

1000

RESEP MASAKAN & KUE
SISCA SOEWITOMO

Yang Paling Dicari



1000

Resep
Masakan & Kue
SISCA SOEWITOMO
Yang Paling Dicari



Penerbit



KOMPAS GRAMEDIA

PT Gramedia Pustaka utama
Jakarta



1000 RESEP MASAKAN & KUE SISCA SOEWITOMO YANG PALING DICARI

Oleh: Sisca Soewitomo
GM 21001100293

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

Editor
Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Desain Grafis
Anis by Gagas Ulung

Diterbitkan pertama kali oleh
PT Gramedia Pustaka Utama
Angota IKAPI, Jakarta, November 2010

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

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002
Tentang Hak Cipta

Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 2 Ayat (1) atau Pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).

Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan



Prakata

Sebagai praktisi boga ternama dan berpengalaman puluhan tahun, Sisca Soewitomo, tahu benar apa keinginan para pembacanya. Buku masakan ini dihadirkan sebagai bukti kecintaannya pada dunia kuliner Indonesia. Tidak tanggung-tanggung sebanyak seribu resep terangkum dalam buku yang sangat pantas dikoleksi!

Mengumpulkan, mengujicoba resep, menuliskannya, dan merangkum ke dalam pembagian bab-bab terpadu, tentu membutuhkan kesabaran, ketelitian, terutama pengalaman panjang sebagai praktisi boga mumpuni.

Keseribu resep dalam buku masakan ini bisa memenuhi setiap selera, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Mulai dari pemasak pemula hingga yang berkeinginan membuka usaha di bidang boga. Mulai dari pemilih makanan hingga penikmat makanan lezat. Luar biasa!

Ingin tantangan mencicipi satu per satu resep-resep dalam buku ini? Mengapa tidak! Anda akan beruntung karena akan semakin mahir berkreasi di dapur dalam membuat masakan terlezat...

Salam,

Daftar Isi

Prakata

BAB I MASAKAN

SUP & SOTO

SUP & SOTO IKAN, AYAM (1 – 13)

- Sup Rollade Ayam Udang
- Sup Ayam Kuah
- Sup Krim Ayam
- Sup Ayam Makaroni
- Kimlo
- Soto Lamongan
- Soto Banjar
- Soto Kudus
- uah Asam
- Sup Marinara
- Sup Kepiting
- Sup Ikan Tahu Sutera
- Sup Ikan Kakap

SUP & SOTO DAGING (14-28)

- Soto Betawi
- Soto Bandung
- Sup Celup-Celup
- Sup Daging Sayuran
- Sup Kacang Merah
- Sup Kacang Hijau
- Sup Buntut Goreng
- Sup Konro
- Sup Kambing
- Soto Tangkar
- Soto Sokaraja
- Soto Sulung
- Soto Makassar
- Soto Padang
- Sup Iga Kacang Merah

NASI (29-85)

* Nasi Bungkus Peda Panggang:

- Tumis Peda
- Daging Iris Manis
- Tumis Buncis dan Tempe
- Sambal Terasi Goreng

* Nasi Bungkus Kencur:

- Nasi Kencur
- Ayam Goreng Kemiri
- Pepes Spesial
- Sambal Oncom

* Nasi Bungkus Kukus:

- Ayam Masak Santan
- Telur Pindang
- Tumis Hati Ampela Ayam
- Kering Kentang Teri Asin

* Nasi Rames Serundeng:

- Daging Ungkep Suwir
- Serundeng Manis
- Serundeng Pedas
- Sambal Terasi Pedas
- Serundeng Kuning

* Nasi Kunyit Rames:

- Sambal Pindang Tongkol Suwir
- Kering Ubi
- Daging Ungkep Manis
- Nasi Daging Manis
- Nasi Daging Rebus
- Nasi Daging Sapi Bumbu Bawang
- Nasi Ayam Saus Lemon
- Nasi Siram Sayuran
- Nasi Telur Asam Manis
- Nasi Kare Ikan
- Nasi Ayam Kacang Mete
- Nasi Udang Kapri
- Nasi Ikan Taoco
- Nasi Iga Bumbu Kecap
- Nasi Ayam Panggang
- Nasi Buntut Bakar
- Nasi Tahu Jamur
- Nasi Daging Sosis Sapi
- Nasi Bakar Cumi

- Nasi Brongkos Kukus
- Nasi Bakar Ayam Pedas
- Nasi Gurih Bumbu Laksa
- Nasi Bakar Opor Daging
- Nasi Bakar Ayam Jamur
- Nasi Bakar Telur Asin
- Nasi Kare Kukus
- Nasi Bakar Udang
- Nasi Bakar Jambal
- Nasi Bakar Lapis Daging
- Nasi Bakar Lidah Kecap
- Nasi Bakar Oncom
- Nasi Kuning Rempah Bakar
- Nasi Bakar Daging Cincang

*** Sajian Pelengkap:**

- Oseng Buncis/Kacang Panjang
- Telur Pindang
- Kering Tempe
- Perkedel
- Tempe Tahu Bacem
- Empal Daging

HIDANGAN SEPINGGAN (86 -105)

- Setup Daging Sapi Sayuran
- Kentang Panggang Daging Sapi
- Pie Telur
- Pastel Kentang
- Ayam Masak Tomat Nanas
- Ayam Bumbu Kare
- Sayuran Panggang
- Skotel Sus
- Makaroni Ikan Keju
- Seafood Pedas Saus Santan
- Perkedel Panggang
- Cheese Apel Panggang
- Fruit Strussel
- Tart Pisang
- Krim Apricot Karamel
- Nasi Goreng Ikan Asin
- Mi Rebus Jawa
- Nasi Pindang
- Bihun Kuah Santan
- Kuetiau Kuah Daging Sapi

HIDANGAN SAYUR & SALAD (106-136)

- Selada Saus Kacang
- Gulai Daun Singkong
- Gado-Gado Siram
- Kangkung Hot-Plate
- Selada Udang
- Urap Sayuran
- Lodeh Rebung Kacang Tolo
- Asinan Sayur
- Setup Sayuran
- Sambal Goreng Labu Siam
- Sayur Bening
- Sayur Bobor
- Sayur Asem
- Lodeh Campur
- Gulai Pakis
- Gulai Nangka Muda
- Kangkung Bumbu Kemiri Pedas
- Kangkung Teri Asin
- Kangkung Bumbu Oncom
- Kangkung Bumbu Kecombrang
- Kangkung Bumbu Kencur
- Kangkung Bumbu Keluak
- Kangkung Cabai Hijau
- Kangkung Bumbu Kelapa
- Kangkung Bumbu Taoco
- Kangkung Telur Asin
- Kangkung Sapi Kecap
- Kangkung Telur Petai
- Kangkung Cabai Tomat
- Kangkung Cakalang
- Kangkung Saus Tiram

HIDANGAN TAHU, TEMPE, PEPES, & BOTOK (137 -181)

- Selada Tahu
- Selada Tahu Buah Segar
- Tahu Panggang Saus Tomat
- Tahu Kukus Jamur
- Sup Tahu
- Tahu Udang Saus Keju
- Lumpia Tahu
- Tahu Isi Telur
- Laksa Tahu

- Tahu Telur Kecap
- Lontong Kare Tahu
- Rujak Tahu
- Nasi Goreng Tahu
- Tumis Tahu Kacang Mete
- Tahu Ikan Saus Tiram
- Sambal Tempe
- Tempe Penyet
- Sambal Tumpang
- Tempe Sambal Santan
- Perkedel Tempe
- Tempe Mendoan
- Kering Tempe, Kacang Teri Asin
- Sambal Goreng Tempe Udang
- Kare Tempe Ayam
- Dadar Tempe
- Tumis Tempe Udang Buncis
- Terik Tempe Udang Buncis
- Terik Tempe Daging Sapi
- Sambal Goreng Tempe Ikan Pari
- Tempe Cumi Asin Masak Taoco
- Rempyek Tempe
- Pepes Kepiting
- Botok Lamtoro Ikan Asin
- Botok Tuna
- Pepes Udang
- Pepes Cumi
- Pepes Teri Basah
- Pepes Tahu
- Botok Ayam
- Pepes Peda Daun Singkong
- Pepes Peda Mangga Muda
- Garang Asem Jeroan Ayam
- Botok Daging Sapi
- Pepes Bandeng
- Pepes Sum-Sum Sapi
- Botok Jagung Jamur

HIDANGAN AYAM (182 – 196)

- Ayam Goreng Kremes
- Ayam Suwir Bumbu Rujak
- Ayam Kacang Mete
- Ceker Ayam Bumbu Tausi
- Sayap Goreng Bumbu Pedas
- Chicken Nugget

- Sate Ayam Bumbu Teriyaki
- Opor Ayam
- Kare Ayam
- Pindang Ayam
- Gulai Ayam
- Opor Ayam Suwir
- Laksa Ayam
- Ayam Kodok
- Ayam Panir Lapis Keju

HIDANGAN MI & PASTA (197 – 226)

- Mi Telur
- Mi Warna-Warni
- Mi Kangkung
- Mi Ayam Jamur
- Mi Nyemek
- Lontong Mi
- Lo Mi
- Yamin Manis Pangsit
- Mi Ayam Ceker Bakso
- Mi Udang Manis
- Mi Ayam Kembang
- Mi Goreng Pedas
- Mi Rebus Taoge
- Mi Kuah Telur
- Ifumi
- Spaghetti Bolognaise
- Penne Carbonara
- Fettuccine Cream Asparagus
- Canneloni
- Lasagna I
- Pasta Beef Stir Fry
- Salad Pasta Ayam Asap
- Spaghetti Udang Saus Pedas
- Pasta Gnocchi Saus Lemon
- Salad Pasta Udang
- Fettuccine Tomat Kacang Merah
- Spaghetti Saus Kari
- Pasta Saus Merah putih
- Pasta Tumis Tuna
- Pasta Panggang

HIDANGAN IKAN DAN SEAFOOD (227-258)

- Udang Bakar
- Ikan Goreng Masak Taoco

- Egg Tofu dan Seafood
- Ikan Tim
- Kepiting Bumbu Pedas
- Bokchoy dan Jamur Isi Udang
- Sate Bakso Ikan
- Otak-Otak Goreng
- Kembang Tahu Isi Saus Asam Manis
- Siomay Udang Ayam
- Fritters Ikan
- Mangut Ikan Pari
- Pindang Serani
- Gulai Cumi
- Udang Panggang
- Ikan Panggang Manis
- Udang Goreng Gurih
- Lontong Kare Seafood
- Ikan Saus Selada
- Nasi Seafood Mentega
- Pasta Udang Saus Tomat
- Tenggiri Panggang Saus Kemiri
- Nasi Seafood Bumbu Kecap
- Ikan Panggang Sambal Iris
- Udang Panggang Mayones
- Laksa Seafood
- Bubur Sambal Udang
- Sup Pedas Seafood Jamur
- Kepiting Saus Lada Htam
- Salmon Panggang Saus Bawang
- Kepiting Santan Pedas
- Selada Udang Sayuran

HIDANGAN PANGGANG & BAKAR (259 – 288)

- Ayam Panggang Pedas
- Ayam Panggang Bumbu Ketumbar
- Ayam Panggang Bumbu Rujak
- Ayam Panggang Bumbu Santan
- Ikan Panggang Bumbu Petis
- Sate Ayam Bumbu Kunyit
- Daging Sapi Panggang Sambal Hijau
- Panggang Bumbu Jintan
- Sate Bumbu Kelapa

- Sate Bumbu Cabai Ketumbar
- Sate Ikan
- Cumi Panggang Bumbu Manis
- Bandeng Bumbu Cabai Pedas
- Bawal Panggang Sambal Mangga
- Udang Panggang Bumbu Bawang
- Sate Ayam Bumbu Kunyit
- Sate Ayam Saus Petis
- Sate Ayam Bumbu Rujak
- Sate Ayam Bumbu Lengkuas
- Sate Ayam Bumbu Kacang
- Sate Sapi Bumbu Kencur
- Sate Bumbu Kelapa
- Sate Bumbu Kemiri
- Sate Daging Cincang
- Sate Kambing Bumbu Ketumbar
- Sate Ikan
- Sate Cumi
- Sate Udang Bumbu Kunyit
- Sate Udang Manis
- Sate Telur Kerang Hati Ampela

HIDANGAN UNTUK ANAK (289 – 303)

- Puding Jes-Jes
- Puding Koi
- Sosis Berselimut
- Wafel Lucu
- Kura Gaya
- Badut Pesta
- Buah Cokelat Hias
- Es Krim Susu
- Kue Satu Dua Tiga
- Nugget Ala Mama
- Bistik Mata Sapi
- Nasi Goreng Mutiara
- Omelet Keju
- Kue Ultahku
- Es Podeng

BAB II KUE, ROTI, & SNACK COOKIES (304 – 333)

- Kue Jahe
- Kue Almond Macaron

- Kue Stroberi Almond
- Kue Almond Cokelat
- Kue Jagung Macaron
- Kue Kacang Manis
- Kue Jagung Cokelat
- Kue Ceri Almond
- Kue Renyah Manis
- Kue Moka Mete
- Kue Cokelat Kunang-Kunang
- Kue Mentega
- Kue Kurma Keju
- Kue Renyah Gurih
- Bolu Kering
- Macaron Cokelat
- Kue Kelapa Havermouth
- Kue Lapis Cokelat
- Macaron Kelapa
- Kue Keripik Jagung Mete
- Kue Cokelat Kopi
- Kue Kelapa
- Kaastengels
- Kue Kacang Jahe
- Keripik Cokelat
- Kue Sagu Keju
- Kue Kacang Kurma
- Lidah Kucing
- Nastar Keju
- Putri Salju Keju

CAKE (334 – 383)

- Cake Cokelat Kukus
- Cupcake Kukus
- Moka Cupcake
- Cake Jeruk Stroberi Kukus
- Cake Rempah Kukus
- Roll Cake Cokelat
- Fruit Cake Kukus
- Cake Kismis Hias Gula
- Cake Marmer Kukus
- Cake Pandan Kukus
- Cake Krim Stroberi
- Cake Pisang
- Cake Cokelat Lapis Puding
- Cake Moka Lembut
- Cake Tabur Tumis Daging
- Cokelat Sponge Cake
- Cake Jeruk

- Ontbijkoek
- Banana Cake
- Fruit Cake
- Choco Brownies
- Nuts Maudy Brownies
- Cake Ubi Merah
- Cake Ubi Ungu
- Cake Gula Merah
- Cake Isi Daging
- Sponge Kukus Warna-Warni
- Chocolate Chips Muffin
- Banana Nuts Muffin
- Muffin Gurih
- Cheese Cake Mangga
- Blueberry Cheese Cake I
- Chocolate Cheese Cake
- Strawberry Cheese Cake
- Cappuccino Cheese Cake
- Choco Nuts Cake
- African Choco Cake
- Marble Choco Cake
- Orange Markisa Cake
- Fruit Sponge Cake
- Mocha Slices
- Cake Apricot Streussel
- Blueberry Cheese Cake II
- Strawberry Cream Tart
- Marble Streussel
- Fruit And Nuts Cake
- Black Forest Cake
- Chocolate Layer Cake
- Strawberry Orange Cake
- Cheese Nut Strawberry Cake

ROTI (384 – 398)

- Roti Abon
- Roti Tuna
- Roti Cokelat
- Roti Kismis
- Roti Kayu Manis
- Donat
- Donat Ayam
- Panada
- Donat Stroberi
- Donat Selai Tabur Gula Bubuk

- Pizza Tomato
- Pizza Marinara
- Pizza Rendang
- Pizza Daging Olahan
- Calzone

PASTRY (399 – 459)

- Pinky Heart
- Donat Buah
- Pizza Donat
- Tuna Donat
- Donat Hotdog
- Burger Donat
- Donat Cokelat
- Cappuccino Donat
- Donat Kribo
- Choco Krim Donat
- Blueberry Donat
- Donat Ceri Hitam
- Donat Bumbu Spekuk
- Choco Fruit Donat
- Choco Crunch Donat
- Muffin Cantik
- Muffin Pisang Cokelat Keping
- Muffin Keju Daging Asap
- Muffin Nanas
- Muffin Peach Mixed Fruits
- Muffin Orange Strussel
- Muffin Tape
- Muffin Cappuccino
- Muffin Stroberi
- Muffin Jahe Kayu Manis
- Muffin Kurma Cokelat Keping
- Muffin Ubi Merah
- Muffin Blueberry
- Muffin Cokelat Kacang
- Muffin Ayam Jagung Pedas
- Adonan Puff Pastry/Pyhlo
- Cheese Stick Puff Cookies
- Puff Cookies
- Napoleon
- Apple Puff
- Chick Puff
- Kari Puff
- Choco Horn Puff
- Mini Beef Roll

- Apricot Puff
- Tuna Puff
- Cheese Puff
- Tomato Puff
- Fruit Puff
- Prawn Salmon Puff
- Ring Puff
- Peach Strawberry Pie
- Blueberry Cheese Pie
- Meat Pie
- Mango Butter Pie
- Mushroom Cheese Pie
- Pear Caramel Pie
- Chick Curry Pie
- Picnic Pie
- Tomato Pie
- Salmon Cheese Pie
- Choco Cheese Pie
- Tutti Fruity Pie
- Kiwi Tartles
- Apple Fruit Pie
- Coconut Pie

SNACK MANIS & KUE BASAH (460 – 505)

- Kue Lumpur
- Apple Strudel
- Cream Horn
- Apple Pie
- Cream Choco Pie
- Fruit Tartles
- Durian Cream Puff
- Choco Cream Puff
- Ring Puff II
- Donat
- Donat Selai Tabur Gula Bubuk
- Durian Tart
- Sponge Kukus Warna-Warni
- Choco Chips Muffin
- Cream Puff Eclairs
- Adonan Dasar Puff Pastry
- Kue Mangkuk Kembang Tabur Kelapa
- Bika Ambon
- Poffertjes
- Apem Kuah Santan

- Kue Stroberi Kelapa
- Pisang Bollen
- Ollieball
- Pukis
- Martabak Manis
- Kue Lipat Pandan
- Wafel
- Kue Manis Madu
- Kue Kacang Merah
- Cake Aroma Ragi
- Bluder Tape
- Bongko Menthuk
- Bongko Pisang
- Kue Ku
- Wingko Babat
- Perut Ayam
- Madu Mongso
- Dadar Gulung Ketan Hitam
- Bongko Kelapa Muda
- Putu Tegal
- Lepet
- Combro & Misro
- Bugis
- Sosis Solo
- Semar Mendem
- Onde-onde

SNACK GURIH (506 – 522)

- Otak-Otak Goreng
- Lumpia Mini
- Frittes ikan
- Bruschetta
- Risoles
- Krokot
- Lumpia Basah
- Lemper
- Saucijbroodjes
- Shrimp Roll
- Chicken Pie
- Chicken Tart
- Panada
- Donat Ayam
- Picnic Roll
- Cheese Puff
- Muffn Gurih

BAB III DESSERT & MINUMAN

PUDING (523 – 540)

- Puding Sutera Almond
- Puding Batik Saus Cokelat
- Puding Stroberi
- Puding Cream Mangga Saus Stroberi
- Puding Cokelat dalam Gelas
- Puding Diplomat
- Puding Jagung Manis
- Puding Apel Kayu Manis
- Puding Crepe
- Puding Cokelat Kukus
- Puding Roti Saus Blueberry
- Srikaya Durian
- Srikaya Kelapa Muda
- Srikaya Pisang
- Srikaya Pandan Nangka
- Srikaya Tape Singkong
- Tiramisu dalam Gelas
- Croissant Cream Puding

KOLAK (541 – 555)

- Angsle
- Wedang Ronde
- Wedang Gula Kacang
- Wedang Kolang-Koling Tape
- Kolak Pisang Nangka
- Kolak Ubi Pisang Durian
- Jenang Gerundul
- Bubur Sumsum
- Bubur Sagu Ambon
- Bubur Ketan Hitam Ala Kaki Lima
- Bubur Ketan Manis
- Bubur Jagung
- Bubur Merah Putih
- Bubur Jali Merah Delima
- Bubur Bola Dadar Manis

