur dalam wadah.
5. Tuang tepung roti pada wadah yang rata.
6. Masukkan ayam ke tepung tempura, telur kemudian ke tepung roti.
7. Goreng sampai matang dan kecoklatan dalam minyak yang sudah panas dengan api sedang.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaasstengels

Garang Asem Ayam (Tanpa dikukus)

by Shofa Rosyieda



Bahan

- 1 kg ayam, [potong2]
- 10 siung bawang merah, iris tipis
- 5 siung bawang putih, iris tipis
- 2 ruas jari jahe, geprek
- 3 ruas jari lengkuas, geprek
- 3 btg serai, geprek
- 4 daun salam
- 3 daun jeruk
- 1 liter air
- 1 bks santan instan kecil
- 10 bh belimbing wuluh atau 4 bh tomat hijau
- cabe rawit utuh secukupnya
- gula dan garam sesuai selera
- kaldu bubuk bila perlu

Cara Memasak

1. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas dan jahe sampai harum.
2. Masukkan ayam, udara, garam dan gula, masak dengan panci tertutup + 20mnt sampai ayam empuk.
3. Setelah empuk, masukkan potongan belimbing wuluh / tomat, cabe rawit dan santan instan, kecilkan api aduk dengan stabil sampai mendidih dan matang. Matikan api.
4. Siap disajikan.



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Orek Tempe Pedas Manis

by Angie Kamalia



Bahan

- 1 papan tempe iris tipis
- Kacang tanah secukupnya

Bumbu

- 1 buah bawang merah besar, iris halus
- 3slung bawang putih, iris halus
- Cabai rawit sesuai selera, haluskan
- Cabe merah dan cabe ijo sesuai selera, iris tipis
- 3cm lengkuas iris tipis
- Daun salam dan serai
- Garam
- Kaldu bubuk
- Gula pasir
- Gula merah

Cara Memasak

1. Goreng tempe hingga kering lalu sisihkan
2. Goreng kacang tanah hingga matang lalu sisihkan.
3. Tumis bawang merah, bawang putih terlebih dahulu sampai hampir matang dan garing
4. Masukkan cabe rawit ulek dan cabe merah cabe ijo, lengkuas, salam, serai
5. Masukkan garam, gula pasir dan gula merah aduk semua sampai *caramelized*
6. Masukkan tempe dan kacang, aduk sampai rata.
7. Tes rasa lalu sajikan

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Sato Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Ulong
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kacastergels



Oseng Bakso Sosis

by Angie Kamalia

Bahan

- 2 buah sosis ayam
- 2 telur di masak orak arik, sisihkan.
- 5 buah bakso, iris
- Kal secukupnya, iris
- Sawi hijau / pak coy secukupnya, potong
- Kecap manis
- Saus sambal
- Saus tiram
- Minyak goreng 4-5 sdm
- 1 sdt merica
- Kaldu bubuk
- Garam
- Gula

Bumbu Iris

- 1 buah bawang merah besar
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabe rawit merah

Cara Memasak

1. Tumis bumbu iris hingga wangi.
2. Masukkan bakso iris dan sosis, masak sampai matang
3. Masukkan irisan kal, sawi hijau/ pak coy
4. Masukkan telur orak arik. Aduk merata hingga sayur matang
5. Koreksi rasa, sajikan.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Rati kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



Bahan

- 500 gr *chicken boneless leg*
- Merica bubuk, *garlic powder*, garam
- Minyak goreng

Cara Membuat

1. Potong ayam sesuai selera, lalu marinasi dengan merica bubuk + *garlic powder* + garam + kecap manis + minyak goreng. Diamkan minimal 3 jam atau semalaman.
2. Lalu siap untuk ditusuk dengan tusukan sate.

Bumbu Kacang

- 150 gr kacang tanah bubuk
- 4 slung bawang putih, haluskan
- 5 slung bawang merah, haluskan
- 3-4 buah cabe merah (buang bijinya) - sesuai selera, haluskan
- 4 lembar daun jeruk, sobek-sobek
- Gula, garam secukupnya
- Kaldu bubuk (optional)
- Kecap manis 5 sdm [sesuai selera]

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit minyak goreng
2. Masukkan kacang tanah bubuk
3. Tambah air sedikit-sedikit (+/- 500 ml), aduk, masukkan bahan-bahan lainnya, didihkan, koreksi rasa, aduk hingga mengental
4. Sisihkan sedikit untuk membakar ayam.

Penyelesaian

1. Bakar ayam setengah matang.
2. Angkat ayam, balur dengan bumbu kacang, bakar hingga matang.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Gorang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

PENDAMPING NASI

MENU SAYUR



Tumis Ayam Brokoli

by Tulus Wirawati Trinyoto



Bahan

- Fillet ayam dipotong dadu
- Brokoli
- Bawang bombay
- Paprika merah/cabe merah agar warnanya merah
- Saus tiram
- Minyak wijen
- Minyak goreng untuk menumis
- Gula
- Garam
- Merica

Cara Memasak

1. Tumis bawang, lalu masukkan ayam. Tambah air sedikit, masak hingga ayamnya hampir matang, baru masukkan semua bahan lainnya.
2. Bila ingin rasa lebih manis, sesuaikan takaran gula garamnya.



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Tumis Brokoli Ayam

by Herlina Permata Sari



Bahan

- 1 brokoli besar,
- 250g dada ayam

Bumbu

- 2sdm saus tiram
- 3 siung bawang putih cincang
- 1/2 sdt kaldu bubuk / *chicken powder* / kaldu jamur sesuai selera.
- Lada bubuk sesuai selera.
- Air 100ml

Pengental

1 sdm tepung maizena + 2sdm air

Cara Memasak

1. Potong potong brokoli lalu rendam sebentar di air garam.
2. Tiriskan lalu bilas dengan air mengalir
3. Potong potong dada ayam
4. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan ayam.
5. Tumis ayam sampai matang, lalu tambahkan air, saus tiram, *chicken powder*, dan lada.
6. Aduk aduk lalu masukkan brokoli.
7. Setelah brokoli empuk, masukkan larutan pengental.
8. Aduk sampai kental.
9. Angkat dan sajikan

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

PENDAMPING NASI

SEGAR BERKUAH



Egg Drop Soup

by Almira Mahsa Amadea



Bahan

- 500 ml air
- 1 butir telur, kocok lepas
- 2 sdm *Shoyu*
- 1 sdm Minyak wijen
- Kaldu jamur secukupnya sesuai selera
- *Garnish*: Bawang daun, Wijen



Cara Memasak

- Panaskan air hingga mendidih
- Masukkan telur perlahan ke air yang mendidih sambil diaduk perlahan
- Masukkan *shoyu* dan minyak wijen, aduk hingga merata
- Koreksi rasa, sajikan

Chicken Salad Wrap	Bihun goreng	Roasted chicken and potato	Orek tempe pedas	Soto Ceker Pedas	Lumpia Udang
Egg Toast	Ketoprak	Salmon rice bowl	Oseng baso sosis	Tom yam	Risoles
Green & Red Smoothie	Lontong sayur	Acar Kuning Tenggiri	Sate Ayam	Bakwan krispi	Roti kukus
Mini pancake	Mie Sehat rasa Mie Instan	Ayam cabe ijo	Tumis Ayam Brokoli	Dimsum	Banana Cake
Pizza ala roti tawar	Meatball Spaghetti	Ayam goreng mentega	Tumis Brokoli	Donat Malas	Fudgy
Sushi lipat	Bolognese	Chicken Stick	Egg Drop Soup	Martabak Telur Kulit	Brownies
	Lasagna	Garang Asem Ayam	Sop daging	Prata	Kaastengels
				Lempeng pisang	

Sop Daging



by Zarra Miantina Putrie
source : Xander's Kitchen



Bahan

- 400gr daging sapi
- (Rebus, buang air rebusan pertama, potong sesuai selera)
- Air 1500ml

Sayur

- 1 kuntum besar brokoli
- 3 buah wortel
- 1/2 kubis

Bumbu Halus

- 5 Siung bawang putih
- 3 butir kemiri sangrai

Bumbu Lainnya

- 5 lembar daun jeruk
- Bawang merah goreng (sekitar 10-15 slung)
- Secukupnya lada putih bubuk,
- Brown sugar / gula
- Garam beryodium