ES KRIM (556 – 572)

- Es Krim Tutti Fruity
- Ice Cake I
- Es Krim Kipas
- Es Krim Dalam Mangkuk
- Caramel Pinas Es Krim

- Es Loly Jagung Manis
- Es Loly Cendol
- Es Loly Cokelat
- Es Loly Durian
- Es Loly Kopyor
- Kolang-Kaling Manis Es Krim
- Cendol Es Puter
- Pisang Saus Jeruk
- Ice Cake II
- Es Krim Soda
- Pancake Cokelat Es Krim
- Mangkuk Cake Es Krim

ES CAMPUR (573-586)

- Es Campur Meriah
- Es Jambu Nanas
- Punch Buah
- Es Kopi Nanas
- Es Buah Beraroma
- Es Buah Segar I
- Es Santan Selasih
- Es Lidah Buaya
- Es Merah Delima
- Es Pop Stroberi
- Es Pop Peach Jeruk Manis
- Es Pop Mangga
- Es Pop Melon
- Es Ubi Jagung Kacang
- Es Campur Meriah
- Es Ubi Jagung Kacang

SETUP DAN LAIN-LAIN (587-606)

- Setup Jeruk Markisa
- Setup Kiwi Pisang Melon
- Setup Buah Manis
- Setup Sawo Mangga
- Setup Jambu Nanas
- Selada Buah
- Selada Udang Jeruk
- Kulit Kentang Goreng
- Crackers Aroma
- Selada Platter
- Beef Cube Ala Mama
- Salmon Panggang Tumis Sayuran
- Sup Krim Kentang dan Jagung

- Ayam Isi Keju Saus Krim
- Krim Puding Panggang
- Cheese Cake Krim Asam
- Ricotta Cheese Cake
- Koktil Buah Dengan Krim
- Cheese Cake Saus Raspberry
- Cheese Tart Blueberry

SOUFFLE (607-615)

- Strawberry Souffle
- Orange Kiwi Souffle
- Sirsak Markisa Souffle
- Chocolate Souffle
- Banana Souffle
- Puding Sutera Almond
- Buah Tropis Beraroma
- Es Buah Segar II
- Tart Kelapa Muda

CAMILAN IKAN (616-629)

- Nugget Udang Pedas
- Nugget Cumi Rasa Kari
- Bola Ikan
- Lumpia Udang
- Gimbal Talas
- Perkedel Ikan
- Fish Bites
- Calamary Ring
- Tenggiri Tusuk Serai
- Pangsit Goreng
- Nugget Ikan
- Udang Kupu-Kupu
- Udang Pop Corn
- Lumpia Bandung

BAB IV SAJIAN DALAM WADAH PRAKTIS (630-644)

- Roti Manis Keju
- Kue Nanas Kismis
- Cake Mentega Kismis
- Pasta Kentang Brokoli
- Pasta Saus Krim Tomat
- Selada Sayuran
- Lasagna Bayam
- Selada Buah

- Puding Apel Krim
- Dadar Isi Saus Krim
- Nasi Tumis Daging Kukus
- Nasi Ayam Jamur Kukus
- Roti Cokelat Almond
- Apricot Strawberry Puff
- Puding Ketan Kelapa Muda

**BAB V 100 RESEP PRAKTIS Links.
txt MAKNAN POPULER UNTUK
JUALAN (645-658)**

NASI

- Nasi Ayam Hainan
- Nasi Tim Ayam Jamur
- Nasi Kebuli Kambing
- Nasi Kebuli Ayam
- Nasi Gaul
- Nasi Bakar Ayam Jamur
- Nasi Bakar Bandeng
- Nasi Burger
- Nasi Goreng Tek-Tek
- Nasi Goreng Mawut
- Nasi Goreng Nanas
- Nasi Goreng Oncom
- Nasi Goreng Praktis
- Nasi Goreng Babat

BUBUR (659-664)

- Bubur Ayam
- Bubur Ayam Istimewa
- Bubur Ayam Kuah Soto
- Bubur Kuah Sambal Udang
- Bubur Seafood
- Bubur Sayuran

MI (665-670)

- Mi Rebus
- Mi Goreng Tek-Tek
- Mi Ayam Istimewa
- Cwi Mi
- Pangsit Kuah
- Pangsit Goreng

SUP (671-672)

- Cream Soup
- Sup Marinara Pedas

AYAM (673-678)

- Ayam Goreng Gurih
- Ayam Panggang Bumbu Cabai
- Ayam Panir Isi Keju
- Bistik Ayam
- Sayap Goreng Pedas
- Ayam Goreng Renyah

DAGING(679-683)

- Iga Panggang
- Rollade
- Steak Ala Café
- Daging Iris Panir
- Bistik Daging Saus Bawang

IKAN & SEAFOOD (684-694)

- Ikan Panggang Bumbu Kuning
- Ikan Panggang Bumbu Kecap
- Ikan Goreng Cabai
- Sarden Bandeng
- Ikan Saus Asam Manis
- Ikan Panir Saus Mayo
- Ikan Panggang Sambal Mangga
- Otak-Otak Cumi
- Otak-Otak Tenggiri
- Siomay Ikan Tenggiri
- Tahu Ikan Saus Kacang

SNACK GURIH (695-710)

- Bitterballen
- Risoles Telur Keju Ayam Asap
- Pastel Tutup
- Lumpia Goreng
- Risoles Sayuran
- Lemper Ayam
- Lemper Isi Daging Sapi
- Lemper Isi Tuna Suwir
- Crepes Isi Tuna
- Arem-Arem
- Pastel
- Pizza
- Camilan Gurih
- Sandwich Bakar
- Rogout Ayam
- Isian Keju

PASTA (711-713)

- Makaroni Panggang
- Fettuccine
- Lasagna II

SNACK MANIS (714-731)

- Muffin Kukus
- Kue Tape Kukus
- Kue Manis
- Kue Bola Manis
- Kue Bola Cokelat
- Onde-Unde Ketawa
- Cake Cokelat Kukus
- Cake Rempah
- Cake Pisang
- Chiffon Cake
- Klappertart
- Kue Serabi Kinca
- Putu Mayang Bihun
- Bolu Kukus Bintik
- Sus
- Roti Manis
- Hunkue Marmer
- Dadar Cokelat Isi Manis

SALAD, PUDING, & MINUMAN (732-735)

- Selada Segar Mayonnaise
- Puding Cokelat
- Puding Susu Koktail Buah
- Es Mutiara Meriah

SAUS (Pelengkap) (736-742)

- Acar Mentimun
- Sambal Terasi Pedas
- Sambal Rebus
- Saus Kacang 1
- Saus Kacang 2
- Saus Taoco
- Mayonnaise Acar

SAJIAN PESTA (743)

- Krokot Ayam Jamur

SAJIAN BUMBU DASAR MERAH (744-758)

- Bumbu Dasar Merah
- Sop Seafood
- Lodeh Sayuran
- Telur dan Terong Cabai
- Sate Lilit Ayam
- Buntut Masak Pedas
- Sambal Goreng Favorit
- Ayam Panggang Merah
- Daging Pedas Gurih
- Tumis Udang Petai
- Gulai Iga Nanas
- Gurame Acar Merah
- Nasi Goreng Cabai Rawit
- Trancam
- Tenggiri Kuah Pedas

SAJIAN BUMBU DASAR KUNING (759-773)

- Bumbu Dasar Kuning
- Soto Sapi
- Laksa Ayam
- Soto Mi
- Gulai Ikan Mas
- Ayam Panggang Kunyit
- Udang Panggang Gurih
- Ikan Bakar
- Oseng Kacang Panjang
- Sayur Daun Singkong
- Daging Masak Bumbu Kuning
- Acar Ikan
- Peyek Lebar
- Sate Ikan Bumbu Kunyit
- Pindang Iga Sapi

SAJIAN BUMBU DASAR PUTIH (774-788)

- Bumbu Dasar Putih
- Lodeh Pepaya Muda
- Sop Kambing
- Soto Daging Sapi
- Semur Ayam
- Ayam Panggang Manis
- Opor Daging Sapi

- Gudeg
- Babat Gongso
- Mi Rebus
- Gadon Tahu Sutera
- Tumis Lidah Bumbu Taoco
- Tahu Tempe Bacem
- Botok Ikan Pari
- Nasi Bakar Ayam Jamur

STEAK (789-794)

- Bistik Ayam Saus Inggris
- Daging Sapi Lada Hitam
- Bistik Hamburger
- Marlin Teriyaki
- Salmon Kukus
- Ikan Panggang Manis

KUE-KUE DARI COKELAT (795-808)

- Waffle Cokelat Es Krim
- Cake Kukus Es Krim
- Kue Cokelat Manis
- Puding Cokelat Saus Krim
- Puding Marmer Es Krim
- Kue Bola Cokelat
- Cake Cokelat Truffle
- Cake Cokelat Krim
- Permen Bola Cokelat
- Cake Buah Cokelat
- Pie Cokelat Buah
- Kue Cokelat Hati Ku
- Mini Chiffon Cokelat
- Dadar Cokelat Krim Keju

DIMSUM (809-820)

- Lo Ma Kai
- Hakau
- Ceker Ayam
- Pau Isi Kacang
- Pau Ayam
- Pau Goreng
- Pau Ayam Panggang Merah
- Bola-Bola Rambutan
- Egg Tart
- Fried Tart

- Talas Goreng
- Puding Almond

MASAKAN CHINA PRAKTIS (821-835)

- Sup Telur Asam Pedas
- Cumi Goreng Tepung
- Udang Mayonnaise
- Ayam Lapis Udang
- Ayam Masak Kacang Hitam
- Udang Goreng Mentega
- Udang Goreng Cabai Garam
- Cumi Brokoli Saus Tiram
- Ayam Udang Asam Manis
- Iga Sapi Lada Hitam
- Tumis Taoge Ikan Asin
- Kepiting Saus Pedas
- Udang Goreng Telur Asin
- Nasi Ikan Udang
- Nasi Goreng Kacang Polong

HIDANGAN BERKUAH FAVORIT (836-851)

- Misoa
- Tekwan
- Model
- Empal Gentong
- Soto Pekalongan
- Tongseng
- Gulai Kambing
- Gulai Ikan
- Gulai Tunjang
- Gulai Otak Sapi
- Kare Daging Sayuran
- Pindang Ikan Patin
- Pindang Iga Sapi
- Asem-Asem Buntut
- Rawon
- Brongkos

DESSERT POPULER (852-853)

- Setup Mangga
- Es Pop Nanas

**NASI, MI, & PASTA ALA RESTO
(854-858)**

- Nasi Daging Paprika
- Mi Goreng Seafood
- Nasi Tim
- Nasi Ayam Hainan
- Lontong Opor

**SAJIAN DENGAN BUAH
SEGAR(859-873)**

- Selada Tomat Isi
- Sup Iga Kedondong
- Rujak Serut Jeruk Nipis
- Sup Tomat Marinara
- Strawberry Roll Cake
- Fruit Strussel Cake
- Tenggiri Saus Buah
- Udang Panggang Saus Jeruk
- Rollade Saus Nanas
- Tumis Ayam Nanas
- Kare Kepiting Mangga Muda
- Buah Saus Jeruk
- Selai Mangga
- Selai Apel
- Selai Strawberry

SAJIAN PESTA(874-904)

- Nasi Uduk
- Aneka Gorengan
- Pepes Telur Asin
- Daging Bumbu Pedas
- Nasi Liwet
- Areh dan Telur Kukus
- Sambal Goreng Special
- Nasi Kuning
- Sate Manis
- Sambal Iris
- Rempeyek Udang
- Sambal Goreng Telur Petis
- Sambal Goreng Hati Ampela
- Bubuk Kedelai dan Poyah Kelapa
- Sup Merah
- Selada Huzar
- Makaroni Ring
- Bistik Sapi

- Bistik Lidah
- Bistik Sirloin
- Bistik Jawa
- Aneka Barbeque
- Daging Bumbu Manis Tabur Wijen
- BBQ Sayuran Special
- Salmon Bungkus Filo
- Krim Sup Filo
- Loaf Bungkus Filo
- Serundeng Manis
- Tumis Tempe Kacang Panjang
- Telur & Bandeng Bumbu Bali
- Perkedel Jagung

SERBA PENYET (905-908)

- Sambal Telur Penyset
- Iga Penyset
- Ikan Pari Penyset
- Terong Penyset

LAIN_LAIN (909-1000)

- Ikan Bakar Sambal Iris
- Ayam Goreng Manis
- Ayam Goreng Bumbu Lengkuas
- Teh Aroma Rempah
- Parata Salad
- Teh Nanas Jahe
- Puding Buah Segar
- Kangkung Masak Santan
- Sajian Teh Special
- Asem-Asem Ikan
- Asem-Asem Ayam
- Tumis Bunga Pepaya
- Daging Bumbu Rempah
- Kue Pisang Bakar
- Sup Telur Pedas
- Telur Asam Manis
- Tumis Telur Udang Jamur
- Sup Pasta Kuah
- Banana Chocolate Cake
- Buah Saus Krim
- Sup Kacang Polong
- Ayam Panggang Isi Sayuran
- Ceri Kelapa Cokelat
- Kentang Udang Panggang

- BBQ Sate
- Stroberi Isi Es Krim
- Tahu Kenyol
- Tahu Kecap
- Tahu Ayam Kare
- Rujak Tahu
- Sup Telur Jahe
- Sechuan Shrimp
- Beef Brokoli
- Koktail Buah Aroma Almond
- Cokelat Kasih Sayang
- Sup Kentang Ubi Merah
- Bistik Kasih Sayang
- Manggo Strawberry Pudding
- Emping Pedas
- Onde-Onde Kacang Merah
- Talam Udang
- Mutiara Telur Aroma
- Roti Sarden Keju
- Kentang Gendut
- Puding Jeruk Markisa
- Puding Kacang Hijau Klapmud
- Teh Pandan Susu
- Sandwich Ala Mama
- Pasta Saus Krim
- Kurma Cokelat Krim
- Milk Pudding Orange Cocktail
- Es Kacang Meriah
- Choco Nut Yummy
- Sup Celup-Celup
- Lumpia Sayuran
- Bakso Asam Manis
- Brownies Kukus
- Roti Si Panjang
- Soda Meriah
- Gado-Gado Espresso
- Tofu Asam Manis
- Koktail Buah Favorit
- Nasi Goreng Telur Kol
- Nasi Goreng Hijau
- Spaghetti Saus Tomat
- Marinara Soup
- Steak Cream Sauce
- Bubur Jahe Manis
- Es Jelita Lidah Buaya
- Puding Sponge Orange Sauce Stroberi
- Pisang Penyet Saus Mangga
- Puding Mangga Saus Orange
- Cocktail Guava
- Sup Jamur Ikan Dori
- Pasta Tumis Brokoli
- Selada Sosis Sayuran
- Sapo Marinara
- Lovely Sandwich
- BBQ Sosis
- Tofu Orange Sauce
- Sosis Platter
- Tofu Brocoli Cashewnut
- Egg Tofu Snack
- Jagung Asam Manis
- Crepe Selada Udang Nanas
- Koktil Kuah Asam Pedas
- Ikan Kukus Cabai Hijau
- Pindang Cemplung
- Lidah Bumbu Bali
- Lapis Daging Sapi
- Ikan Panggang Pasta Gurih
- Nasi Gulung Telur



TENTANG PENYUSUN

I *Makanan*



SUP & SOTO

Sup & Soto Ikan, Ayam

1. Sup Rollade Ayam Udang

Bahan:

Rollade:

- 2 butir telur, 1 kuning telur, dan sdt garam, kocok, buat dadar tipis
- 150 gram ayam cincang
- 150 gram udang cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm bawang goreng
- 1 sdm tepung maizena
- 1 putih telur

Kaldu:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 1 batang daun bawang, potong 1 cm
- 1 liter kaldu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 250 gram kembang kol
- 100 gram kacang polong
- 1 batang seledri, iris halus

Cara membuat:

1. **Rollade:** Campur udang cincang, ayam cincang, garam, merica, bawang goreng, tepung maizena, dan telur, aduk rata. Bagi menjadi 4 bagian. Ambil selembat dadar, isi dengan adonan daging, ratakan. Gulung, bungkus seperti lontong dengan *aluminium foil*, kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan. Potong menurut selera.
2. **Kaldu:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan daun bawang hingga harum. Masukkan tumisan ke dalam kaldu, didihkan. Tambahkan garam, merica, dan pala. Masukkan wortel, kembang kol, dan kacang polong.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata rollade, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi dengan irisan seledri. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

2. Sup Ayam Kuah

Bahan:

- 10 potong sayap ayam
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 liter air, untuk kaldu
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 gram biji teratai
- 250 gram jamur *shiitake* segar
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 batang daun ketumbar, iris

Cara membuat:

1. Cuci bersih sayap ayam dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam air untuk membuat kaldu dan didihkan.
3. Masukkan sayap ayam, kecap asin, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
4. Rendam biji teratai ke dalam air selama 30 menit, buang biji kecil berwarna hijau di tengahnya, dan rebus hingga lunak.
5. Setelah ayam lunak, masukkan biji teratai dan jamur, masak sebentar dan angkat.
6. Sajikan hangat, beri irisan daun bawang dan daun ketumbar.

Untuk: 5 orang

3. Sup Krim Ayam

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu, ayak
- 1 liter susu cair
- 250 ml kaldu ayam
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 kaleng jagung manis
- 50 gram jamur kancing kaleng, iris, siap beli
- 1 dada ayam, rebus matang, potong dadu
- 1 sdm peterseli cincang

Pelengkap:

Roti *Garlic*: 1 buah roti Prancis, potong-potong tebal 1 cm

Olesan: 3 sdm mentega campur dengan 3 siung bawang putih cincang dan 1 sdt peterseli cincang. Tambahkan $\frac{1}{2}$ sdt garam dan $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk, aduk rata. Oleskan di roti dan panggang hingga berwarna kecokelatan dan kering.

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan susu cair, kaldu, garam, dan merica, masak hingga mendidih.
3. Masukkan jagung manis, jamur, dan ayam, masak sebentar hingga mengental, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli dan lengkapi dengan roti *Garlic*.

Untuk: 6 orang

4. Sup Ayam Makaroni

Bahan:

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 ekor ayam, rebus dengan | |
| 1 liter air | 100 gram makaroni/pasta bentuk menurut selera, rebus matang |
| 1 batang daun bawang | |
| 1 batang wortel | 100 gram buncis, iris |
| 1 batang seledri | 12 butir telur puyuh, rebus |
| 1 sdm margarin | 5 sdm kacang polong beku |
| 1 buah bawang bombai, iris | 3 buah sosis sapi, potong menurut selera |
| 1 liter air | |
| 1 sdt garam | |
| ½ sdt merica bubuk | |
| ½ sdt pala, bakar | |
| 2 batang wortel, potong | |

Taburan:

Irisan seledri secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama daun bawang, wortel, dan seledri hingga lunak, angkat dan tiriskan, kemudian potong dadu.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan air, didihkan.
3. Masukkan garam, merica, dan pala, setelah mendidih kembali, tambahkan wortel, buncis, sosis sapi, makaroni, telur puyuh, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi irisan daun seledri. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

5. Kimlo

Bahan:

Kaldu:

- | | | | |
|---|----------------------------|-----|--|
| 2 | liter air | 150 | gram bangkuang, potong bentuk korek api |
| 1 | ekor ayam, potong 4 bagian | 25 | gram jamur kuping, rendam dalam air hingga mengembang |
| 1 | batang daun bawang | 15 | lembar sedap malam kering, rendam dalam air hingga lunak |
| 1 | batang seledri | 50 | gram soun, rendam dalam air hingga lunak |
| 1 | buah wortel | | |

Kuah:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 150 gram udang kecil, buang kulit
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 3 batang wortel, kupas, iris

Pelengkap:

Irisan bawang goreng dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus haluskan bersama 1 sdt garam, tambahkan 1 sdt cuka masak

Cara membuat:

1. **Kaldu:** Rebus ayam dengan daun bawang, seledri, dan wortel, gunakan api sedang. Masak hingga ayam lunak dan matang, angkat ayam, tiriskan dan potong dadu kecil, saring kaldunya.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan tumisan ke dalam kaldu, tambahkan jahe, udang, garam, merica, dan kecap manis.
3. Masukkan wortel, bangkuang, jamur kuping, dan sedap malam, masak sebentar. Masukkan potongan ayam, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk beri soun secukupnya, tuangkan kuah dan isian, taburi dengan bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus dan sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

6. Soto Lamongan

Bahan:

- 1 ekor ayam, berat 900 gram, belah dua bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 liter air
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Isi:

- 50 gram soun, rendam air dingin, tiriskan
- 8 butir ayam, rebus matang
- 2 lembar kol, iris halus

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam bersama daun jeruk, serai, dan jahe, gunakan api kecil, setelah ayam matang, angkat, tiriskan dan suwir-suwir, saring kaldu.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu, didihkan kembali.
4. Siapkan mangkuk, isi dengan soun, irisan kol, dan ayam suwir, tuangkan kuahnya, taburi dengan irisan daun bawang dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat, lengkapi dengan bubuk kerupuk udang dan sambal rebus.

Untuk: 8 orang

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 4 cm kunyit
- 1 sdm garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Taburan Kerupuk: 300 gram kerupuk udang goreng campur dengan 2 sdm bawang putih goreng, tumbuk halus.

Sambal Rebus: 3 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus matang, haluskan, tambahkan ½ sdt garam.

Taburan:

Irisan daun bawang dan bawang goreng secukupnya.

7. Soto Banjar

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 liter air, untuk merebus
- 100 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan
- 4 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 buah pala, memarkan
- 4 cm kayu manis
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam, cuci bersih kembali dan tiriskan. Rebus ayam hingga lunak, angkat dan tiriskan, sisihkan kaldunya. Potong dadu kecil atau suwir-suwir ayam rebus.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu.
3. Didihkan kaldu, masukkan pala, kayu manis, daun jeruk, dan serai.
4. Siapkan mangkuk, tata soun, potongan ayam, telur rebus, dan perkedel, tuangkan kuah, taburi bawang goreng, bawang putih goreng, seledri, dan daun bawang. Sajikan hangat dan lengkapi dengan ketupat atau lontong dan sambal.

Pelengkap:

Telur rebus, bawang merah, bawang putih goreng, irisan seledri dan daun bawang, lontong atau ketupat

Perkedel Kentang:

3 buah kentang, kupas, goreng, dan haluskan, campur dengan 5 butir bawang merah yang dihaluskan bersama 2 sdt garam, $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk. Aduk rata, bentuk, celupkan dalam 1 butir telur kocok dan goreng hingga matang.

Sambal Soto:

10 buah cabai rawit merah, 2 buah cabai merah besar, haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian goreng dengan minyak hingga matang, tambahkan $\frac{1}{2}$ sdt garam. Aduk rata.

Untuk: 6 orang

8. Soto Kudus

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 900 gram
- 2 liter air, untuk merebus
- 4 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 12 butir bawang merah, iris halus
- 5 butir telur ayam, rebus
- 100 gram taoge, seduh air panas
- 6 sdm daun seledri iris
- 2 sdm minyak goreng
- 3 sdm kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 siung bawang putih
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 8 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Sambal Kecap: 12 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih, tumis sebentar dan haluskan, campur dengan 100 ml kecap manis.

Cara membuat:

1. Rebus ayam, masukkan jahe dan serai, masak hingga ayam lunak. Angkat, sisihkan kaldunya untuk kuah.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah iris dan bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kecap manis dan didihkan kembali.
3. Ayam setelah ditiriskan, suwir-suwir, dan sisihkan.
4. Siapkan mangkuk, tata taoge, ayam, telur rebus, tuangkan kuah dalam mangkuk, taburi dengan irisan daun seledri.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap manis.

Untuk: 8 orang

9. Kuah Asam

Bahan:

2	ekor ikan kakap atau kerapu, berat @ 400 gram	1	sdt merica bubuk
2	sdm air jeruk nipis	5	buah cabai merah besar, iris
1	sdt garam	3	buah cabai hijau besar, iris
1	liter air	8	butir bawang merah, iris
3	batang serai, memarkan	3	siung bawang putih, iris
3	cm jahe, memarkan	6	buah tomat sayur, potong-potong
3	cm lengkuas, memarkan	6	buah belimbing sayur
5	lembar daun jeruk	5	sdm air jeruk nipis
1	lembar daun pandan, potong-potong	2	ikat kemangi, petik daunnya
2	sdt garam		

Cara membuat:

1. Siangi ikan kakap atau kerapu, potong menjadi 2 bagian, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun pandan, garam, dan merica.
3. Setelah mendidih kembali masukkan ikan, bawang merah, dan bawang putih iris, masak hingga ikan lunak.
4. Masukkan tomat sayur, belimbing sayur, air jeruk nipis, cabai merah, cabai hijau, dan kemangi, masak sebentar dan angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

10. Sup Marinara

Bahan:

Bola-bola ikan:

- 500 gram ikan tenggiri
- 2 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Bumbu yang dihaluskan:

- 4 buah cabai merah besar
- 4 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt terasi goreng
- 1 sdt garam

Isi:

- 1,5 liter air
- 250 gram udang, ukuran sedang, belah punggungnya
- 250 gram cumi, potong menurut selera
- 150 gram jamur kancing, iris
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 4 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm saus ikan
- 1 sdm irisan daun ketumbar
- 2 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. **Bola-bola ikan:** Campur ikan tenggiri yang telah dihaluskan dengan tepung sagu, telur, garam, dan merica, aduk rata, bentuk bola-bola, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum, angkat.
3. Didihkan air bersama bumbu yang telah ditumis, setelah mendidih masukkan bola-bola tenggiri, udang, cumi, dan jamur, masak hingga mengapung dan matang. Tambahkan air jeruk nipis dan saus ikan, aduk rata dan angkat.
4. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah dan bahan isi, taburi dengan irisan daun ketumbar, sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

11. Sup Kepiting

Bahan:

2	sdm minyak goreng	200	gram jagung manis kalengan, siap beli
1	sdm minyak wijen		
2	siung bawang putih, memarkan	150	gram asparagus kalengan, potong-potong, siap beli
1	liter kaldu ayam		
2	cm jahe, kupas dan memarkan	1	sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
1	sdt garam		
½	sdt merica bubuk	3	butir telur, kocok lepas
150	gram daging kepiting/ rajungan rebus	1	batang daun bawang, iris halus

Cara membuat:

1. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu dan jahe, didihkan.
2. Masukkan garam dan merica bubuk, daging kepiting, jagung, dan asparagus, didihkan kembali.
3. Kentalkan dengan larutkan tepung sagu, aduk rata, setelah mengental, masukkan telur kocok perlahan-lahan sambil terus diaduk hingga menyerupai serabut, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang.

Untuk: 4 orang

12. Sup Ikan Tahu Sutera

Bahan:

- 250 gram udang, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang dan tumis sebentar
- 1 putih telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm tepung sagu
- 2 bungkus *egg tofu*/tahu sutera, potong 1 cm

Kuah:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 100 gram udang kupas
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 liter air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

- 50 gram soun rendam dalam air, tiriskan, irisan daun bawang, irisan seledri, dan saus sambal

Cara membuat:

1. **Adonan udang:** Campur udang dengan tumisan bawang putih, putih telur, garam, merica, gula pasir, saus tiram, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan irisan daun bawang, aduk rata.
2. Potong-potong *egg tofu* 1 cm, buat lubang untuk isian adonan udang. Haluskan sisa kerukkan tofu dan campurkan pada adonan udang.
3. Ambil satu potong *egg tofu*, isi dengan isian adonan udang, dan kukus hingga matang selama 20 menit, angkat dan sisihkan.
4. **Kuah:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna, tuangkan air, tambahkan jahe, garam, dan merica bubuk, didihkan.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk saji, beri soun secukupnya dan tahu isi. Siram dengan kuah, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 6 orang

13. Sup Ikan Kakap

Bahan:

1	ekor ikan kakap berat ± 500 gram	3	sdm minyak cabai
1	sdm air jeruk nipis	2	sdm kecap ikan
1	sdt garam	200	gram udang ukuran sedang, belah punggungnya
2	sdm minyak goreng untuk menumis bawang putih	2	batang wortel, iris serong
3	siung bawang putih, cincang, tumis	100	gram jamur <i>shiitake</i> segar
1½	liter air	1	buah <i>egg tofu</i> , potong-potong
3	cm jahe, memarkan	6	lembar sawi putih, potong-potong
1	sdt garam	1	batang daun bawang, potong-potong
½	sdt merica bubuk	25	gram soun, rendam air sebentar hingga lunak

Cara membuat:

1. Siangi ikan kakap, potong-potong, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali, dan tiriskan.
2. Didihkan air, masukkan bawang putih yang telah ditumis, jahe, garam, merica, minyak cabai, dan kecap ikan.
3. Setelah mendidih, masukkan ikan, udang, jamur, dan wortel. Setelah ikan lunak, masukkan sawi putih, *egg tofu*, daun bawang, dan soun, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Sup & Soto Daging

14. Soto Betawi

Bahan:

- 500 gram daging sapi sandung lamur
- 1 liter air, untuk merebus
- 250 gram babat sapi, rebus matang
- 250 gram paru, rebus matang
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 6 lembar daun jeruk
- 8 biji cengkih
- 1 biji pala, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 4 cm batang kayu manis
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 4 buah cabai merah besar
- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk

Pelengkap:

- 4 buah tomat segar, potong
- 2 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm irisan daun seledri
- 4 sdm bawang goreng
- Emping, kecap manis, dan jeruk limau

Sambal rebus (haluskan):

- 10 buah cabai rawit merah
- 1 buah cabai merah besar
- 2 siung bawang putih
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi bersama serai, daun salam, daun jeruk, cengkih, pala, jahe, dan kayu manis hingga daging setengah matang. Angkat daging, potong dadu, sisihkan kaldunya.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, angkat.
3. Campur tumisan bumbu ke dalam kaldu dan masukkan kembali potongan daging dan santan, masak hingga daging lunak dan bumbu meresap, angkat.
4. Rebus babat dan paru secara terpisah hingga lunak. Angkat dan sisihkan. Bila akan disajikan goreng dalam minyak panas sebentar dan potong bentuk dadu.
5. Siapkan mangkuk, tata babat, paru, daging, dan potongan tomat, siram dengan kuah. Taburi irisan daun bawang, daun seledri, bawang goreng, emping, kecap manis, jeruk limau, dan sambal. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

15. Soto Bandung

Bahan:

- 1 kg daging sapi sandung lamur
- 2 liter air, untuk merebus
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 5 sdm kecap manis
- 1 buah lobak, kupas, iris tipis
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Taburan:

- 1 batang daun bawang, iris halus
- 2 batang seledri, iris halus
- 4 sdm bawang goreng
- 200 gram kacang kedelai, rendam hingga lunak, tiriskan, dan goreng

Cara membuat:

1. Rebus daging dengan jahe, serai, dan daun jeruk hingga lunak. Angkat daging, potong dadu dan masukkan kembali ke dalam kuah.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu. Tambahkan kecap manis dan lobak, masak sebentar dan angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, dan kedelai goreng. Sajikan hangat dengan sambal rebus.

Untuk: 6 Orang

16 Sup Celup-Celup

Bahan:

- 300 gram daging sapi sirloin, iris tipis
- 12 buah udang sedang, cuci bersih dan tiriskan
- 12 buah bakso sapi, potong
- 2 batang daun bawang, potong serong
- 2 batang wortel, iris serong
- 6 lembar sawi putih, potong-potong
- 1 buah *egg tofu*/tahu telur dalam kemasan plastik kedap udara, potong 2 cm
- 50 gram soun, rendam air dingin dan tiriskan

Kuah:

- 1 liter kaldu
- 100 ml kecap asin Jepang
- 50 ml *mirin*
- 20 ml *sake*
- 6 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 cm jahe, memarkan

Cara membuat:

1. Didihkan kaldu, masukkan kecap asin Jepang, *mirin*, *sake*, gula pasir, garam, merica, dan jahe, angkat dan sisihkan.
2. Siapkan panci atau *stemboat* untuk dimasak bersama di meja makan, masukkan dan didihkan kembali kaldu dan masukkan secara bergantian daging sapi, udang, dan bakso, masak hingga matang. Tambahkan sawi, daun bawang, wortel, dan *egg tofu*.
3. Terakhir masukkan soun, sajikan bersama saus sambal, atau irisan cabai rawit merah.

Untuk: 6 orang

17. Sup Daging Sayuran

Bahan:

- 250 gram daging sandung lamur
- 1 liter air
- 1 batang daun bawang
- 1 sdm margarin
- 5 butir bawang merah, iris
- 1 biji pala, memarkan
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 3 buah kentang sedang, potong dadu
- 2 batang wortel, iris
- 200 gram buncis, iris
- 3 lembar kol, iris
- 1 buah tomat, iris

Taburan:

Irisan daun bawang dan batang seledri

Cara membuat:

1. Rebus daging sandung lamur dengan air dan daun bawang hingga daging lunak dan matang, angkat daging dan potong-potong.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, masukkan ke dalam kaldu.
3. Didihkan kembali kaldu, masukkan pala, garam, dan merica. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga setengah matang.
4. Tambahkan buncis dan kol, masak sayuran hingga matang, angkat, tambahkan irisan tomat.
5. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan seledri.

Untuk: 6 orang

18. Sup Kacang Merah

Bahan:

- 1 kg buntut sapi, potong 1 cm
- 2 liter air, untuk merebus
- 300 gram kacang merah kering, rendam dalam air 3-4 jam
- 2 sdm margarin
- 2 batang daun bawang, potong 1 cm
- 2 batang seledri, potong 1 cm
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- 3 biji cengkih

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Taburan:

- Daun seledri, iris halus

Cara membuat:

1. Cuci bersih kacang merah tiriskan, rebus hingga lunak, angkat. Tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
3. Rebus buntut sapi hingga setengah matang, masukkan tumisan bumbu, kacang merah, daun bawang, seledri, garam, merica, pala, dan cengkih. Masak kembali hingga buntut dan kacang lunak, angkat, taburi dengan irisan seledri.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

19. Sup Kacang Hijau

Bahan:

- 350 gram daging sapi, potong dadu
- 150 gram kacang hijau
- 2 liter air
- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah bawang bombai, cincang kasar
- 1 biji pala, memarkan
- 3 cm kayu manis
- 5 biji cengkih
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Taburan:

Irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi dengan 1½ liter air, tambahkan pala, kayu manis, cengkih, dan jahe, masak hingga daging lunak, angkat.
2. Rebus kacang hijau dengan 500 ml air hingga lunak, campurkan ke dalam rebusan daging sapi.
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ke dalam kuah, masak sebentar. Tambahkan garam dan merica bubuk, setelah bumbu merata, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang, seledri, dan bawang goreng.

Untuk: 6 orang

20. Sup Buntut Goreng

Bahan:

- | | | | |
|----|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| 1 | kg buntut sapi, cuci bersih | 2 | buah tomat, potong menurut selera |
| 80 | gram tepung berbumbu, siap pakai | | Minyak secukupnya, untuk menggoreng |
| 1 | liter air, untuk merebus | | |
| 1 | biji pala, memarkan | | |
| 2 | batang daun bawang | | |
| 1 | buah bawang bombai, iris | | |
| 2 | sdt garam | | |
| ½ | sdt merica bubuk | | |
| 2 | batang wortel, potong menurut selera | | |
| 2 | buah kentang, potong menurut selera | | |

Taburan

Bawang goreng dan irisan daun bawang

Cara membuat:

1. Potong-potong buntut sapi setebal 1 cm, rebus dengan air. Masukkan biji pala dan daun bawang, setelah daging lunak, angkat dan pisahkan dari kuahnya.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bawang bombai hingga harum dan masukkan ke dalam kaldu, tambahkan garam dan merica, didihkan.
3. Masukkan wortel, kentang, dan tomat, masak hingga sayuran matang, angkat.
4. Panaskan minyak, lumuri buntut dengan tepung berbumbu hingga rata dan goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat, dan tiriskan.
5. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah, isinya, dan taburi bawang goreng serta irisan daun bawang. Letakan buntut goreng ke dalam piring dan sajikan hangat dengan nasi putih.

Untuk: 6 orang

21. Sup Konro

Bahan:

- 1 kg iga sapi
- 2 liter air, untuk merebus
- 2 sdm kecap manis
- 4 sdm air asam jawa
- 6 biji cengkih
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 4 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 10 buah keluak, rendam air hangat, tiriskan
- 1 sdm garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi hingga lunak.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kecap manis, air asam, cengkih, dan daun jeruk, masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng, irisan seledri, dan daun bawang. Lengkapi dengan sambal rebus

Untuk: 4 orang

Taburan:

Bawang goreng, irisan seledri, dan daun bawang

Pelengkap:

Sambal Rebus: 5 siung bawang putih, 10 buah cabai keriting, 5 buah cabai rawit merah, rebus sebentar, angkat, haluskan dan tumis dengan 2 sdm minyak goreng hingga matang, haluskan, tambahkan ½ sdt garam, aduk rata.

22. Sup Kambing

Bahan:

- 750 gram daging kambing bagian yang bertulang, potong menurut selera
- 1 liter air, untuk merebus
- 3 cm jahe, memarkan
- 8 biji cengkih
- 3 cm kayu manis
- 1 biji pala, memarkan
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 batang daun bawang, potong 1 cm
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk
- 3 batang wortel, potong-potong
- 3 buah tomat, potong menurut selera

Taburan:

irisan seledri dan bawang goreng

Pelengkap:

Emping, kecap manis, jeruk limau, acar mentimun cabai, dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, rebus matang, haluskan, tambah $\frac{1}{2}$ sdt garam. Aduk rata.

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging kambing dan tiriskan. Rebus daging bersama jahe, cengkih, kayu manis, dan pala hingga daging kambing lunak, angkat. Tambahkan air hingga kaldu tetap 1 liter.
2. Panaskan minyak, tumis daun bawang hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, dan didihkan kembali. Masukkan wortel, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan kuah, tata irisan tomat, taburi seledri dan bawang goreng. Sajikan dengan emping, jeruk limau, kecap manis, sambal rebus, acar mentimun cabai, dan nasi putih.

Untuk: 6 orang

23. Soto Tangkar

Bahan:

- 500 gram iga sapi, potong-potong
- 500 gram daging sandung lamur
- 2 liter air, untuk merebus
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 5 cm kayu manis
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 3 buah tomat, potong menurut selera
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 9 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 5 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi bersama iga sapi hingga lunak, angkat daging dan potong-potong.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan lengkuas, daun jeruk, kayu manis, daun salam, dan serai, didihkan.
3. Tuangkan santan, masak hingga mendidih kembali, angkat.
4. Siapkan mangkuk, beri irisan tomat, tuangkan kuah dan isinya.
5. Sajikan selagi hangat, taburi dengan daun bawang, bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus, kecap manis, emping, dan jeruk limau.

Untuk: 6 orang

- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

irisan daun bawang, bawang goreng, kecap manis, jeruk limau, dan emping

Sambal Rebus:

3 buah cabai merah besar, 12 buah cabai rawit merah, 3 siung bawang putih rebus matang. Haluskan tambahkan 1 sdt garam, aduk.

24. Soto Sokaraja

Bahan:

- 500 gram daging sapi
- 1 liter air
- 50 gram soun, rendam air dingin dan tiriskan
- 50 gram taoge pendek, cuci bersih
- 150 gram kedelai goreng
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri sangrai
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus daging bersama air hingga setengah matang, bila air berkurang tambahkan air hangat hingga air tetap 1 liter.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan jahe, serai, lengkuas, dan kecap manis, masak hingga daging lunak dan bumbu meresap. Angkat daging dan potong-potong.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan soun, taoge pendek, tuang kuahnya. Taburi dengan irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, kedelai goreng, sambal soto, dan kerupuk.
4. Sajikan hangat dengan lontong atau nasi

Untuk: 4 orang

½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

irisan daun bawang, irisan seledri, bawang goreng, dan kerupuk

Sambal Soto:

150 gram kacang tanah, goreng, dan haluskan

Bumbu yang dihaluskan: 7 buah

cabai rawit merah, 3 butir bawang merah, 2 siung bawang putih, 1 sdt garam, 1 sdm gula merah iris, dan 1 sdm air asam. Tumis semua bahan dengan 2 sdm minyak goreng, tambahkan air 200 ml hingga menjadi sambal yang kental, angkat.