Cara Memasak

1. Rebus potongan daging hingga keluar kaldunya
2. Tumis bumbu halus, tambahkan daun jeruk, masukkan ke rebusan daging
3. Masukkan sayuran dimulai dari yang paling keras (wortel, kubis, brokoli)
4. Masukkan bawang merah goreng, lada, gula
5. Matikan api, masukkan garam, aduk sebentar
6. Sajikan bersama sambal terasi (jika ada)

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Gorang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaaastengels

Soto Ceker Pedas

by Angie Kamalia



Bahan

- Ceker ayam yang sudah direbus
- Jeruk nipis
- Kecap manis
- Bawang putih goreng
- Bawang goreng

Bumbu Halus 1

- Bawang merah
- Bawang putih
- Jahe
- Kunyit
- Kencur
- Kemiri (opsional)
- Merica
- Ketumbar
- Daun jeruk (jangan dihaluskan)

Cara Memasak

1. Tumis bumbu halus 1 (bumbu soto) sampai harum. Masukkan ceker dan air rebusan ceker.
2. Masukan tumisan cabe merah dan cabe rawit, perasan jeruk nipis dan kecap manis ke dalam panci ceker, garam, gula pasir, kaldu ayam bubuk.
3. Masak sampai matang
4. Sajikan dengan bawang putih goreng dan bawang goreng (sesuai selera)

Bumbu Halus 2

- Cabe merah besar
- Cabe rawit

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



Bahan

- 250 gr Udang
- 3 buah wortel
- 4 buah tahu putih
- 3 buah serai
- 4 buah bawang putih
- 4 buah bawang merah
- 4 buah jeruk nipis
- 5 buah cabe rawit merah
- 5 buah cabe rawit hijau
- 4 buah daun jeruk
- 2 buah daun salam
- 3 buah tomat cherry
- 2 cm lengkuas
- 1 ruas jahe
- Secukupnya merica
- Secukupnya Garam
- Secukupnya gula

Cara Memasak

1. Oseng dengan minyak secukupnya, bawang merah, bawang putih, cabe rawit, yang sudah diiris halus, tambahkan serai, jahe dan lengkuas yang sudah di geprek serta daun jeruk dan daun salam, tumis sampai harum
2. Rebus kepala udang dan kulit udang untuk menghasilkan kaldu udang, bila sudah mendidih angkat dan buang sisa kepala dan kulit udang
3. Campurkan Bumbu yang sudah dioseng kedalam kuah kaldu udang yang sudah mendidih
4. Masukkan udang, tunggu sampai berwarna, lalu masukkan wortel sampai setengah matang campurkan dengan potongan tahu dan perasan air jeruk
5. Tambahkan Penyedap, gula, garam dan Merica secukupnya. Bila rasa sudah pas campurkan tomat dan sawi
6. Tambahkan potongan cabe rawit hijau tanpa harus dipotong (bila merasa kurang pedas)
7. Tom Yam siap dihidangkan



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

CEMILAN FAVORIT



Bakwan Sayur Krispi

by Angie Kamalia



Bahan

- 2 cangkir Tepung terigu
- 1 cangkir Tepung beras
- Perbandingan tepung terigu dan tepung beras 2:1
- 2 buah Wortel
- 5 lembar Kubis
- 5 buah Buncis
- 1 buah Jagung manis
- 1 batang Daun bawang
- Garlic powder secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 1/2 sdt Merica bubuk
- 1/2 sdt Baking powder
- Kaldu bubuk secukupnya
- Air



Cara Memasak

- 1 Iris sayuran tipis tipis dan sisir jagung sampai rata.
- 2 Masukkan tepung, sayur dan bumbu bumbu halus, aduk rata.
- 3 Goreng di api sedang sampai kuning kecoklatan

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggiri
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Dimsum Ayam Udang

by Herlina Permata Sari

source @dianayupuspitasari



Bahan

- 1/2 kg daging ayam bagian paha
- 150 gram udang kupas
- 3 siung bawang putih
- 2 buah daun bawang, iris tipis
- 2 sdm tepung tapioka
- 1 butir telur
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdt saus tiram
- 1 sdt garam, atau secukupnya
- 1/2 sdt gula
- 1 sdt merica bubuk
- Kulit siomay