25. Soto Sulung

Bahan:

250 gram paru sapi, rebus matang	5	cm kunyit, bakar
250 gram hati sapi, rebus matang	2	sdt garam
250 gram babat sapi, rebus matang	1	sdt merica bubuk
500 gram daging sandung lamur		
2 liter air		
3 batang serai, memarkan		
8 lembar daun jeruk		
2 cm jahe, memarkan		
3 sdm minyak goreng, untuk menumis		

Pelengkap:

Irisan daun bawang, seledri, bawang goreng, sambal rebus, jeruk nipis, dan telur rebus

Sambal Rebus: 5 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 3 siung bawang putih rebus, angkat dan haluskan bersama $\frac{1}{2}$ sdt garam. Aduk rata.

Bumbu yang dihaluskan:

10 butir bawang merah
7 siung bawang putih
8 butir kemiri, sangrai

Cara membuat:

1. Rebus jeroan sapi, paru, hati, dan babat secara terpisah hingga lunak. Angkat dan potong menurut selera.
2. Rebus sandung lamur dengan air hingga lunak. Angkat daging, potong-potong menurut selera.
3. Rebus kembali kaldu, bila air menyusut tambahkan air panas hingga jumlah air tetap 2 liter. Masukkan serai, jahe, dan daun jeruk.
4. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan dan campurkan ke dalam kaldu, masukkan potongan jeroan sapi dan daging, masak hingga bumbu meresap, angkat.
5. Siapkan mangkuk, sajikan hangat taburi dengan irisan daun bawang, seledri, telur, bawang goreng, sambal rebus, dan perasan air jeruk nipis.

Untuk: 6 orang

26. Soto Makassar

Bahan:

- | | | |
|---|---|--------------------|
| 300 gram babat sapi, rebus matang | 1 | sdt jintan sangrai |
| 300 gram hati sapi, rebus matang | 1 | sdm garam |
| 200 gram jantung sapi, rebus matang | 1 | sdt merica butiran |
| 500 gram daging sapi sandung lamur | | |
| 2 liter air cucian beras/tajin | | |
| 5 batang serai, memarkan | | |
| 5 lembar daun salam | | |
| 250 gram kacang tanah, goreng, haluskan | | |
| 3 sdm minyak goreng, untuk menumis | | |
| 5 cm jahe, memarkan | | |
| 1 ruas lengkuas, memarkan | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 siung bawang putih
- 8 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai

Cara membuat:

1. Rebus babat, hati, dan jantung sapi secara terpisah hingga lunak, angkat, tiriskan, potong dadu.
2. Rebus daging sapi bersama air tajin, serai, lengkuas, jahe, dan daun salam hingga matang. Angkat, tiriskan dan potong dadu.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan kacang tanah goreng, didihkan.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan daging dan jerohan bersama kuahnya, taburi bawang goreng, irisan daun bawang, dan seledri. Sajikan dengan buras dan sambal taoco.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Pelengkap:

Bawang goreng, irisan daun bawang, dan irisan seledri

Sambal Taoco (haluskan): 10 butir bawang merah, 5 siung bawang putih, 10 buah cabai keriting rebus sebentar, 100 gram taoco tumis dengan 6 sdm minyak goreng hingga matang, haluskan, tambahkan garam dan gula merah secukupnya.

27. Soto Padang

Bahan:

- 500 gram daging sapi
- 1 potong tulang sengkel sapi
- 2 liter air
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- 3 cm kunyit, bakar

Pelengkap:

- 100 gram soun, rendam hingga lunak, tiriskan
- Perkedel kentang, siap saji
- Sambal rebus
- Irisan seledri
- Daun bawang
- Bawang goreng
- Paru goreng kering
- Kerupuk merah
- Nasi putih

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi dan tulang sengkel hingga lunak, angkat daging dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, setelah mendidih, angkat.
3. Goreng daging utuh hingga berwarna kecokelatan, angkat, potong dadu, sisihkan.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan soun, potongan daging, paru goreng, dan perkedel. Tuangkan kuahnya, taburi dengan bawang goreng, seledri, daun bawang, kerupuk merah, dan sambal rebus.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

28. Sup Iga Kacang Merah

Bahan:

- 250 gram kacang merah
- 500 gram iga sapi atau buntut, potong-potong
- 2 liter air
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 batang seledri
- 2 batang daun bawang
- 1 biji pala, memarkan
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 batang wortel, potong menurut selera

Cara membuat:

1. Rendam kacang merah dalam air selama 2 jam, cuci bersih dan tiriskan. Rebus hingga setengah matang, angkat, tiriskan.
2. Rebus buntut/iga sapi dengan air hingga daging setengah matang, masukkan kacang merah.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan wortel, seledri, daun bawang, pala, garam, dan merica, masak hingga kacang merah dan daging empuk.
4. Angkat, sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

NASI

Nasi Bungkus Peda Panggang

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

29. Tumis Peda

Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

30. Daging Iris Manis

Bahan:

- 350 gram daging sapi has dalam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 10 sdm kecap manis
- 300 ml santan dari setengah butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

31. Tumis Buncis dan Tempe

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
- 3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
- 8 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 300 gram buncis, iris
- 150 gram tempe, potong dadu
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

32. Sambal Terasi Goreng

Bahan:

- 8 buah cabai merah besar
 - 10 buah cabai rawit merah
 - 5 butir bawang merah
 - 1 buah tomat merah
 - 1 sdm terasi matang
 - 1 sdt gula merah iris
 - 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Lalap mentimun dan daun selada

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi



Nasi Bungkus Kencur

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

33. Nasi Kencur

Bahan:

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

Taburan:

Bawang goreng

Pelengkap:

Sambal terasi matang

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

34. Ayam Goreng Kemiri

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Minyak secukupnya untuk menggoreng

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

35. Pepes Spesial

Bahan:

- 6 butir telur bebek asin
- 125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 butir telur ayam
- 1 buah tahu putih besar, cincang kasar
- 100 gram jamur merang, iris
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 6 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 lembar daun jeruk, iris
- 1 buah tomat, potong dadu kecil
- 12 buah cabai rawit merah

Pelengkap:

Daun secukupnya, untuk membungkus.

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

36. Sambal Oncom

Bahan:

- 250 gram oncom, remas-remas
- 100 gram leunca
- 5 sdm minyak goreng
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 butir bawang merah, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 ikat kemangi, siangi, cuci bersih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai rawit, bawang putih, bawang merah daun jeruk, dan serai hingga layu.
2. Masukkan oncom, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Setelah oncom matang, masukkan leunca, aduk rata, masak sebentar. Tambahkan kemangi aduk rata, angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 4-6 porsi

Nasi Bungkus Kukus

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

37. Ayam Masak Santan

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

38. Telur Pindang

Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

39. Tumis Hati Ampela Ayam

Bahan:

- 6 potong hati ayam
- 6 potong ampela ayam
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 2 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 1 buah cabai hijau besar, iris
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 6 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

40. Kering Kentang Teri Asin

Bahan:

- 500 gram kentang
- 50 gram teri asin goreng
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 1 sdm cuka masak
- 50 ml air
- 2 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 3 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 50 gram gula pasir
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kupas kentang, cuci bersih, tiriskan serut pipih halus, dan rendam dalam air.
2. Panaskan minyak, goreng kentang hingga kering, angkat dan tiriskan.
3. Siapkan wajan, taruh bumbu halus, daun jeruk, air, dan cuka masak, aduk rata. Masak hingga bumbu harum dan gula menjadi karamel, masukkan kentang goreng, aduk rata. Tambahkan teri goreng, aduk rata.
4. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 175 gram



Nasi Rames Serundeng

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

41. Daging Ungkep Suwir

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi hingga matang, suwir-suwir.
2. Masak santan bersama bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk, setelah mendidih, masukkan daging suwir, air asam jawa, dan gula merah, masak hingga mengering, angkat.
3. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam wadah bertutup.

Untuk: 4-6 porsi

42. Serundeng Manis

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih, tiriskan dan parut memanjang.
2. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, aduk rata. Masukkan air asam jawa, tambahkan kelapa sangrai, aduk rata bersama bumbu, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk : 4-6 porsi

43. Serundeng Pedas

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4-6 porsi

44. Sambal Terasi Pedas

Bahan:

- 5 buah cabai merah besar
- 12 buah cabai rawit merah
- 1 sdt terasi matang
- ¼ sdt garam
- Air jeruk limau secukupnya

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah bersama cabai rawit dan garam hingga halus.
2. Masukkan terasi, haluskan, tambahkan air jeruk limau, aduk rata.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 4-6 porsi

45. Serundeng Kuning

Bahan:

- ½ butir kelapa setengah tua
- 1 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Kupas kelapa setengah tua, cuci bersih, tiriskan, dan parut memanjang.
2. Campur kelapa dengan bumbu yang dihaluskan hingga rata.
3. Masak bersama daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, aduk rata. Masak hingga mengering dan bumbu meresap, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 4-6 porsi

Nasi Kunyit Rames

Ambil daun pisang, tata nasi alasi dengan daun pisang, tata sambal pindang tongkol suwir, kering ubi, daging ungkep bumbu manis, dan irisan mentimun, bila ada tambahkan abon. Bungkus. Sajikan.

46. Sambal Pindang Tongkol Suwir

Bahan:

- 2 batang serai, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 50 lembar daun kemangi
- 5 sdm minyak goreng
- 250 gram daging ikan pindang tongkol, suwir
- 3 buah cabai merah besar, iris halus
- 10 buah cabai rawit merah, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai hijau besar
- 20 buah cabai rawit hijau
- 7 butir bawang merah
- 4 cm jahe
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan tongkol suwir, aduk rata, tambahkan daun kemangi, cabai merah, dan cabai rawit, aduk rata dan angkat.
2. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 4-6 porsi

47. Kering ubi

Bahan:

500 gram ubi merah, potong bentuk korek api

Minyak goreng secukupnya

3 buah cabai merah besar, buang isinya, iris tipis serong

2 lembar daun salam

2 cm lengkuas, memarkan

50 ml air

5 sdm irisan gula merah

2 sdm air asam jawa

1 sdt garam

5 sdm bawang goreng

3 sdm bawang putih goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, goreng ubi hingga kering, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis cabai merah hingga layu, angkat.
3. Tumis daun salam dan lengkuas sebentar, masukkan air, gula merah, air asam, dan garam. Setelah mendidih, masukkan ubi goreng, tumisan cabai merah, bawang goreng, dan bawang putih goreng, aduk rata, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 6 porsi

48. Daging ungkep Manis

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Iris daging sapi memotong serat 1 cm.
2. Lumuri daging dengan bumbu yang dihaluskan, diamkan selama 15 menit.
3. Panaskan minyak goreng, masukkan daging bersama rendamannya, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga berubah warna.
4. Masukkan kecap manis dan air, masak hingga daging lunak, kuah menyusut, dan mengering, angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

Untuk: 4-6 porsi

49. Nasi Kunyit

Bahan:

- 500 gram beras putih, cuci bersih
- 8 cm kunyit parut
- 1 sdm air jeruk nipis
Air secukupnya untuk merendam
- 1 sdt garam
- 1 sdm minyak goreng
- 900 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam

Cara membuat:

1. Rendam beras bersama kunyit parut, air jeruk nipis, dan air, diamkan hingga berwarna kuning terang, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Masak air bersama garam, minyak goreng, daun pandan, jahe, serai, daun jeruk, dan daun salam, setelah mendidih masukkan beras kuning, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. Kukus selama 30 menit atau hingga matang, angkat.

Untuk: 4-6 porsi

50. Nasi Daging Manis

Bahan:

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

Kuah:

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

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan kaldu, kecap manis, kecap asin jepang, garam, merica, dan gula pasir, didihkan.
2. Setelah mendidih, masukkan irisan daging, wortel, dan daun bawang, setelah daging matang, masukkan telur, masak sebentar hingga telur setengah matang, dan airnya habis, angkat.
3. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging dan isiannya.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

51. Nasi Ayam Rebus

Bahan:

2 mangkuk nasi

Ayam:

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 liter air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 ekor ayam berat 900 gram, belah 2 bagian putus
- 1 atang daun bawang, potong-potong

Saus:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe

Cara membuat:

1. **Ayam:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih, masukkan jahe, air, garam, merica, ayam, dan daun bawang. Masak hingga ayam lunak, angkat, tiriskan ayamnya.
2. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan kaldu, kecap asin, kecap manis, garam, dan merica bubuk, didihkan, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tata nasi, ayam, dan mentimun, tuangkan saus di atas ayam.
4. Sajikan hangat dengan kaldunya.

Untuk: 4 orang

150 ml kaldu

3 sdm kecap asin pekat

1 sdm kecap manis

½ sdt garam

¼ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Kaldu

Mentimun

Saus sambal atau sambal rebus:

3 buah cabai merah, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt garam, 1 sdm jahe parut, dan kecap asin, aduk rata dan campur dengan minyak wijen secukupnya.

52. Nasi Daging Sapi Bumbu Bawang

Bahan:

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

Pelengkap: Daun selada

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

53. Nasi Ayam Saus Lemon

Bahan:

- 2 daging dada ayam, potong dua bagian
- 1 sdm air jeruk nipis dan
- 1 sdt garam

Panir:

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

Saus Lemon:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

54. Nasi Siram Sayuran

Bahan:

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

Pelengkap:

Acar mentimun cabai rawit

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

55. Nasi Telur Asam Manis

Bahan:

2	mangkuk nasi putih	3	sdm kacang polong beku
4	butir telur	¼	buah nanas, potong bentuk kipas
½	sdt garam		
¼	sdt merica bubuk		
1	sdm tepung sagu		
100	gram udang kupas		
100	gram daging kepiting/ rajungan		
1	batang wortel, serut		
1	lembar kol, iris		
1	batang daun bawang iris		
	Minyak secukupnya, untuk menggoreng		

Saus:

250	ml sari jeruk
1	cm jahe, memarkan
1	sdm saus tomat
1	sdt cuka masak
1	sdm gula pasir
1	sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Kocok telur sebenetar, masukkan garam dan merica, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, aduk rata.
2. Masukkan udang, kepiting, wortel, kol, dan daun bawang, aduk rata.
3. Panaskan minyak dalam wajan kecil, tuangkan adonan telur dan goreng hingga kecokelatan, angkat.
4. **Saus:** Campur jadi satu sari jeruk, jahe, saus tomat, cuka masak, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
5. Setelah saus mengental, masukkan kacang polong dan nanas, masak sebentar, angkat.
6. Taruh nasi dalam mangkuk, tata telur dan tuangkan saus dan isiannya.
7. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

56. Nasi Kare Ikan

Bahan:

Kare ikan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

57. Nasi Ayam Kacang Mete

Bahan:

2	mangkuk nasi putih	100	ml air
1	dada ayam dengan tulang, potong dadu	1	sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
	Minyak secukupnya, untuk menggoreng	1	batang wortel, potong menurut selera
3	siung bawang putih, memarkan	1	batang daun bawang, potong-potong
1	buah bawang bombai, iris	50	gram kacang mete goreng
2	cm jahe, memarkan		
1	sdm saus tiram		
5	sdm kecap manis		
1	sdm saus sambal		
1	sdm madu		
1	sdt garam		
½	sdt merica bubuk		

Taburan:

1	sdm wijen putih sangrai
---	-------------------------

Cara membuat:

1. Potong ayam bentuk dadu, cuci bersih, tiriskan, dan goreng hingga setengah matang.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum. Masukkan saus tiram, kecap manis, saus sambal, madu, garam, merica bubuk, dan air, didihkan.
3. Kentalkan dengan larutan maizena, masukkan wortel, dan daun bawang, masak hingga sayuran matang, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan ayam, taburi kacang mete dan wijen.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

58. Nasi udang Kapri

Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

59. Nasi Ikan Taoco

Bahan:

- | | |
|--|--|
| 1 ekor ikan gurame berat 600 gram, siangi, potong 4 bagian | ½ sdt merica bubuk |
| 5 cm jahe, ambil airnya | 1 batang wortel |
| 2 sdm kecap asin | 1 batang daun bawang, iris |
| Minyak secukupnya, untuk menggoreng | 1 sdm tepung maizena, larutkan dalam sedikit air |
| 3 siung bawang putih, memarkan | 3 buah tomat sayur, iris |
| 1 buah bawang bombai, potong-potong | Bumbu yang dihaluskan: |
| 2 cm jahe, memarkan | 3 buah cabai merah besar |
| 200 ml kaldu ayam | 1 sdm gula pasir |
| 1 sdt garam | 5 sdm taoco |

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

60. Nasi Iga Bumbu Kecap

Bahan:

2	mangkuk nasi putih	2	batang serai, memarkan
500	gram iga sapi, potong-potong	6	sdm kecap manis
Air secukupnya, untuk merebus iga			
3	sdm minyak goreng	5	butir cengkih
5	butir bawang merah, haluskan	3	cm kayu manis
3	siung bawang putih, haluskan	3	sdm gula merah iris
50	gram jahe, parut	6	buah kentang rendang
1	sdt garam	2	batang wortel
½	sdt merica bubuk	250	ml kaldu sisa merebus
1	biji pala, memarkan	Bawang goreng secukupnya, untuk taburan	
3	lembar daun salam		
5	lembar daun jeruk		

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah halus dan bawang putih halus hingga layu. Masukkan iga sapi, jahe, garam, merica, pala, daun salam, daun jeruk, serai, kecap manis, cengkih, kayu manis, dan gula merah, masak hingga bumbu merata.
3. Masukkan kentang dan, wortel, tambahkan kaldu. Masak hingga bumbu merata, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan iga dan isinya, taburi bawang goreng.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

61. Nasi Ayam Panggang

Bahan:

2 mangkuk nasi putih

Ayam Panggang:

1 ekor ayam, potong
dua bagian putus

5 siung bawang putih

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

1 sdt kecap asin

1 sdm kecap manis

1 sdm saus tomat

2 sdm kecap manis

½ sdt garam

¼ sdt merica bubuk

1 sdm gula pasir

200 ml air

1 sdm tepung maizena, larutkan
dengan sedikit air

Pelengkap:

Daun selada dan irisan mentimun

Saus:

2 siung bawang putih, haluskan

3 buah cabai rawit merah,
haluskan

3 sdm taoco

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, tiriskan, lumuri dengan campuran bawang putih, garam, merica, kecap asin, dan kecap manis, diamkan selama 15 menit, panggang dalam oven hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
2. **Saus:** Campur bawang putih dan cabai yang dihaluskan dengan taoco, saus tomat, kecap manis, garam, merica, gula pasir, dan air, didihkan, kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Taruh nasi dalam mangkuk, taruh potongan ayam, tuangkan sausnya, lengkapi dengan daun selada dan irisan mentimun.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

62. Nasi Buntut Bakar

Bahan:

- 2 mangkuk nasi putih
- 500 gram buntut sapi
- 6 sdm kecap manis
- 2 sdm madu
- 2 lembar daun jeruk
- 1 cm jahe
- 2 batang serai, memarkan
- 1 liter air
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- ½ sdt jintan, sangrai
- 30 gram gula merah sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan buntut sapi, kecap manis, madu, daun jeruk, jahe, serai, dan air, aduk rata.
2. Masak hingga buntut lunak dan kuah menyusut.
3. Panggang buntut hingga mengering, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tata buntut, tambahkan kuah bumbu merebus. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

63. Nasi Tahu Jamur

Bahan:

2	mangkuk nasi putih	3	sdm saus tiram
200	gram brokoli, cuci bersih, tiriskan	1	sdm kecap manis
1	buah tahu telur, potong 8 bagian	½	sdt garam
50	gram tepung maizena	½	sdt merica bubuk
	Minyak secukupnya, untuk menggoreng	100	ml air
		4	buah jamur <i>shiitake</i> segar, iris
		2	batang daun bawang, iris menurut selera

Saus:

2	sdm minyak goreng	1	sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
1	sdt minyak wijen		
1	buah bawang bombai, potong-potong		
3	siung bawang putih, memarkan		
1	cm jahe, memarkan		

Cara membuat:

1. Cuci bersih brokoli, rebus hingga setengah matang, angkat, tiriskan.
2. Tahu setelah dipotong 8 bagian, lumuri dengan tepung maizena dan goreng hingga matang kecokelatan, angkat.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tambahkan minyak wijen, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga layu. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica, dan air.
4. Setelah mendidih, masukkan jamur dan brokoli. Masak hingga matang dan kentalkan dengan larutan tepung sagu hingga mengental, angkat.
5. Taruh nasi dalam mangkuk, tata tahu goreng, tuangkan saus dan isiannya.