Bahan Olesan

- 1 sdm minyak sayur
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt kecap ikan

Bahan Saus

- 8 buah cabe keriting
- 8 buah cabe rawit
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt cuka
- 1 sdt gula
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt minyak wijen
- 500ml air
- 1 sdm tepung beras

Cara Memasak

- Masukkan daging ayam, udang dan bawang putih ke dalam *food processor*; giling sebentar kasar saja. Dicincang juga bisa.
- Letakan daging yang sudah di hancurkan dalam wadah. Campur dengan semua bahan. Koreksi rasa
- Ambil kulit siomay. Masukkan 1 sdm adonan dan bungkus pinggirannya. Boleh jika ingin menambahkan wortel parut di atasnya
- Kukus dimsum selama 10 menit. Saat setengah matang olesi dengan bahan oles sampai rata. Kukus kembali selama 30 menit. Siram dengan sedikit air sampai dimsum basah. Kukus kembali sampai air mendidih kurang lebih 5 menit
- Panaskan 500 ml air, masukan cabe dan bawang saja. Rebus hingga layu. Tiriskan dan jangan buang airnya ya. Haluskan cabe dan bawang, masukan ke dalam air rebusan. Rebus lagi dengan mencampurkan semua bahan. Koreksi rasa, sajikan dengan dimsum.



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

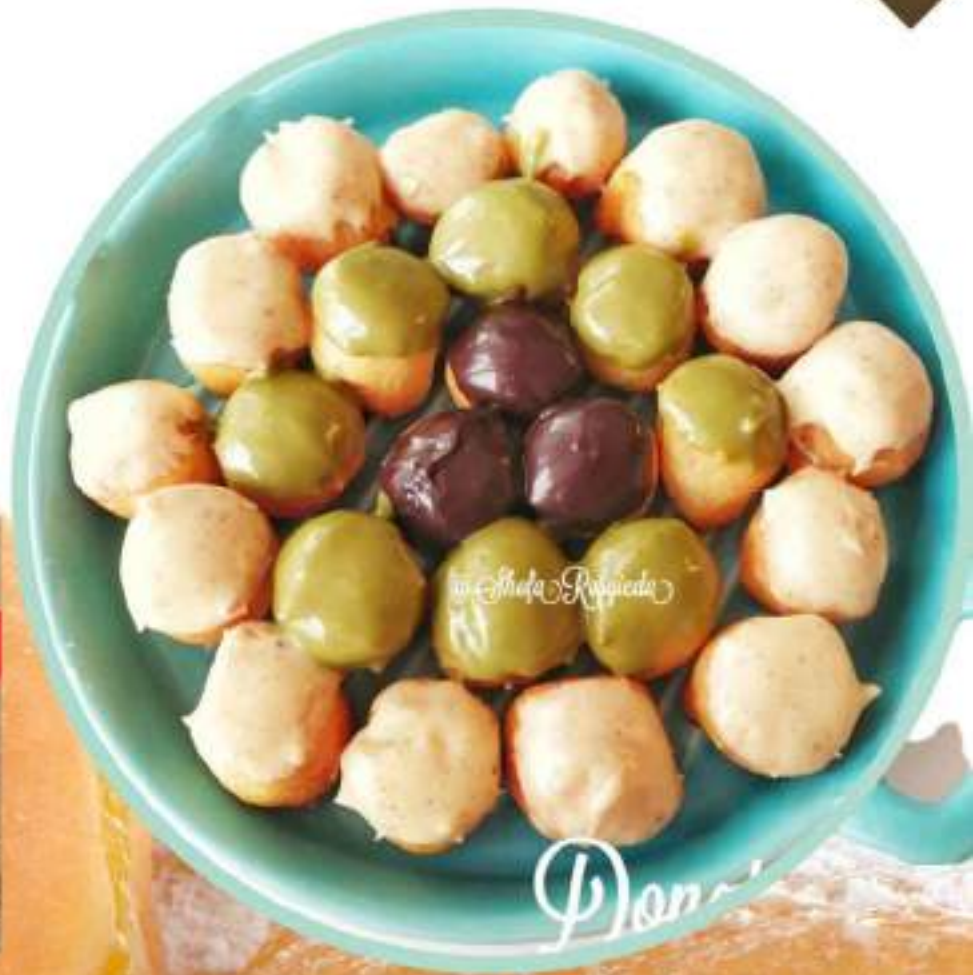
Donat Malas

by Shofa Rosyeda



Bahan

- 140 grm Tepung terigu
- 190 grm Plain Yoghurt
- 1.5 sdt Baking Powder
- Minyak goreng



Cara Memasak

1. Campur semua bahan, aduk rata.
2. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga. Potong ujung plastik segitiga.
3. Panaskan minyak dalam penggorengan.
4. Sedikit demi sedikit, keluarkan adonan dari plastik segitiga ke dalam minyak panas, dan goreng hingga kekuningan, matang.
5. Setelah dingin, sajikan dengan topping sesuai selera.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Martabak Telur Kulit Prata

by Dessy Kusumawati
inspired by: Maya Kurnia



Bahan

- Daging cincang : 250 gram
- Bawang putih : 4-5 siung
- Bawang bombay : 1 buah
- Daun bawang : 3-4 batang
- Telur : 4-5 butir
- Merica bubuk
- Pala bubuk
- Garam
- Kulit prata *frozen*
- Minyak goreng secukupnya

Cara Memasak

1. Tumis daging cincang bersama bawang putih yang sudah dihaluskan, merica bubuk, pala bubuk dan sedikit garam. Cicipi. Masak hingga matang, dinginkan. Sambil menunggu daging dingin, cincang bawang bombay ukuran sedang/besar dan iris kecil daun bawang.
2. Campur semua adonan (bombay, daun bawang, daging cincang), aduk rata. Lalu masukkan telur ke dalam adonan, *mix*. Tambahkan sedikit garam, merica, pala. Selesai adonan isinya.
3. Oleskan sedikit minyak goreng pada prata *plain frozen*, lalu pipihkan, bisa dengan tangan atau dengan menggunakan gilingan. Tuang adonan isi pada prata.
4. Lalu lipat, goreng dgn sedikit minyak hingga kecoklatan.



Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Steak
Goreng Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kawatengala



Bahan

- 10 pisang buah, iris sesuai selera
- 150gr tepung terigu
- 8sdm gula pasir
- 100ml air
- 1 butir telur
- Minyak/margarin secukupnya untuk memanggang

Cara Memasak

1. Campur gula dan telur, asal larut saja
2. Masukkan bergantian tepung & air
3. Masukkan pisang yang sudah diiris, koreksi rasa
4. Panaskan teflon, beri sedikit margarin/minyak, Bagi adonan menjadi 2 (untuk dimasak 2x). Masak dengan api sedang, dibalik.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Lumpia Udang

by Shofa Rosyeda



Bahan

- 250gr udang kupas
- 3 lembar kol
- 2 siung bawang putih
- 2 sdm tepung tapioka
- 1/4sdt lada
- 1 sdt kaldu jamur bubuk
- Garam secukupnya
- 1sdm minyak wijen
- 1btg daun bawang, iris
- 20 lmbg kulit lumpia siap pakai
- Larutan terigu + air untuk perekat

Cara Memasak

1. Masukkan udang, tapioka, bawang putih, lada, kaldu jamur, minyak wijen, daun bawang, aduk rata.
2. Ambil 1 lembar kulit lumpia, beri 1-sdm adonan kemudian lipat. Beri larutan tepung di ujungnya agar merekat.
3. Goreng dengan *air fryer* selama 20 menit suhu 160 derajat atau sampai matang.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaasstengels



Risoles with Cream Chicken Rogout



by Anastasia Billin, inspired by : @icha.lrawan

Cream Chicken Rogout

- 2 potong paha ayam fillet
- 1 buah wortel ukuran besar, potong dadu
- 3 buah kentang ukuran sedang potong dadu
- 1/3 bawang bombay ukuran besar, cincang
- 3 buah bawang putih, cincang
- 1 batang seledri
- 4 sdm tepung terigu
- 300 ml air kaldu bekas rebusan ayam
- 450 ml susu cair
- 2 sdm minyak/margarin untuk menumis
- Gula, garam, lada, pala bubuk secukupnya, sesuai selera