Untuk: 2 orang

64. Nasi Daging Sosis Sapi

Bahan:		3	sdm kecap manis
2	mangkuk nasi putih	1	sdm madu
2	buah sosis sapi	3	lembar daun salam
200	gram daging sapi cincang, bentuk bola-bola	1	sdt garam
2	sdm minyak goreng	½	sdt merica bubuk
1	buah bawang bombai, potong-potong	1	batang wortel, potong serong
5	siung bawang putih, cincang	3	sdm kacang polong beku
1	sdm tepung terigu	1	buah paprika hijau, potong- potong
6	sdm saus tomat		
200	ml kaldu		
1	sdt kecap asin		

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging, masak hingga berubah warna, masukkan tepung terigu, aduk rata.
2. Masukkan saus tomat, kaldu, kecap asin, kecap manis, madu, daun salam, garam, dan merica bubuk, masak hingga daging matang, kuah mengental.
3. Masukkan wortel, sosis sapi, kacang polong, dan paprika hijau, masak sebentar, angkat.
4. Taruh nasi dalam mangkuk, tuangkan daging dan isiannya.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

65. Nasi Bakar Cumi

Bahan:

Nasi:

3 piring nasi putih

1 sdm margarin

Garam secukupnya

Merica bubuk secukupnya

3 lembar daun jeruk

2 cm lengkuas, memarkan

300 gram cumi segar, iris

Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Cumi:

2 sdm minyak goreng

2 buah cabai merah, iris

2 buah cabai hijau, iris

5 butir bawang merah, iris

2 siung bawang putih, iris

2 lembar daun salam

Pelengkap:

Daun pisang, tempe goreng, perkedel

Cara membuat:

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

Untuk: 4 orang

66. Nasi Brongkos Kukus

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

67. Nasi Bakar Ayam Pedas

Bahan

Ayam Pedas:

- 1 ekor ayam, potong 40 bagian
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 buah cabai merah besar
- 12 buah cabai rawit merah

- 1 cm kunyit, bakar
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

Pelengkap:

- Kering tempe, oseng kacang panjang, telur pindang
- Daun pisang, nasi mentega (campur nasi panas dengan mentega dan 1 sdt garam)

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, daun salam, dan lengkuas. Tambahkan ayam, aduk rata, masak hingga ayam berubah warna.
2. Masukkan santan dan air asam jawa, masak hingga kuah mengering, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, ayam pedas, kering tempe, oseng kacang panjang dan telur pindang, bungkus dan panggang di atas bara api hingga daun mengering. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

68. Nasi Gurih Bumbu Laksa

Bahan

Nasi:

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

Ayam Bumbu Laksa:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

1. **Nasi:** Rebus santan bersama daun pandan hingga mendidih. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas. Masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan, garam, dan merica masak hingga ayam lunak. Angkat, suwir-suwir ayam.
3. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, taoge, dan ayam suwir. Taburi irisan daun bawang, kemangi, dan sambal terasi, bungkus, kukus selama 30 menit.
4. Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

Untuk: 8 orang

69. Nasi Bakar Opor Daging

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam, iris	2	butir kemiri, sangrai
3 lembar daun salam	2	sdm gula pasir
2 batang serai, memarkan	1	sdt garam
2 cm jahe, memarkan	1	sdt merica
5 lembar daun jeruk		
500 ml santan dari 1 butir kelapa		
1 sdm air asam jawa		
2 sdm minyak goreng		

Nasi:

4 piring nasi panas, 2 sdm margarin,
1 sdt garam, aduk rata

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga daging berubah warna. Masukkan santan dan air asam jawa, masak hingga daging lunak, angkat.
2. Ambil dua lembar daun, tata nasi, daging, oseng buncis, kering tempe, dan telur pindang, bungkus bentuk lontong. Panggang di atas bara api atau oven hingga daun mengering, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

70. Nasi Bakar Ayam Jamur

Bahan:

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

Nasi:

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

Pelengkap:

- Daun pisang, daun singkong rebus,
dan sambal terasi

Cara membuat:

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

Hasil: 10 bungkus

71. Nasi Bakar Telur Asin

Bahan:

6 butir telur asin matang

Daging Bumbu Kecap:

2 sdm minyak goreng

3 buah cabai merah besar, iris

6 butir bawang merah, iris

3 siung bawang putih, iris

300 gram daging sapi has, iris korek api

2 batang serai, memarkan

3 lembar daun jeruk

2 cm jahe, memarkan

8 sdm kecap manis

150 ml air

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

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

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis irisan bumbu hingga layu. Masukkan daging sapi, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga daging berubah warna. Masukkan kecap manis, air, garam, dan merica, masak hingga air menyusut dan daging lunak, angkat.
2. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, daun singkong, daging kecap, tahu tempe bacem, telur asin, dan sambal. Bungkus, panggang di atas bara api atau dalam oven hingga daun mengering. Sajikan.

Untuk: 6 orang

72. Nasi Kare Kukus

Bahan:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 300 gram beras putih | 5 siung bawang putih |
| 500 ml santan dari ½ butir kelapa | 5 cm kunyit, bakar |
| 2 lembar daun pandan | 1 sdm ketumbar, sangrai |

Ayam Kare:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1 ekor ayam, potong kecil | 1 sdt jintan |
| 5 lembar daun jeruk | 3 biji kapulaga |
| 2 batang serai, memarkan | 3 biji adas manis, sangrai |
| 2 cm jahe, memarkan | 2 sdt garam |
| 5 butir cengkih | 1 sdt merica |
| 4 cm kayu manis | 2 sdt gula pasir |
| 500 ml santan dari 1 butir kelapa | |
| 2 sdm minyak goreng | |

Pelengkap:

Daun pisang, daun singkong rebus, telur puyuh rebus matang, cabai rawit, dan bawang goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah

Cara membuat:

1. **Nasi:** Masak santan bersama daun pandan hingga mendidih, masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna. Masukkan santan, masak hingga ayam lunak.
3. Campur nasi dengan ayam, aduk rata, ambil 2 lembar daun, tata nasi, daun singkong, cabai rawit, dan telur puyuh, lalu bungkus dan kukus selama 30 menit, angkat.
4. Sajikan hangat ditaburi bawang goreng.

Untuk: 8 orang

73. Nasi Bakar udang

Bahan:

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

Udang:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

Daun pisang, oseng buncis, dan telur pindang

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

74. Nasi Bakar Jambal

Bahan:

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

Nasi:

- 1 sdm margarin, 4 piring nasi putih, garam

Pelengkap:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

75. Nasi Bakar Lapis Daging

Bahan:

Lapis Daging:

- 2 sdm minyak goreng
- 300 gram daging sapi has dalam, iris
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdm kecap manis
- 100 ml air
- 2 butir telur, kocok

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 butir kemiri

Garam dan merica bubuk secukupnya

Nasi:

1 sdm margarin, 3 piring nasi putih, dan garam secukupnya

Pelengkap:

Daun pisang, perkedel, oseng kacang panjang, sambal terasi, dan daun kemangi

Cara membuat:

1. **Lapis Daging:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis dan air, masak hingga daging lunak dan kuah menyusut, masukkan telur kocok, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, perkedel, oseng kacang panjang, lapis daging, sambal terasi, dan kemangi, bungkus, panggang hingga daun mengering, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

76. Nasi Bakar Lidah Kecap

Bahan:

Lidah kecap:

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

Nasi:

- 1 sdm margarin, 5 piring nasi, dan garam secukupnya

Pelengkap:

- Daun pisang dan setup wortel buncis

Cara membuat:

1. Setelah dicuci bersih, rebus lidah sapi hingga lunak, angkat dan kerok kulitnya.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu, angkat, masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, pala, kayu manis, dan cengkih, aduk rata. Masukkan air, dan tomat, masak hingga bumbu meresap, lunak, dan kuah mengental, angkat, iris lidah.
3. **Nasi:** Panaskan margarin, masukkan nasi dan garam, aduk rata, angkat.
4. Ambil 2 lembar daun, tata nasi, setup sayuran, dan lidah. Panggang hingga daun mengering, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

77. Nasi Bakar omcom

Bahan:

Nasi:

- 5 sdm minyak goreng
- 4 piring nasi putih

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 cm kencur
- 200 gram oncom, remas-remas
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Empal Suwir:

- 500 gram daging gandik, rebus matang, lunak, suwir-suwir
- 100 ml santan
- 3 lembar daun salam

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

- Daun pisang, empal, tumis buncis, sambal terasi

Taburan:

- Teri asin goreng dan bawang goreng

Cara membuat:

1. **Nasi:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. masukkan oncom, nasi putih, garam, dan merica bubuk, aduk rata, masak hingga bumbu merata, angkat.
2. **Empal Suwir:** Masak santan bersama bumbu halus, daun salam, dan daging suwir, masak hingga bumbu merata, angkat. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, tata nasi, empal suwir, tumis buncis, dan sambal terasi, bungkus dan panggang hingga daun mengering, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi teri asin dan bawang goreng.

Hasil: 4-6 bungkus

78. Nasi Kuning Rempah Bakar

Bahan:

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

Nasi:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

- Daun pisang, irisan mentimun, dan bawang goreng

Cara membuat:

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

Untuk: 4 orang

79. Nasi Bakar Daging Cincang

Bahan:

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 300 gram beras putih | Garam secukupnya |
| 500 ml santan dari 1 butir kelapa | Merica bubuk secukupnya |
| 2 lembar daun pandan | |
| 300 gram daging sapi cincang | Acar mentimun nanas (campur menjadi satu): |
| 1 buah bawang bombai, cincang | 1 buah mentimun, buang isi, iris |
| 5 cm kayu manis | ½ buah nanas, iris |
| 5 biji cengkih | 2 sdm gula pasir |
| 3 lembar daun salam | ½ sdt garam |
| 2 cm jahe, memarkan | 1 sdt cuka masak |
| 2 batang serai, memarkan | |
| 2 sdm kecap manis | |
| 2 sdm minyak goreng | |

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah besar
- 8 siung bawang putih

Pelengkap:

- Daun pisang, telur asin, perkedel, daun kemangi

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

Sajian Pelengkap

80. Oseng Buncis / Kacang Panjang

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah cabai merah besar, iris
- 1 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
- 3 butir bawang merah, iris
- 1 siung bawang putih, iris
- 1 lembar daun salam
- 150 gram buncis/ 6 lenjar kacang panjang, iris
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

Tumis semua bahan hingga matang, angkat.

81. Telur Pindang

Bahan:

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

Cara membuat:

Masak semua bahan menjadi satu hingga air menyusut dan telur berwarna gelap. Angkat.

82. Kering Tempe

Bahan:

- 300 gram tempe, iris, goreng kering
- 2 buah cabai merah besar, buang isinya, iris
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 50 ml air
- 5 sdm irisan gula merah
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 5 sdm bawang goreng
- 3 sdm bawang putih goreng
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

Tumis cabai, daun salam, dan lengkuas hingga harum. Masukkan air, gula merah, air asam, dan garam. Masak hingga mendidih, masukkan tempe goreng, bawang goreng, dan bawang putih goreng, aduk rata, angkat.

83. Perkedel

Bahan:

- 300 gram kentang, goreng, haluskan
- 50 gram daging cincang
- 1 sdm irisan seledri
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Celupan:

- 2 butir telur kocok

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 butir bawang merah, 1 siung bawang putih, ½ sdt garam, dan ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

Campur semua bahan menjadi satu, bentuk menjadi bulatan-bulatan 1 sendok makan, celupkan ke telur kocok dan goreng matang.

84. *Tempe Tahu Bacem*

Bahan:

- 300 gram tempe
 - 10 buah tahu putih kecil
 - 500 ml air
 - 5 butir bawang merah, memarkan
 - 3 lembar daun salam
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 5 sdm gula merah sisir
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
- Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

Masak semua bahan menjadi satu, hingga menyusut dan berwarna gelap. Masukkan minyak, masak sebentar, angkat.

85. *Empal Daging*

Bahan:

- 500 gram daging gandik sapi, rebus matang dengan 3 lembar daun salam, iris tipis
 - 100 ml santan kental
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

Campur santan dengan bumbu halus, celupkan irisan daging, goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat.

HIDANGAN SEPINGGAN

86. Setup Daging Sapi Sayuran

Bahan:

2	sdm margarin	2	buah kentang, kupas, potong
300	gram daging sapi has dalam, potong dadu 2 cm	1	batang wortel, potong menurut selera
2	sdm tepung terigu	2	buah terong ungu, potong-potong
100	gram pasta tomat	200	gram kembang kol
8	sdm saus tomat	3	sdm kacang polong beku
500	ml kaldu	1	buah bawang bombai, potong-potong
3	lembar daun salam	10	buah tomat ceri atau buah tomat segar
2	sdm <i>oregano</i> bubuk		
1	biji pala, memarkan		
1	sdt garam		
1	sdt merica bubuk		
2	sdm gula pasir		

Taburan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Panaskan margarin, tumis daging hingga berubah warna. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan pasta tomat, saus tomat, kaldu, daun salam, *oregano*, pala, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Setelah mendidih, masukkan kentang dan wortel, masak hingga kentang matang. Masukkan terong ungu, kembang kol, dan kacang polong, aduk rata.
4. Masukkan bawang bombai dan tomat, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih atau pasta, taburi peterseli cincang.

Untuk: 4 orang

87. Kentang Panggang Daging Asap

Bahan:

- 500 gram kentang, rebus matang, potong dadu 1 cm
- 200 gram keju cheddar, parut
- 150 gram kornet sapi
- 2 lembar daging asap, iris
- 6 butir telur
- 500 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan mangkuk kecil 8 cm, olesi dengan margarin.
2. Campur telur, susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Ambil mangkuk, isi dengan kentang, kornet sapi, daging asap, dan keju.
4. Tuangkan adonan susu hingga hampir penuh dan panggang selama 20- 30 menit hingga matang, angkat. Hias dengan keju parut. Sajikan hangat.

Untuk: 12 mangkuk

88. Pie Telur

Bahan:

Kulit pie:

- 300 gram tepung terigu
- 3 sdm gula bubuk
- ½ sdt garam
- 175 gram margarin
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 2 potong daging dada ayam, haluskan
- 400 gram daging sapi cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang dan tumis

- 3 butir telur
- 3 sdm tepung sagu
- 100 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk, ½ pala, parut, dan 1 sdm gula pasir
- 150 gram jamur kancing, cincang
- 1 batang wortel, potong dadu kecil
- 1 sdm seledri cincang
- 5 butir telur rebus matang, kupas

Olesan: 1 butir telur campur dengan 1 sdm susu cair, kocok lepas

Pelengkap: kentang goreng, setup sayuran, *mayonnaise*, daun selada, dan tomat

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas bulat dalam ukuran 20 cm.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup margarin. Masukkan telur, air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh di dasar dan mengelilingi loyang, sisakan untuk penutup.
3. Siapkan oven dengan suhu 175°C.
4. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, daging ayam, daging sapi, bawang bombai tumis, telur, tepung sagu, susu cair, krim kental, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan jamur, wortel, dan seledri cincang, aduk rata.
5. Tuangkan setengah bagian isian ke dalam loyang, tata telur dan tuangkan sisa adonan, tutup dengan sisa kulit dan olesi dengan telur.
6. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Potong menurut selera, lengkapi dengan kentang goreng, setup sayuran, *mayonnaise*, daun selada, dan tomat. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

89. Pastel Kentang

Bahan:

- | | | | |
|-------------|-----------------------------------|-----|---------------------------------|
| 1 | kg kentang, rebus matang, aluskan | 2 | lembar daging asap, iris |
| 2 | sdm margarin | 12 | butir telur puyuh, rebus matang |
| 2 | sdm susu bubuk | 1 | sdt garam |
| 1 | sdt garam | ½ | sdt merica |
| 100 | gram keju cheddar parut | 1 | sdt pala bubuk |
| 2 | butir telur, kocok | 100 | ml susu cair |
| Isi: | | 50 | gram kacang polong |
| 2 | sdm margarin | 50 | gram soun, rendam air dingin |

- | | |
|---|---|
| 2 | sdm margarin |
| 1 | buah bawang bombai, cincang |
| 1 | potong dada ayam, rebus matang, potong dadu |
| 1 | kaleng jagung manis, tiriskan |
| 3 | buah sosis sapi, iris |

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, masukkan kentang, susu, keju, dan garam, aduk rata. Angkat dan sisihkan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, jagung manis, sosis sapi, daging asap, garam, merica, pala bubuk, susu cair, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piringan tahan panas, ukuran 16 x 26 x 4 cm, olesi dengan margarin, ambil setengah bagian kentang, ratakan di dasar, tata soun, tumisan daging, dan telur puyuh, tutup dengan sisa kentang, ratakan, olesi dengan telur.
4. Panggang dalam oven panas selama 30 menit atau hingga matang berwarna kecokelatan, angkat.

Untuk: 6 orang

90. Ayam Masak Tomat Nanas

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 20 bagian
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 50 gram pasta tomat
- 1 sdt jintan, haluskan
- 5 sdm saus tomat
- 300 ml air
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 buah *zucchini*, potong-potong
- 2 buah tomat segar, buang biji, potong-potong
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 250 gram kentang kecil, kukus matang, kupas

Pelengkap: Kentang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
3. Masukkan ayam dan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan pasta tomat, jintan, saus tomat, dan air, bubuhi garam dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
4. Pindahkan ke dalam pinggan tahan panas, masukkan *zucchini*, tomat, nanas, dan kentang, panggang selama 20 menit, angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng.

Untuk: 4 orang

91. Ayam Bumbu Kare

Bahan:

- 500 gram ayam, potong menurut selera
- 80 gram tepung bumbu, siap beli
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 50 gram bumbu kare basah, siap beli
- 250 ml santan dan 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 6 buah tomat kecil, potong

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam tiriskan, lumuri dengan tepung bumbu, kemudian goreng hingga matang, angkat, dan sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu kare basah, daun jeruk, dan serai, masak sebentar, masukkan santan, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Siapkan piring tahan panas, tuangkan kuah, masukkan ayam dan tomat, panggang selama 15 menit, angkat.
4. Sajikan panas.

Untuk: 6 orang

92. Sayuran Panggang

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 batang wortel, potong-potong
- 10 batang buncis, potong-potong
- 150 gram brokoli
- 150 gram kembang kol
- 10 batang jagung muda/putren, potong-potong
- 150 gram jamur kancing, iris
- 3 sdm kacang polong
- 1 buah tomat segar
- 1 batang daun bawang, iris

Saus:

- 150 ml kaldu
- 1 biji pala, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu, angkat.
3. Tata di pinggan, wortel, buncis, brokoli, kembang kol, jagung, jamur, kacang polong, tomat, dan daun bawang.
4. **Saus:** Campur kaldu, pala, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan tumisan bawang.
5. Tuangkan saus ke pinggan, dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat, sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

93. Skotel Sus

Bahan

Kulit:

- | | |
|--|---|
| 250 ml air | 5 sdm kacang polong |
| 125 gram margarin | 3 buah sosis sapi, iris |
| 1 sdm gula pasir | 2 lembar daging asap, iris |
| 125 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra | 100 gram keju cheddar parut |
| 4 butir telur | 8 butir telur puyuh, rebus matang |
| | 30 gram soun, rendam dalam air hingga lunak |

Isi:

- | |
|--|
| 2 sdm margarin |
| 1 buah bawang bombai, iris |
| 1 potong dada ayam rebus matang, potong dadu |
| 8 batang buncis, iris |
| 1 batang wortel, potong dadu |
| 150 gram jagung manis pipilan |

Saus:

- | |
|--------------------|
| 250 ml susu cair |
| 3 butir telur |
| 1 sdt garam |
| ½ sdt merica bubuk |
| ½ sdt pala bubuk |

Taburan:

- Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Kulit:** Masak air bersama gula pasir dan margarin, setelah mendidih, kecilkan api. Masukkan tepung terigu dan masak hingga kalis, angkat. Setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu hingga menjadi adonan yang kental, bagi menjadi 2 bagian.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan ayam, buncis, wortel, jagung, kacang polong, sosis sapi, dan daging asap, aduk rata, angkat. Tambahkan saus, aduk
4. **Saus:** Campur susu cair, telur, garam, merica bubuk, dan pala bubuk, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Ambil pinggan tahan panas, ratakan setengah bagian adonan kulit di dasar pinggan, tuangkan tumisan, ratakan. Taburkan keju cheddar parut, tata telur puyuh, tutup dengan sisa adonan. Taburi peterseli, panggang selama 30 menit hingga matang. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

94. Makaroni Ikan Keju

Bahan:

- 250 gram makaroni, rebus matang
- 250 gram daging ikan salmon/kakap/marlin, iris
- 200 gram keju cheddar, parut
- 1 buah bawang bombai, iris

Saus:

- 300 ml susu cair
- 4 butir telur
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Taburan:

Keju parmesan, parut secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi margarin. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Tata makaroni dalam pinggan, tambahkan potongan ikan salmon, irisan bawang bombai, dan keju cheddar parut.
3. **Saus:** Campur susu cair, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Tuangkan saus ke pinggan, taburi keju parmesan parut.
5. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

95. Seafood Pedas Saus Santan

Bahan:

- 300 gram kentang beku
- 350 gram udang sedang, buang kulit dan kepala
- 150 gram daging ikan kakap, iris
- 1 ekor cumi, potong bentuk cincin
- 150 gram jamur kancing
- 1 buah tomat segar, iris
- 1 batang daun bawang
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 5 butir telur
- 5 lembar daun jeruk, iris
- 1 batang serai, iris halus
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Tata kentang beku di dasar pinggan, lalu tata di atasnya udang, cumi, ikan, jamur, tomat, daun bawang, irisan daun jeruk, dan serai.
3. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, angkat, campur dengan santan dan telur, aduk rata.
4. Tuangkan saus ke pinggan, kukus selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

96. Perkedel Panggang

Bahan:

- 500 gram kentang
- 2 sdm susu bubuk
- 5 butir telur, kocok lepas
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 3 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 300 gram daging sapi cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap asin beraroma
- 100 gram kacang polong beku
- 1 sdm peterseli cincang
- 100 gram keju cheddar parut

Cara membuat:

1. Cuci bersih kentang, kukus matang, selagi panas haluskan. Campur dengan susu bubuk, telur, garam, merica, dan pala bubuk, aduk rata.
2. Siapkan piring tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 180°C.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging cincang, garam, merica, dan kecap beraroma, aduk rata, angkat.
4. Campur kentang dengan tumisan daging, kacang polong beku, dan peterseli, tambahkan keju cheddar parut, aduk rata. Tuangkan ke dalam piring, ratakan.
5. Panggang selama 30 menit atau hingga kecokelatan, angkat.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

97. Cheese Apel Panggang

Bahan:

- 250 gram keju krim (*light cream cheese*)
- 200 gram gula bubuk
- 250 ml krim kental
- 6 butir telur
- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 3 sdm selai jeruk
- 4 buah apel, iris tipis
- 100 gram kismis
- 1 buah jeruk sunkist, parut kulitnya, peras airnya

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Kocok keju krim bersama gula bubuk, masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok, masukkan tepung terigu, kulit jeruk sunkist, dan airnya, aduk rata.
3. Kocok krim kental dingin, hingga lembut dan campur dengan adonan keju krim.
4. **Penyelesaian:** Tata irisan apel dalam pinggan, olesi dengan selai jeruk secukupnya, taburkan kismis, tuangkan adonan dan panggang selama 40 menit atau hingga matang kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
6. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

98. Fruit Strussel

Bahan:

- 3 buah apel, potong-potong
 - 2 buah pir segar, potong-potong
 - ½ buah nanas, potong bentuk kipas
 - 200 ml sari buah jeruk
 - 50 gram gula palem
 - 50 gram gula pasir
 - 1 sdt kayu manis bubuk
- Irisan almond secukupnya

Strussel:

- 175 gram tepung terigu
- 80 gram margarin
- 50 gram gula pasir
- 3 iris roti tawar, potong menurut selera

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas, olesi margarin, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Campur apel, pir, dan nanas, aduk rata, tuangkan ke pinggan.
3. Campur sari buah jeruk dengan gula palem, gula pasir, dan kayu manis bubuk, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.
4. **Strussel:** Campur tepung terigu dengan margarin dan gula pasir, aduk rata. Taburkan di atas buah, taburi dengan irisan almond.
5. Masukkan campuran buah dalam pinggan tahan panas, tata roti tawar di atasnya dan taburi dengan *strussel*, panggang selama 30 menit, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
6. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

99. Tart Pisang

Bahan:

- 200 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 150 ml air
- 1 lembar daun pandan
- 8 butir telur
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 5 buah pisang raja

Meringue:

- 2 putih telur
- 100 gram gula bubuk
- 1 sdt cuka masak

Hiasan: Daun pandan secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan piring tahan panas ukuran 22 cm, dan dandang untuk mengukus.
2. Rebus gula merah bersama gula pasir, air, dan daun pandan hingga mengental, angkat dan saring.
3. Kocok lepas telur, masukkan air gula merah, santan, dan vanili bubuk, aduk rata, saring.
4. **Penyelesaian:** Tata irisan pisang dalam piring, tuangkan adonan hingga hampir penuh, kukus selama 20 menit atau hingga mengeras, angkat.
5. **Meringue:** Kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga kaku. Tambahkan cuka masak, aduk rata, tuangkan putih telur di atas tart pisang dan panggang dengan api atas selama 10 menit atau hingga berwarna kecokelatan, angkat, setelah uap panasnya hilang simpan dalam lemari es. Beri potongandaun pandan sebagai hiasan.
6. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

100. Krim Apricot Karamel

Bahan:

Krim:

- 500 ml susu cair
- 125 gram gula pasir
- 6 kuning telur
- 4 putih telur
- ¼ sdt vanili bubuk
- 25 gram tepung maizena
- 100 ml krim kental
- Rhum secukupnya, bila suka
- 8 buah apricot dalam kaleng, tiriskan

Putih Telur Apung:

- 2 putih telur
- 100 gram gula pasir

Karamel: 150 gram gula pasir

Hiasan: Jeruk manis dan daun pandan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk kecil tahan panas, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Krim:** Campur susu cair, gula pasir, kuning telur, putih telur, vanili bubuk, tepung maizena, dan krim kental, aduk rata, masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rhum, bila suka, aduk rata.
3. Tata apricot dalam mangkuk, tuangkan krim.
4. **Putih Telur Apung:** Kocok putih telur bersama gula pasir hingga kaku, ambil sesendok-sesendok taruh di atas krim.
5. Panggang dalam oven selama 20 menit, angkat.
6. **Karamel:** Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel gunakan api sedang, setelah menjadi karamel, hias di atas krim, simpan dalam lemari es. Beri jeruk nipis dan potongan daun pandan di atasnya.
7. Sajikan dingin.

Untuk: 8 mangkuk

101. Nasi Goreng Ikan Asin

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 4 siung bawang putih, cincang
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 buah cabai merah besar, buang isinya, iris serong
- 100 gram udang kupas
- 4 piring nasi putih
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdm bumbu kaldu ayam
- 50 gram ikan teri asin, goreng

Pelengkap:

Telur mata sapi, tomat, dan daun selada

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, daun bawang, dan cabai merah hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Masukkan nasi, kecap asin, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu merata.
3. Tambahkan teri asin, masak sebentar, angkat. Sajikan nasi goreng dengan telur mata sapi, tomat, dan daun selada.

Untuk: 4 orang

102. Mi Rebus Jawa

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- 250 gram udang sedang
- 10 buah bakso sapi, iris menurut selera
- 1500 ml air
- 1 sdm kaldu bubuk rasa ayam
- 6 lembar kol, iris
- 500 gram mi basah
- 4 butir telur, kocok lepas
- 2 potong dada ayam goreng, suwir-suwir
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 batang seledri, iris
- 4 sdm bawang goreng

Acar Mentimun:

- 2 buah mentimun, buang isinya, potong dadu kecil
- 2 batang wortel, kupas, potong dadu kecil
- 20 butir bawang merah kecil
- 20 buah cabai rawit

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, bakso, air, dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga mendidih.
2. Masukkan kol dan mi, masak sebentar. Beri telur kocok, masak sebentar hingga telur matang. Angkat.
3. Masukkan daun bawang dan seledri, taburi dengan bawang goreng dan suwiran ayam goreng.
4. Hidangkan bersama acar mentimun.
5. **Acar:** Campur dengan 4 sdm cuka masak, 4 sdm gula pasir, dan 1 sdt garam, aduk rata. Masukkan mentimun, wortel, bawang merah, dan cabai rawit, aduk dan dinginkan dalam lemari pendingin.

Untuk: 6 orang

103. Nasi Pindang

Bahan:

- 500 gram daging sapi, sandung lamur, potong dadu
- 500 gram babat sapi, potong dadu
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1500 ml santan encer dari 1 butir kelapa
- 2 sdm air asam
- 300 gram daun melinjo muda, rebus dan tiriskan
- 4 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 6 buah keluwek, pilih yang tidak pahit
- 1 sdt terasi goreng
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Nasi putih, kerupuk kulit, dan sambal kecap
Bawang goreng dan bawang putih goreng, untuk taburan

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi, babat, daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
2. Masukkan santan dan air asam, masak hingga daging lunak.
3. Tata nasi, daun melinjo, dan pindang dalam piring saji. Beri taburan bawang goreng dan bawang putih goreng. Lengkapi dengan kerupuk kulit dan sambal kecap.

Untuk: 6 orang

104. Bihun Kuah Santan

Bahan:

250 gram bihun, rendam air panas hingga lunak, tiriskan	1 sdt garam
	2 sdm kecap asin
	2 sdm air jeruk nipis

Kuah:

2 sdm minyak goreng
2 batang serai, memarkan
6 lembar daun jeruk
4 cm jahe, memarkan
750 ml santan dari 1 butir kelapa
300 gram udang
250 gram filet kakap, potong dadu
250 gram cumi, potong bentuk cincin
200 gram jamur kancing segar, belah dua

Bumbu yang dihaluskan:

2 buah cabai merah besar
6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
6 butir kemiri, sangrai
1 sdt garam
1 sdt terasi goreng

Pelengkap:

Daun ketumbar

Cara membuat:

1. Rendam bihun dalam air panas hingga lunak, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan. Masukkan serai, daun jeruk, dan jahe, aduk rata. Masukkan santan dan didihkan.
3. Masukkan udang, cumi, dan kakap, masak hingga matang. Beri jamur, garam, kecap ikan, dan air jeruk nipis. Angkat.
4. Siapkan mangkuk, tata bihun, tuang kuah beserta isi. Beri daun ketumbar, hidangkan selagi hangat.

Untuk: 4 orang

105. Kuetiau Kuah Daging Sapi

Bahan:

300 gram kuetiau
1 batang daun bawang, iris halus
200 gram taoge, siangi

6 sdm kecap manis
150 gram rebung kaleng, potong
bentuk korek api

Kuah:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen
6 siung bawang putih cincang
300 gram daging sapi has dalam, iris
bentuk korek api
4 cm jahe, memarkan
4 sdm kecap jepang

1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1000 ml kaldu sapi

Pelengkap:

Acar mentimun dan saus sambal

Cara membuat:

1. Siram kuetiau dengan air hangat, lalu tiriskan.
2. **Kuah:**
 - a. Panaskan minyak dan minyak wijen, lalu tumis bawang putih hingga harum.
 - b. Masukkan daging sapi, jahe, kecap jepang, dan kecap manis, masak hingga daging berubah warna.
 - c. Masukkan kaldu, garam, dan merica, didihkan. Masukkan rebung, masak sebentar. Angkat.
3. Siapkan mangkuk, tata kuetiau dan taoge, lalu tuang kuah beserta isi. Beri taburan daun bawang, hidangkan selagi hangat dengan acar mentimun dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

HIDANGAN SAYUR & SALAD

106. *Selada Saus Kacang*

Bahan:

- 1 buah nanas, kupas, potong dadu
 - 2 buah apel, potong dadu
 - 3 butir telur rebus matang, pisahkan putih dan kuningnya
 - 2 buah mentimun, potong dadu
 - 2 batang wortel, potong dadu, rebus
 - 2 buah tomat, potong
- Daun selada secukupnya

Saus:

- 100 gram selai kacang
- 3 kuning telur rebus
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 5 sdm *mayonnaise*
- 2 sdm saus sambal
- 4 sdm air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Campur nanas, apel, mentimun, dan wortel, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
2. **Saus:** Campur selai kacang, kuning telur, gula, garam, *mayonnaise*, saus sambal, dan air jeruk nipis, aduk rata. Campur dengan buah dan sayuran, aduk rata dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan piring, tata daun selada, campuran selada, irisan putih telur, dan potongan tomat, sajikan dingin.

Untuk : 6 orang

107. Gulai Daun Singkong

Bahan:

- 250 gram daun singkong muda
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm udang kering/ebi
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 cm jahe
- 1 sdt garam

Pelengkap:

- 50 gram teri asin goreng

Cara membuat:

1. Rebus daun singkong hingga matang dan lunak, tiriskan, peras, dan iris, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan bersama daun salam, lengkuas, dan ebi hingga harum. Tuang santan, didihkan sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah.
3. Masukkan irisan daun singkong, masak hingga bumbu meresap dan santan menyusut. Angkat, taburi dengan teri goreng.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

108. Gado – Gado Siram

Bahan:

150 gram kol, iris	1 batang serai, memarkan
1 ikat bayam, siangi	2 lembar daun jeruk
50 gram tauge, buang ekornya	4 sdm saus tomat
6 lonjor kacang panjang, potong 4 cm	2 sdm kecap manis
1 buah tahu putih, goreng	
150 gram tempe, goreng	
1 buah mentimun, potong dadu	
2 butir telur, rebus matang	
5 sdm bawang goreng	
Emping goreng secukupnya	

Bumbu yang dihaluskan:

2 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 cm kencur
1 sdt garam

Bumbu kacang:

200 gram selai kacang
500 ml santan dari 1 butir kelapa

Cara membuat:

1. **Bumbu kacang:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum, angkat. Campur tumisan bumbu dengan selai kacang, santan, serai, daun jeruk, saus tomat, dan kecap manis, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
2. Rebus sayuran hingga matang, angkat, dan tiriskan.
3. Siapkan piring, tata sayuran, tahu, telur rebus dan tempe, tuangkan bumbu kacang atau sajikan secara terpisah, taburi dengan bawang goreng, lengkapi dengan emping goreng, sajikan.

Untuk: 6 orang

109. Kangkung Hot - Plate

Bahan:

- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 300 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm saus tiram
- 2 sdm saus tomat
- 50 ml air
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 300 gram kangkung akar, siangi
- 1 buah paprika merah, potong dadu 1cm
- 12 butir telur puyuh rebus, kupas dan goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu dan harum.
2. Masukkan irisan daging, kecap manis, saus tiram, saus tomat, masak hingga berubah warna. Tuang air, masak hingga daging matang.
3. Kentalkan dengan larutan maizena, masukkan kangkung, paprika, masak sebentar, tambahkan telur puyuh, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Panaskan *hot-plate* (pinggan saji dari besi), panaskan di atas kompor, setelah panas, angkat, taruh tumisan di atasnya, sajikan segera.

Untuk: 4 orang

110. Selada udang

Bahan:

500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya

Saus:

- 8 sdm *mayonnaise*
- 3 sdm susu kental manis
- 2 sdm air jeruk nipis

Lettuce secukupnya, untuk pelengkap
Peterseli cincang secukupnya, untuk taburan

Cara membuat:

1. Didihkan air secukupnya, rebus udang hingga berubah warna dan matang, angkat dan tiriskan. Simpan dalam lemari pendingin.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise*, susu kental manis, dan air jeruk nipis menjadi satu, aduk rata. Dinginkan saus dalam lemari pendingin.
3. Campur udang dengan sausnya. Tempatkan di wadah saji yang sudah dialasi lettuce, taburi peterseli cincang dan sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

Catatan: udang selain direbus dapat juga digoreng, lumuri dengan tepung bumbu siap pakai, goreng hingga matang. Campur dengan *mayonnaise*, dan taburkan kacang mete goreng.

111. Urap Sayuran

Bahan:

- 1 ikat bayam, siangi
- 8 lonjor kacang panjang, potong 3 cm
- 5 lembar kol, iris
- 1 ikat kangkung, siangi
- 2 batang wortel, potong bentuk korek api, rebus
- 50 gram taoge, buang ekornya
- 1 butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 2 buah jeruk limau, ambil airnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 cm kencur
- 1 sdt terasi bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Campur bumbu yang telah dihaluskan dengan kelapa dan daun jeruk, aduk rata. Sangrai hingga matang, angkat.
2. Cuci bersih sayuran dan rebus hingga matang, tiriskan.
3. Siapkan wadah, tata sayuran rebus beserta kelapa berbumbu dalam wadah atau sayuran dicampur dengan kelapa muda berbumbu. Lengkapi dengan perasan jeruk limau.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

112. Lodeh Rebus Kacang Tolo

Bahan:

- 400 gram rebung, iris bentuk korek api
- 800 ml air kelapa
- 250 gram kacang tolo, cuci bersih, rebus matang
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 250 gram udang sedang, buang kepala dan kulit, belah punggung
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 buah cabai merah besar
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Cuci bersih rebung setelah, rebus dengan air kelapa hingga lunak, angkat.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun salam, dan lengkuas, masak hingga berubah warna, tuang santan dan didihkan.
3. Masukkan irisan rebung dan kacang tolo matang, masak hingga bumbu meresap, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat.

Untuk: 6 orang

113. Asinan Sayur

Bahan:

- 3 lembar kol, iris
- 1 buah mentimun, iris
- 5 lembar daun selada, iris
- 2 buah tomat, iris
- Kerupuk merah goreng
- Kacang goreng secukupnya
- Irisan cabai merah

Saus:

- 500 ml air
- 2 sdm cuka masak
- 2 sdm gula pasir
- 3 sdm ebi, rendam air dan haluskan

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai merah keriting
- 5 buah cabai rawit merah
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus air, setelah mendidih masukkan bumbu halus, cuka, gula, dan ebi. Setelah mendidih kembali, angkat dan dinginkan.
2. Masukkan irisan sayuran ke dalam saus, beri krupuk merah, kacang goreng, dan irisan cabai merah, aduk rata.
3. Sajikan.

Untuk: 6 orang

114. Setup Sayuran

Bahan:

- 300 gram buncis, siangi, potong
- 5 batang wortel, kupas, potong
- 2 sdm margarin, lelehkan
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Didihkan air secukupnya, rebus buncis dan wortel setengah matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan buncis dan wortel, aduk rata, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masak hingga bumbu meresap, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Catatan: bahan lain untuk setup sayuran dapat ditambahkan jagung manis pipilan, brokoli, jagung kecil/putren, dan kapri.

115. Sambal Goreng Labu Siam

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 buah labu siam, potong bentuk korek api
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 15 buah cabai rawit merah

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan potongan labu siam, daun salam, dan lengkuas, masak sebentar hingga bumbu rata.
2. Tuang santan, masak hingga santan menyusut dan bumbu meresap, masukkan cabai rawit, angkat.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.