Cara Memasak

1. Rebus ayam sampai matang, tiriskan, lalu cincang kecil-kecil. Sisihkan air kaldunya
2. Tumis bawang putih dan bombay sampai layu dan harum
3. Dalam mangkuk, larutkan tepung terigu dengan sebagian air kaldu
4. Masukkan kentang dan wortel ke dalam tumisan bawang. Tambahkan air kaldu. Tutup/masak hingga empuk
5. Masukkan ayam, tambahkan susu cair, disusul larutan tepung terigu.
6. Bumbui gula, garam, lada dan pala hingga didapatkan rasa yang pas (Rasa yang diharapkan adalah creamy, manis dan gurih)
7. Tambahkan potongan seledri. Aduk hingga meletup-letup dan mengental
8. Tunggu dingin/ masukkan kulkas terlebih dulu setelah dingin. Siap dijadikan isian risoles.

Kulit Risoles

- 300 gr tepung terigu protein tinggi (lebih direkomendasikan agar tidak mudah sobek. Pakai protein sedang juga masih Ok, insya Allah)
- 2 butir telur
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak/margarin yg dilelehkan
- 1 liter air (atau air dan susu cair 30:70)

Cara Memasak

1. Kocok telur dengan balloon whisk dan campurkan dengan 200 ml air
2. Tambahkan garam, aduk rata
3. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, sambil diaduk sampai rata
4. Masukkan margarin cair, aduk rata kembali sampai tidak bergerindil
5. Panaskan teflon, oles minyak tipis rata menggunakan kuas. Set api kecil
6. Tuang 1 sendok sayur adonan ke dalam teflon, goyang teflon untuk membuat dadar tipis.
7. Tunggu hingga adonan matang dan tidak lengket
8. Angkat pelan.
9. Siap digunakan

Tips : gunakan permukaan atas utk meletakkan isian. Jika terbalik, kemungkinan kulit mudah pecah

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels



Roti kukus mirip bakpau

by Zarra Miantina Putri
source : Nino's Home for Papparoti



Bahan A

- 110ml susu uht
- 20gr brown sugar
- 4gr ragi instan
- 1 butir telur

Bahan Lain

- 220gr tepung terigu
- 25 gr butter

Bahan filling

- Dark cooking chocolate

Cara Memasak

1. Campur Bahan A dalam wadah, aduk rata menggunakan whisk
2. Tambahkan tepung terigu, aduk rata (adonan agak lengket)
3. Diamkan 30 menit
4. Tambahkan butter, uleni ringan
5. Diamkan 30 menit
6. Bulatkan sesuai selera dan isi dengan DCC, alasi masing masing dengan kertas roti
7. Diamkan bulatan adonan sambil menyiapkan kukusan (tunggu hingga air mendidih atau sampai muncul uap)
8. Kukus hingga matang [kurang lebih 15 menit]

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontong sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and
potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggiri
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

BAKERY



Banana Cake ala Farah Quinn

by Dian Mariesta



Bahan

- 250 gram Tepung Gandum
- 200 gram Gula Pasir
- 2 sdt *Baking Powder*
- 1 sdt Soda Kue
- 1/2 sdt Garam
- 2 butir Telur (dikocok lepas)
- 115 ml Minyak sayur/canola atau *butter* leleh
- 250 gram Pisang yang dihancurkan dengan garpu
- 1 sdt *Vanilla extract*
- 115ml Susu cair
- 1sdt Perasan jeruk lemon atau jeruk nipis
- *Chocolate Chips*, sesuka hati

Cara Membuat

1. Panaskan oven 180 derajat celcius.
2. Siapkan loyang yang sudah diolesi tipis dengan *margarine* dan taburan tepung terigu.
3. Pada wadah yang lain, campurkan pisang, telur, minyak canola, susu cair, perasan lemon dan *vanilla extract*.
4. Aduk rata dan kemudian masukan ke dalam adonan tepung. Teknik mengaduk tidak ada yang spesial. Asalkan adonan kering dan adonan basahnya tercampur dengan rata. Tidak perlu sampai halus dan licin.
5. Tuang adonan ke loyang dan panggang dalam oven selama lebih kurang 30-35 menit.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe Ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Fudgy Brownies

by Shofa Rosyeda



Bahan

- 150 gr dark chocolate
- 50 gr mentega
- 40 ml minyak goreng
- 2 butir telur
- 150 gr gula halus
- 100 gr tepung terigu
- 35 gr coklat bubuk

Topping

- Almond, Oreo, Chocochip
- Atau sesuai selera

Cara Memasak

1. Lelehkan dark chocolate, mentega, minyak sayur dengan cara dimasukkan ke microwave atau di tim
2. Kocok telur dan gula halus menggunakan whisk hingga gula larut.
3. Masukkan lelehan coklat, aduk rata.
4. Masukkan tepung terigu dan coklat bubuk (sambil diayak) aduk lagi hingga homogen, adonan kental dan berat
5. Tuang adonan ke loyang uk. 20x20 cm atau 30x10cm yang dialasi kertas roti / baking paper.
6. Beri topping sesuai selera.
7. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu, dengan api 180°C sampai matang. Kurang lebih 30 menit, sesuaikan dengan oven masing-masing
8. Kalau mau teksturnya masih agak basah dalamnya, dikurangi waktunya.
9. Kalau mau yang benar-benar kering teksturnya, ditambah waktu panggangnya

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaastengels

Kaasstengels

by Shofa Rosyeda

source @rickeindriani_ordinarykitchen



Bahan

- 300 gram butter (boleh mix dgn margarin)
- 100 gram keju edam, parut
- 100 gram keju parmesan, parut
- 350 gram terigu protein sedang/rendah
- 50 gram maizena
- 20 gram susu bubuk

Bahan Lainnya

Olesan:

- 3 kuning telur 1 sdm susu cair

Taburan:

- Keju cheddar parut

Cara Memasak

1. Campur dan ayak terigu, maizena dan susu bubuk. Sisihkan.
2. Kocok butter hingga lembut sebentar saja. Masukkan keju parut. Aduk rata.
3. Masukkan terigu secara bertahap sambil diaduk dengan sendok kayu/centang. Aduk cukup sampai semua tepung rata saja, jangan terlalu lama. Adonan kaasstengels lebih kering dari adonan nastar yaa.
4. Satukan dan bulatkan adonan. Adonan siap digilas dan dicetak.
5. Oles dengan bahan olesan dan taburi keju parut. Tata di dalam loyang.
6. Panggang dengan oven yang sudah dipanaskan suhu sekitar 125°C hingga matang, kering dan kuning keemasan. Angkat dan dinginkan. Masukkan dalam toples kedap udara.

Chicken Salad Wrap
Egg Toast
Green & Red
Smoothie
Mini pancake
Pizza ala roti tawar
Sushi lipat

Bihun goreng
Ketoprak
Lontang sayur
Mie Sehat rasa Mie Instan
Meatball Spaghetti
Bolognese
Lasagna

Roasted chicken and potato
Salmon rice bowl
Acar Kuning Tenggara
Ayam cabe ijo
Ayam goreng mentega
Chicken Stick
Garang Asem Ayam

Orek tempe pedas
Oseng baso sosis
Sate Ayam
Tumis Ayam Brokoli
Tumis Brokoli
Egg Drop Soup
Sop daging

Soto Ceker Pedas
Tom yam
Bakwan krispi
Dimsum
Donat Malas
Martabak Telur Kulit
Prata
Lempeng pisang

Lumpia Udang
Risoles
Roti kukus
Banana Cake
Fudgy
Brownies
Kaasstengels

Thank
you

Happy
Cooking!

CREDITS

Desain App	Canva
Background Images	Canva
Images	Member Rumin Boga IP ASIA
Recipes	Member Rumin Boga IP ASIA
Layout	Herlina Permatasari
Tim Editor	Dyah Khairunisa Dessy Kusumawati Angie Kamalia
Penanggung Jawab	Dessy Kusumawati