Untuk: 8 orang

116. Sayur Bening

Bahan:

- 1 ikat bayam, siangi
- 1 liter air
- 5 buah bawang merah, iris
- 5 cm temukunci, kupas, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 2 buah jagung manis, potong menurut selera
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

- 1. Masak air bersama bawang merah, temukunci, dan daun salam hingga mendidih.
- 2. Masukkan jagung, masak hingga jagung matang dan lunak. Bubuhi garam dan gula pasir, aduk rata.
- 3. Masukkan bayam, masak sebentar, angkat.
- 4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

Catatan: jagung manis dapat juga dipipil atau menggunakan jagung manis pipilan dalam kaleng.

117. Sayur Bobor

Bahan:

- 250 gram labu putih, kupas, iris tipis
- 1 ikat bayam, siangi
- 1 ikat daun kemangi
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 600 ml santan dari 1 butir kelapa

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1 cm kencur
- 1 sdt garam
- 1 sdm gula pasir

Sambal kelapa:

- 2 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm kencur
- 1 sdt terasi goreng
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- ½ buah kelapa setengah tua
- 100 gram tempe
- 3 lembar daun jeruk, iris

Cara membuat:

1. Didihkan santan bersama bumbu halus, daun salam, dan lengkuas. Setelah mendidih, masukkan labu putih, masak hingga lunak.
2. Masukkan bayam dan daun kemangi, masak sebentar, angkat.
3. **Sambal kelapa:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, kencur, terasi, garam, dan gula pasir menjadi satu. Setelah halus, masukkan kelapa dan potongan tempe, aduk rata. Tambahkan daun jeruk, aduk dan kukus selama 15 menit hingga matang.
4. Sajikan sayur bobor dengan sambal kelapa selagi hangat.

Untuk: 4 orang

118. Sayur Asem

Bahan:

Kaldu:

- 250 gram daging sapi, potong dadu
- 1 ½ liter air
- 2 buah asam muda
- 3 sdm air asam jawa
- 2 sdm gula merah serut
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. **Kaldu:** Rebus daging hingga lunak, masukkan asam muda, setelah asam lunak, angkat dan remas, ambil airnya dan masukkan kembali ke kaldu.
2. Didihkan kembali kaldu, bila kaldu berkurang tambahkan air, hingga jumlahnya tetap 1 ½ liter.
3. Masukkan bumbu halus, air asam jawa, gula merah, daun salam, dan lengkuas.
4. Setelah mendidih, masukkan jagung, masak hingga matang dan lunak. Masukkan melinjo, kacang tanah, kacang panjang, labu siam, dan daun melinjo, masak hingga sayuran matang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih, ikan asin, dan sambal terasi.

Untuk: 6 orang

Isi:

- 2 buah jagung manis, potong–potong
- 150 gram biji melinjo, rebus matang
- 150 gram kacang tanah, rebus matang
- 8 lonjor kacang panjang, potong–potong
- 1 buah labu siam, potong dadu
- 50 gram daun melinjo muda, siangi

Pelengkap:

Ikan asin goreng dan sambal terasi

119. *Lodeh Campur*

Bahan:

- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 buah terong ungu, potong dadu
- 1 buah labu siam, kupas, potong dadu
- 10 lonjor kacang panjang, iris
- 8 buah putren/jagung muda, potong-potong
- 50 gram daun melinjo muda, siangi
- 10 buah tahu goreng
- 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa

Cara membuat:

1. Rebus santan bersama bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun salam, dan lengkuas.
2. Setelah mendidih, masukkan garam, merica, gula, terong, labu siam, kacang panjang, dan putren. Masak hingga sayuran matang.
3. Masukkan santan kental, daun melinjo, dan tahu goreng, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

120. Gulai Pakis

Bahan:

- 250 gram daun pakis sayur, siangi
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm udang kering/ebi, rendam dalam air hingga lunak, tiriskan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, lengkuas, santan, dan ebi, didihkan.
2. Setelah mendidih, masukkan pakis dan masak hingga matang dan kuah menyusut serta berminyak. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

121. Gulai Nangka Muda

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas
- 3 lembar daun jeruk
- 350 gram nangka muda, potong-potong, rebus matang
- 8 lonjor kacang panjang, potong-potong
- 3 lembar kol, iris
- 2 sdm air asam jawa

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam, lengkuas, dan daun jeruk.
2. Masukkan santan encer, nangka muda, kacang panjang, kol, dan santan kental. Tuang air asam, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

122. Kangkung Bumbu Kemiri Pedas

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 200 gram kangkung, siangi
- 3 lembar daun jeruk
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir kemiri, goreng atau sangrai
- 2 buah cabai merah besar
- 7 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus dan daun jeruk hingga harum, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, aduk-aduk. Bubuhi garam, merica, dan gula pasir, masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk : 4 orang

123. Kangkung Teri Asin

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, iris
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
- 50 gram teri asin goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt terasi matang
- 1 buah tomat

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan kangkung, aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, tambahkan teri asin goreng, aduk rata, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

124. Kangkung Bumbu Oncom

Bahan:

- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 2 buah cabai merah, iris
 - 2 buah cabai hijau, iris
 - 2 butir bawang merah, iris
 - 2 siung bawang putih, iris
 - 200 gram oncom, remas-remas
 - 200 gram kangkung, siangi
 - 3 lembar daun jeruk
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah
- 5 buah cabai rawit
- 5 cm kencur
- 5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, dan daun jeruk, masak hingga harum.
2. Masukkan oncom, aduk rata, masak hingga oncom matang. Masukkan kangkung bubuhi garam, merica, dan gula. Aduk dan masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

125. Kangkung Bumbu Kecombrang

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 15 cm kecombrang, iris
- 2 lembar daun salam
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 sdm ebi, rendam air, tiriskan
- 6 buah cabai merah besar
- 6 buah cabai rawit merah
- 1 sdm terasi matang

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama kecombrang, daun salam, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

126. Kangkung Bumbu Kencur

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 2 cm jahe, memarkan
 - 3 lembar daun jeruk
 - 15 cm kecombrang, iris
 - 200 gram kangkung, siangi
 - 1 ikat kemangi, petik daunnya
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kencur

Taburan:

- 10 buah cabai rawit merah, iris

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama lengkuas, jahe, daun jeruk, kecombrang, aduk-aduk dan masak hingga harum.
2. Masukkan kangkung, kemangi, garam, merica, dan gula, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan dengan ditaburi irisan cabai rawit.

Untuk: 4 orang

127. Kangkung Bumbu Keluak

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 butir bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 biji keluak, rendam air hangat selama 10 menit, tiriskan
- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama bawang merah, bawang putih, daun jeruk, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

128. Kangkung Cabai Hijau

Bahan:

- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 3 lembar daun jeruk
 - 2 batang serai, memarkan
 - 2 cm jahe, memarkan
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 3 lembar daun salam
 - 200 gram kangkung, siangi
 - 1 ikat kemangi, petik daunnya
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Tumbuk Kasar:

- 8 buah cabai hijau besar
- 10 buah cabai rawit hijau
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu tumbuk bersama daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan kangkung, kemangi, garam, merica, dan gula, aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

129. Kangkung Bumbu Kelapa

Bahan:

- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
- ½ buah kelapa setengah tua, parut memanjang, sangrai
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 1 sdm terasi

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan lengkuas, aduk rata. Masak hingga harum, tambahkan kelapa sangrai, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, garam, merica, dan gula aduk rata. Masak hingga kangkung layu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

130. Kangkung Bumbu Taoco

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 sdm taoco
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir
- 12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas, goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kencur

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, lengkuas, dan jahe, aduk rata. Masak hingga harum, masukkan taoco, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, aduk rata, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, masak hingga kangkung layu. Tambahkan telur puyuh goreng, aduk rata, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

131. Kangkung Telur Asin

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 8 butir bawang merah, iris
 - 5 siung bawang putih, iris
 - 3 buah cabai merah besar, iris
 - 3 buah cabai hijau besar, iris
 - 6 buah cabai rawit merah, iris
 - 3 lembar daun jeruk
 - 2 batang serai, memarkan
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 5 kuning telur asin matang
 - 200 gram kangkung, siangi
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, cabai rawit, daun jeruk, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan kuning telur asin, aduk rata. Masukkan kangkung, bubuhi garam, merica, dan gula. Masak hingga layu, aduk dan masak kembali hingga kangkung matang. Angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

132. Kangkung Sapi Kecap

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 6 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 3 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 10 cm kecombrang, iris
- 150 gram daging sapi cincang
- 200 gram kangkung, siangi
- 2 sdm kecap manis
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm kecap ikan

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, serai, daun jeruk, dan kecombrang, masak hingga layu. Masukkan daging sapi cincang, aduk rata.
2. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Masukkan kecap manis, garam, merica, dan kecap ikan, aduk dan masak hingga kangkung layu. Angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

133. Kangkung Telur Petai

Bahan:

- 5 butir telur, kocok lepas
 - 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
 - 5 buah cabai merah besar, iris
 - 3 buah cabai hijau besar, iris
 - 8 buah cabai rawit merah, iris
 - 7 butir bawang merah, iris
 - 5 siung bawang putih, iris
 - 3 lembar daun jeruk
 - 2 cm jahe, memarkan
 - 3 lembar daun salam
 - 3 papan petai
- Kecap manis secukupnya
200 gram kangkung, siangi
Garam dan merica bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok telur, goreng hingga matang. potong-potong, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai hijau, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, daun jeruk, jahe, dan daun salam hingga harum.
3. Masukkan petai, aduk rata. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica, aduk. Masukkan kangkung, masak hingga kangkung layu. Tambahkan telur goreng, aduk rata, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

134. Kangkung Cabai Tomat

Bahan:

- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 lembar daun jeruk
- 2 buah tomat segar, potong dadu
- 200 gram kangkung, siangi
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Gula pasir atau kecap manis secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 1 sdm terasi

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga harum.
2. Masukkan gula pasir, tomat, kangkung, masak sebentar, aduk rata. Tambahkan kangkung, garam, dan merica, aduk dan masak sebentar, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

135. Kangkung Cakalang

Bahan:

- 5 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 batang serai, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram daging ikan cakalang fufu, suwir
- 150 gram kangkung, siangi
- 50 gram daun melinjo
- 20 lembar daun kemangi
- 3 buah cabai merah besar, iris halus
- 10 buah cabai rawit merah, iris

Tumbuk Kasar:

- 5 buah cabai hijau besar
- 20 buah cabai rawit hijau
- 7 butir bawang merah
- 4 cm jahe
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan cakalang suwir, aduk rata. Masukkan kangkung dan daun melinjo, masak hingga sayuran layu. Tambahkan daun kemangi, cabai merah, cabai rawit, aduk rata dan angkat.
2. Sajikan.

Untuk: 4 orang

136. Kangkung Saus Tiram

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 buah bawang bombai, potong-potong
- 200 gram udang sedang, buang kulit
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm madu
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 100 ml air
- 1 sdt tepung maizena, larukan dengan sedikit air
- 200 gram kangkung, siangi
- 2 buah cabai merah besar, iris serong
- 12 butir telur puyuh rebus, kupas, goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan saus tiram, kecap manis, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan air, didihkan lalu kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan kangkung, masak hingga layu. Tambahkan cabai merah dan telur puyuh, aduk rata, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

Hidangan Tahu, Tempe, Pepes & Botok

137. *Selada Tahu*

Bahan:

- 1 (300 gram) tahu sutera/tahu Jepang
- 1 potong dada ayam rebus, suwir
- 25 gram soun, rendam lunak
- 2 butir telur, buat dadar, iris
- 3 lembar daun selada
- 1 buah tomat, iris

Saus:

- 100 ml minyak jagung
 - 1 sdm *mustard*
 - 3 sdm air jeruk nipis
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Kukus tahu selama 10 menit, angkat, potong dadu.
2. **Saus:** Campur minyak jagung dengan *mustard*, aduk rata. Tambahkan air jeruk nipis, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
3. **Penyajian:** Siapkan piring, tata daun selada, tahu, soun, telur dadar, suwiran ayam, dan tomat, tuangkan saus di atasnya.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

138. *Selada Tahu Buah Segar*

Bahan:

- 1 buah tahu putih, kukus, potong dadu 1 cm
- 3 lembar daun selada, iris
- 2 buah jeruk manis, kupas
- 1 buah mangga, iris atau serut
- 150 gram nanas, potong bentuk kipas
- 1 buah apel, iris atau potong

Saus:

- 100 ml minyak jagung
 - 100 ml sari jeruk manis
 - 2 sdm air jeruk nipis
 - 3 sdm madu
- Garam secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan piring, tata daun selada, tahu, jeruk manis, mangga, nanas, dan apel, simpan dalam lemari es.
2. **Saus:** Campur minyak jagung dengan sari jeruk manis, air jeruk nipis, madu, dan garam, aduk rata. Campur dengan buah.
3. Sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

139. Tahu Panggang Saus Tomat

Bahan:

- 1 buah tahu putih besar
- 1 butir telur
- 10 gram brokoli, cincang
- 50 ml susu cair
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Saus:

- 1 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 150 gram daging cincang
- 1 sdm pasta tomat
- 150 ml saus tomat
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Pelengkap:

Sayuran rebus

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk kecil tahan panas, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Haluskan tahu, campur dengan telur, brokoli, susu, garam, dan merica, aduk rata. Tuangkan ke dalam mangkuk dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C hingga matang, angkat.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, pasta tomat, saus tomat, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga daging matang, angkat.
4. **Penyajian:** Tata tahu di piring saji, tuangkan sausnya, lengkapi dengan sayuran rebus. Sajikan.

Untuk: 4 orang

140. Tahu Kukus Jamur

Bahan:

- 2 buah tahu putih
- 3 buah jamur *shiitake* segar, iris

Olesan:

- 150 gram udang, haluskan
- 1 sdm tepung sagu
- 1 putih telur
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
- 1 sdm irisan halus daun bawang

Saus:

- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdm madu
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Taburan:

- 3 cm jahe, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 buah cabai merah besar, iris
- Daun ketumbar secukupnya

Cara membuat:

1. Potong tahu 2 bagian melebar, siapkan pinggan tahan panas dan dandang untuk mengukus.
2. **Olesan:** Campur udang, tepung sagu, putih telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata.
3. Olesi bagian atas tahu dengan bahan olesan, tata irisan jamur di atasnya, taruh dalam pinggan tahan panas.
4. **Saus:** Campur saus tiram dengan minyak goreng, minyak wijen, madu, garam, dan merica, aduk rata. Tuangkan ke tahu.
5. Taburi tahu dengan irisan jahe, daun bawang, daun ketumbar, dan cabai merah, kukus selama 15 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 4 orang

141. Sup Tahu

Bahan:

Kuah:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 liter kaldu ayam
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 100 gram jamur kancing, iris
- 2 batang wortel, iris menurut selera
- 50 gram soun, rendam air hingga lunak
- 1 lembar kembang tahu, potong-potong, rendam air

Isi:

- 1 buah tahu putih, haluskan
- 200 gram ikan tenggiri, haluskan
- 1 sdm tepung sagu
- 1 putih telur
- Garam, merica, dan gula pasir secukupnya
- 1 sdm irisan seledri
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:

- Irisan daun bawang

Cara membuat:

1. **Kuah:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan jahe, garam, dan merica, didihkan. Masukkan jamur, wortel, dan kembang tahu, masak sebentar, angkat.
2. **Isi:** Campur tahu, ikan tenggiri, tepung sagu, putih telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, tambahkan irisan seledri, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng, goreng adonan isi setiap kali sesendok teh hingga matang, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata soun, tuangkan kuah dan isiannya, tambahkan tahu goreng, taburi irisan daun bawang. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

142. Tahu udang Saus Keju

Bahan:

- 2 buah tahu putih/tahu sutera/tahu Jepang
- 200 gram udang kupas

Saus:

- 1 sdm margarin atau mentega
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm tepung terigu
- 500 ml susu cair
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 3 sdm krim kental
- 50 gram keju cheddar, parut

Taburan:

- 1 buah tomat, buang isi, potong dadu dan peterseli cincang

Cara membuat:

1. Potong tahu 2 bagian melebar, panggang hingga kecokelatan, angkat.
2. **Saus:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu, garam, dan merica, aduk rata, setelah mengental dan mendidih, masukkan krim. Tambahkan keju, aduk rata, angkat.
3. Tata tahu di piring, tuangkan saus, taburi dengan tomat dan peterseli. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

143. Lumpia Tahu

Bahan:

Kulit:

- 100 gram tepung beras
- 50 gram tepung terigu
- 400 ml air
- 3 putih telur
- 2 sdm minyak goreng
- ¼ sdt garam

Isi:

- 250 gram udang, kupas, rebus, iris
- 1 buah tahu takwa, iris, goreng
- 5 lembar daun selada bokor, iris
- 100 gram bihun, rendam air panas hingga lunak
- 2 batang wortel, serut

Olesan:

Selai kacang Secukupnya

Saus:

150 ml saus sambal manis, 1 sdm air jeruk nipis, 2 sdm madu, 2 batang daun ketumbar, iris

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung beras, tepung terigu, air, putih telur, minyak goreng, dan garam, aduk rata. Buat dadar tipis-tipis dengan wajan datar ukuran 18 cm.
2. **Penyelesaian:** Ambil selembar kulit lumpia, olesi selai kacang, udang, tahu, selada, bihun, dan wortel, gulung bentuk lumpia.
3. **Saus:** Campur saus sambal manis, air jeruk nipis, dan madu, aduk rata, tambahkan irisan daun ketumbar, aduk rata.
4. Sajikan lumpia dengan sausnya.

Hasil: 12 potong

144. Tahu Isi Telur

Bahan:

- 1 buah tahu putih
 - 100 gram udang, cincang
 - 20 gram tepung sagu
 - 1 butir telur
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica buuk
 - 3 butir bawang merah, haluskan
 - 1 batang daun bawang, iris
 - 2 batang daun seledri, iris
 - 12 butir telur puyuh rebus matang, kupas
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Cocolan:

- 50 ml kecap manis
- 1 sdm petis udang

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 siung bawang putih, iris, goreng
- 5 buah cabai rawit merah
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. **Tahu:** Haluskan tahu, campur dengan udang, tepung sagu, telur, garam, merica, bawang merah halus, daun bawang, dan seledri, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng, ambil adonan sesendok demi sesendok, bentuk bola, isi telur puyuh, bulatkan dan goreng hingga matang, angkat.
3. **Saus Cocolan:** Campur bumbu halus dengan petis udang, aduk rata, tambahkan kecap manis, aduk rata.
4. **Penyajian:** Sajikan tahu hangat dengan saus cocolan.

Untuk: 4 orang

145. Laksa Tahu

Bahan:

- 5 buah tahu pong/tahu putih, potong dadu
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram bihun, seduh air panas
- 50 gram taoge, seduh air hangat
- ½ ikat kemangi petik daunnya
- 5 sdm bawang goreng
- 1 liter susu kedelai/santan

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, haluskan
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Pelengkap:

- irisan telur rebus dan sambal rebus:
- 50 gram cabai rawit rebus dengan
- 2 siung bawang putih, lunak, angkat dan haluskan, beri sedikit garam

Cara membuat:

1. Goreng atau kukus tahu hingga matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam susu kedelai, didihkan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan bihun, taoge, tahu goreng, dan kuahnya. Beri irisan telur, taburi bawang goreng dan hias dengan kemangi. Sajikan hangat bersama sambal rebus.

Untuk: 4 orang

146. Tahu Telur Kecap

Bahan:

- 2 buah tahu putih besar, cincang kasar
- 3 putih telur,
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 lembar kol, iris halus
- 50 gram taoge, siangi, cuci bersih
- 1 batang wortel, serut

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 5 buah cabai rawit merah, goreng
- 3 siung bawang putih, goreng utuh
- 50 gram kacang tanah goreng
- 10 sdm kecap manis
- 1 sdm air jeruk nipis
- 150 ml air panas

Taburan:

Kacang tanah goreng, tumbuk kasar, irisan daun seledri, dan bawang goreng

Cara membuat:

1. Kocok putih telur hingga berbuih, masukkan garam dan merica bubuk, aduk rata, tambahkan tahu, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng dalam panci kecil atau wajan cekung, tuangkan adonan telur dan goreng hingga matang, kering, dan berwarna kecokelatan, angkat.
3. **Saus:** Haluskan cabai goreng, bawang putih goreng, dan kacang tanah, campur dengan kecap manis, air jeruk nipis, dan air, aduk rata.
4. Siapkan piring, tata tahu, kol iris, taoge yang telah diseduh air panas, wortel serut, irisan seledri, bawang goreng, dan sausnya, lalu taburi kacang goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

147. Lontong Kare Tahu

Bahan:

- 4 buah lontong
- 8 buah tahu pong/2 tahu putih besar, potong dadu
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 batang kecombrang, iris
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 6 lenjar kacang panjang, potong-potong

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan
- 2 biji kapulaga
- 2 biji adas manis, sangrai
- 1/2 sdt merica butiran
- 1 sdt garam

Pelengkap:

Bawang goreng dan emping goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis semua bumbu halus, daun salam, daun jeruk, serai, kecombrang, dan jahe, masak hingga harum.
2. Masukkan santan, tambahkan kacang panjang, masak sebentar, angkat. Masukkan tahu yang telah digoreng.
3. Siapkan mangkuk, tata potongan lontong secukupnya, tuangkan kare.
4. Sajikan hangat taburi bawang goreng dan emping goreng.

Untuk: 6 orang

148. Rujak Tahu

Bahan:

- 100 gram mi basah
- 1 potong tahu putih besar, goreng setengah matang
- 1 buah mentimun
- 4 lembar daun selada, iris
- 4 pempek lenjer, goreng, iris
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 150 gram gula merah
- 50 gram asam jawa
- 500 ml air
- 10 sdm kecap manis
- 3 sdm cuka masak

Bumbu yang dihaluskan:

5 siung bawang putih, 3 buah cabai merah, dan 10 buah cabai rawit, $\frac{1}{2}$ sdt garam

Taburan:

Ebi bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. **Saus:** Rebus air, gula merah, dan asam jawa hingga mendidih, angkat, saring. Masukkan bumbu halus dan kecap manis, setelah mendidih kembali, angkat. Tuang cuka masak, aduk.
2. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, tahu goreng iris, daun selada, mentimun, dan pempek, lalu tuangkan sausnya, taburi ebi bubuk.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

149. Nasi Goreng Tahu

Bahan:

- 2 buah tahu takwa, potong-potong, goreng
- Minyak goreng secukupnya, untuk menumis
- 3 butir telur, kocok lepas, buat orak-arik
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 piring nasi putih
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm kecap manis
- 2 batang daun bawang, iris

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tuang telur, buat orak-arik hingga matang, angkat, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan nasi putih, aduk rata, masukkan garam, merica, kecap asin, dan kecap manis, aduk rata. Tambahkan irisan tahu, orak-arik telur, dan irisan daun bawang, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

150. Tumis Tahu Kacang Mete

Bahan:

- 2 buah *egg tofu*, potong-potong
- 50 gram tepung maizena
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe
- 2 sdm sambal Bangkok
- 2 sdm madu
- 1 sdm kecap manis
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 buah paprika merah, iris
- 1 buah daun bawang, iris
- 1 buah bawang bombai, potong-potong
- 100 gram kacang mete goreng

Cara membuat:

1. Potong *egg tofu* masing-masing 8 bagian, lumuri dengan tepung maizena, lalu goreng hingga matang, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan jahe, sambal Bangkok, madu, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan paprika, daun bawang, dan bawang bombai, masak sebentar, masukkan tahu dan kacang mete, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

151. Tahu Ikan Saus Tiram

Bahan:

- 250 gram daging ikan kakap
- 1 putih telur
- 3 sdm tepung sagu
- 2 buah *egg tofu*, potong-potong
- 2 sdm tepung maizena
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 2 sdm tausi/kacang hitam asin dalam kaleng
- 1 sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 200 gram brokoli, siangi
- 1 batang daun bawang, iris

Cara membuat:

1. Iris daging ikan kakap, celupkan ke dalam putih telur dan lumuri tepung sagu, goreng.
2. Potong *egg tofu* menjadi 8 bagian, lumuri dengan tepung maizena, goreng.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan jahe, saus tiram, kecap manis, tausi, merica bubuk, dan air. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, masukkan brokoli, daun bawang, masak sebentar, tambahkan ikan goreng dan tahu goreng, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

152. Sambal Tempe

Bahan:

150 gram tempe

Minyak goreng secukupnya, untuk menggoreng

7 buah cabai rawit merah

1 buah cabai merah besar

3 siung bawang putih

3 cm kencur

Garam secukupnya

Daun kemangi secukupnya, petik daunnya

Cara membuat:

1. Goreng tempe hingga matang.
2. Dengan menggunakan cobek haluskan: cabai rawit bersama cabai merah besar, bawang putih, kencur, dan garam. Masukkan tempe, ulek kasar, tambahkan daun kemangi, aduk rata.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

153. Tempe Penyet

Bahan:

- 150 gram tempe, goreng
- 2 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 2 sdt terasi matang
- Garam secukupnya
- 1 buah tomat mengkal, iris
- 1 sdt air jeruk limau
- Daun kemangi secukupnya, petik daunnya

Cara membuat:

1. Gunakan cobek dan ulekan: Ulek kasar cabai merah besar, cabai rawit, terasi, dan garam. Tambahkan air jeruk limau dan irisan tomat mengkal, aduk rata.
2. Penyet tempe di atasnya hingga pipih.
3. Sajikan bersama daun kemangi.

Untuk: 2 orang

154. Sambal Tumpang

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|-----|-------------------------------|
| 5 | buah cabai merah besar | 3 | lembar daun jeruk |
| 7 | buah cabai rawit merah | 2 | cm jahe |
| 6 | butir bawang merah | 2 | cm lengkuas, memarkan |
| 5 | siung bawang putih | 250 | ml santan dari 1 butir kelapa |
| 3 | butir kemiri | | |
| 3 | sdm ebi | | |
| 100 | gram tempe semangit
(tempe yang diinapkan) | | |
| 150 | gram tempe segar | | |
| 1 | sdt garam dan | | |
| ½ | sdt merica butiran | | |
| 1 | sdt gula pasir | | |
| 2 | lembar daun salam | | |

Pelengkap:

- | | |
|----|---|
| 10 | lenjar kacang panjang,
potong-potong |
| 50 | gram taoge, siangi |
| 1 | ikat bayam, siangi |
- Nasi putih hangat dan kerupuk udang

Cara membuat:

1. Rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, ebi, tempe yang diinapkan, dan tempe segar hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. Haluskan rebusan bersama garam, merica, dan gula pasir.
3. Masak bumbu bersama daun salam, daun jeruk, jahe, lengkuas, dan santan, setelah mendidih dan mengental serta kelihatan berminyak, angkat.
4. Rebus kacang panjang, taoge, dan bayam hingga matang, angkat, tiriskan.
5. Siapkan piring, taruh nasi, sayuran, dan tuangkan sambal di atasnya, lengkapi dengan kerupuk udang. Sajikan.

Untuk: 4 orang

155. *Tempe Sambal Santan*

Bahan:

- 150 gram tempe, potong menurut selera
- 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kencur
- 1 sdt terasi

Garam dan gula pasir secukupnya

Pelengkap:

Daun kemangi secukupnya

Cara membuat:

1. Masak santan bersama daun jeruk, serai, dan bumbu yang dihaluskan hingga mengental dan berminyak, angkat.
2. Matangkan tempe di atas bara api, angkat.
3. Siapkan piring, tata tempe, penyat hingga pipih. Tuangkan sambal santan di atasnya, lengkapi daun kemangi.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

156. Perkedel Tempe

Bahan:

- 300 gram tempe
- 2 sdm tepung sagu
- 1 putih telur
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah
- 7 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm kencur
- 1 sdt terasi matang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Haluskan tempe, campur dengan tepung sagu, putih telur, irisan daun jeruk, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Ambil sesendok makan, bentuk bulat lonjong.
3. Panaskan minyak dan goreng perkedel hingga matang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

157. *Tempe Mendoan*

Bahan:

- 100 gram tepung terigu
- 50 gram tepung beras
- 2 batang daun bawang, iris
- 10 lembar tempe untuk mendoan, siap beli, potong 2 bagian
- 150 ml air
- 1 butir telur
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Cabai rawit hijau dan sambal kecap

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dan tepung beras. Masukkan air, telur, dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata.
2. Panaskan minyak, celupkan tempe ke dalam adonan tepung dan goreng sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat dengan cabai rawit dan sambal kecap.

Hasil: 20 potong

158. Kering Tempe, Kacang Teri Asin

Bahan:

- 500 gram tempe, potong bentuk korek api
- 150 gram kacang tanah, goreng
- 100 gram teri asin, goreng
- Minyak goreng secukupnya
- 3 buah cabai merah besar, buang isinya, iris tipis serong
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 50 ml air
- 5 sdm irisan gula merah
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 5 sdm bawang goreng
- 3 sdm bawang putih goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng tempe hingga kering, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis cabai merah hingga layu, angkat.
3. Tumis daun salam dan lengkuas sebentar, masukkan air, gula merah, air asam, dan garam. Setelah mendidih masukkan tempe goreng, tumisan cabai merah, bawang goreng, bawang putih goreng, kacang goreng, dan teri asin, aduk rata, angkat. Sajikan.

Untuk: 4-6 orang

159. Sambal Goreng Tempe Udang

Bahan:

- 300 gram tempe, potong menurut selera
- 8 ekor udang sedang, belah punggung
- 1 buah cabai merah besar, iris tipis serong, goreng
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdm air asam jawa
- 5 sdm kecap manis
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, dan daun salam.
2. Masukkan tempe dan udang, masak hingga udang berubah warna, masukkan air asam jawa, kecap manis, garam, merica, dan santan, didihkan.
3. Masak hingga bumbu merata, angkat. Sajikan.

Untuk: 4-6 orang

160. Kare Tempe Ayam

Bahan:

- 300 gram tempe, potong menurut selera
- ½ ekor ayam, potong 10 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 6 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 butir cengkih
- 4 cm kayu manis
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan

Pelengkap:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
3. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna. Masukkan tempe dan santan, tambahkan garam, dan merica, masak hingga ayam lunak.
4. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.

Untuk: 4-6 orang

161. Dadar Tempe

Bahan:

- 150 gram tempe, haluskan
- 3 butir telur
- Garam, dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm margarin
- 3 butir bawang merah, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- 1 buah cabai merah, iris
- ½ butir bawang bombai, cincang

Cara membuat:

1. Kocok telur, tambahkan garam, merica bubuk, dan bawang bombai, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan tempe hingga layu, angkat. Masukkan ke dalam adonan telur.
3. Panaskan minyak goreng, tuangkan adonan telur, buat dadar, masak hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

162. Tumis Tempe udang Buncis

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
- 3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
- 8 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 200 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya
- 300 gram tempe, potong dadu
- 15 lenjar buncis, potong 2 cm
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan tempe, buncis, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, hingga sayuran matang, angkat. Sajikan.

Untuk: 4-6 orang

163. Terik Tempe Daging Sapi

Bahan:

- 250 gram daging sapi has dalam
- 300 gram tempe
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 sdm gula merah sisir
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Iris daging sapi setebal 1 cm memotong serat. Potong tempe menurut selera.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan irisan daging sapi, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga daging berubah warna. Masukkan tempe, air asam jawa, dan santan, masak hingga daging lunak, angkat. Sajikan.

Untuk: 4 orang

164. Sambal Goreng Tempe Ikan Pari

Bahan:

- 3 iris daging ikan pari panggang
- 300 gram tempe, potong menurut selera
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 cm jahe, memarkan
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 buah tomat sayur, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah besar
- 2 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 cm kencur
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan pari dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu yang diiris, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan ikan pari panggang, tempe, dan santan, masak hingga kuah menyusut.
4. Masukkan tomat sayur, masak sebentar dan angkat.

Untuk: 4 orang

165. *Tempe Cumi Asin Masak Taoco*

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 batang kecombrang, iris
- 200 gram cumi asin, potong-potong
- 300 gram tempe, potong menurut selera
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
- 1 buah tomat, potong menurut selera

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 sdm taoco
- 3 cm kencur

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi asin dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, lengkuas, jahe, dan kecombrang, aduk rata, masak hingga harum.
3. Masukkan cumi asin dan tempe, aduk rata. Tambahkan garam, merica, gula pasir, dan santan, masak hingga matang. Tambahkan potongan tomat, aduk rata, angkat. Sajikan.

Untuk: 4 orang

166. Rempyek Tempe

Bahan:

- 300 gram tempe, iris tipis
- 8 lembar daun jeruk, iris

Adonan:

- 250 gram tepung beras
- 350 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 butir telur
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 2 cm kencur
- 1 sdm ketumbar sangrai

Cara membuat:

1. **Adonan:** Campur tepung beras, santan, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan bumbu halus dan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng, celup irisan tempe ke dalam adonan. Goreng hingga matang dan mengering. Angkat dan sajikan.

Untuk: 6 orang

167. Pepes Kepiting

Bahan:

- 2 ekor kepiting telur
- 1 cm jahe
- 1 buah mangga muda, kupas, serut
- 1 ikat daun kemangi, siangi
- 6 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 12 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Daun pisang secukupnya

Pelengkap:

Nasi putih, irisan tomat, dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Rebus kepiting hingga matang bersama jahe, angkat, dan potong-potong, sisihkan.
2. Campur bumbu halus dengan mangga muda serut, aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh kemangi, potongan kepiting, bumbu halus, dan 1 lembar daun jeruk, bungkus bentuk tum. Kukus selama 20 menit, angkat. Panggang di atas bara api hingga kecokelatan.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih, irisan tomat, dan daun kemangi.

Hasil: 2 bungkus

168. Botok Lamtoro Ikan Asin

Bahan:

- 1 butir kelapa setengah tua, kupas, iris memanjang
- 100 gram teri asin
- 150 gram lamtoro
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 5 lembar daun jeruk, iris
- 2 cm jahe, iris
- 18 buah cabai rawit merah
- 12 lembar daun salam

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kencur
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir

Pelengkap:

Daun pisang, lidi (untuk menyemat), dan nasi merah

Cara membuat:

1. Campur kelapa parut, teri asin, lamtoro, dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan irisan cabai hijau, jahe, dan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun salam, adonan botok, dan cabai rawit, bungkus bentuk tum.
3. Kukus selama 20 menit hingga matang.
4. Sajikan hangat dengan nasi merah.

Hasil: 12 bungkus

169. Botok Tuna

Bahan:

- 300 gram ikan tuna segar, potong-potong
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 8 mata petai, iris
- 2 cm jahe, iris
- 1 batang serai, iris
- 2 lembar daun jeruk, iris
- 8 lembar daun salam
- 16 buah cabai rawit merah

Adonan Santan:

- 3 butir telur
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Potong dadu ikan tuna, cuci bersih, tiriskan, dan bagi 6 bagian.
2. **Adonan Santan:** Campur telur bersama santan, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Masukkan irisan cabai merah, hijau, bawang merah, bawang putih, petai, jahe, daun jeruk, dan serai, aduk rata, bagi 8 bagian.
4. Ambil dua lembar daun pisang tumpuk, taruh daun salam di dasar. Letakkan ikan tuna, tuangkan adonan santan dan isiannya serta cabai rawit, bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 6 bungkus

170. Pepes Udang

Bahan:

- 350 gram udang sedang, buang kepala
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 buah mangga muda, serut
- 1 buah tomat, iris
- 5 lembar daun jeruk, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 15 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 1 sdt terasi matang

Pelengkap:

Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan mangga muda, tomat, dan irisan daun jeruk, aduk rata, tambahkan udang, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh 2 sdm udang, bungkus, dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya dan panggang hingga daun mengering.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Hasil: 4 bungkus

171. Pepes Cumi

Bahan:

- 500 gram cumi, bersihkan
- 1 sdm air jeruk nipis dan
- 1 sdt garam
- 2 cm jahe, iris
- 2 batang serai, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 2 buah tomat sayur, iris
- 20 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap:

Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya.
2. Campur bumbu halus, jahe, serai, daun jeruk, tomat sayur, dan kemangi, aduk rata. Masukkan cumi, aduk rata dengan bumbu.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh 2 buah cumi dan bumbunya, bungkus.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, dan panggang hingga daun mengering.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih atau nasi merah.

Hasil: 4 bungkus

172. Pepes Teri Basah

Bahan:

- 350 gram teri basah
- 1 sdm air jeruk nipis dan
- 1 sdt garam
- ½ ikat daun singkong, rebus matang, peras dan iris
- 4 cm jahe, iris
- 2 batang serai, iris
- 2 cm lengkuas, iris
- 5 lembar daun jeruk, iris
- 6 lembar daun salam
- 100 ml santan kental
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 10 buah cabai rawit, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam

Pelengkap:

Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih teri basah, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan daun singkong, jahe, serai, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan santan kental, aduk rata. Masukkan teri basah, irisan cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit, aduk rata dengan bumbu.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sdm adonan teri, bungkus.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya dan panggang hingga daun mengering.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 6 bungkus

173. Pepes Tahu

Bahan:

- 1 buah tahu besar, haluskan
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, iris
- 3 lembar daun jeruk, iris
- 16 buah cabai rawit hijau
- 50 ml santan kental
- 1 butir telur

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Campur tahu putih yang telah dihaluskan dengan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Masukkan santan, telur, dan irisan daun jeruk, aduk rata, bagi adonan menjadi 4 bagian.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh satu lembar daun salam dan tata satu bagian adonan, beri batang serai dan cabai rawit hijau, bungkus bentuk lontong, dan semat dengan lidi.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 6 bungkus

174. Botok Ayam

Bahan:

- | | |
|--|-------------------------|
| 1 ekor ayam, potong menjadi 20 bagian | 3 siung bawang putih |
| 1 sdm air jeruk nipis | 5 butir kemiri, sangrai |
| 1 sdt garam | 5 cm kunyit, bakar |
| 1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya | 2 sdt garam |
| 2 lembar daun salam | 1 sdt merica bubuk |
| 2 batang serai, memarkan | |
| 1 batang daun bawang, iris | |
| 200 ml santan kental | |

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu halus dengan daun bawang iris dan santan, aduk rata.
3. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 15 menit.
4. Ambil 2 lembar daun pisang, susun, taruh daun salam, batang serai, dan daun singkong secukupnya, taruh ayam dan bumbunya, bungkus, semat dengan lidi.
5. Kukus ayam selama 45 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat dengan nasi putih.

Hasil: 8 bungkus

175. Pepes Peda Daun Singkong

Bahan:

- 2 ekor ikan asin peda
- 1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
- 1 buah tomat, iris
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 10 buah cabai rawit hijau
- ½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt terasi matang
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula merah sisir

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan peda, buang kepala dan ambil dagingnya.
2. Campur bumbu yang dihaluskan dengan kelapa parut, aduk rata. tambahkan irisan tomat dan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, tata daun singkong, taruh bumbu kelapa dan daging peda, beri daun salam, serai, dan cabai rawit hijau. Bungkus, lalu kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi merah atau putih.

Hasil: 4 bungkus

176. Pepes Peda Mangga Muda

Bahan:

- 2 ikan peda asin, cuci bersih
- 1 buah mangga muda, kupas dan serut
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk, iris
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm minyak goreng

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan peda, sisihkan.
2. Campur mangga muda dengan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Siapkan daun pisang, taruh 2 lembar daun salam, peda, bumbu, tambahkan kemangi di atasnya, bungkus bentuk lontong, sematkan lidi dan kukus selama 20 menit hingga matang. Setelah dingin, panggang di atas bara api.
4. Sajikan dengan nasi putih.

Hasil: 2 bungkus

177. Garang Asem Jeroan Ayam

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|----|------------------------|
| 8 | pasang hati ayam dan 8 ampela ayam, potong-potong | 1 | sdt garam |
| 1 | sdm air jeruk nipis | ½ | sdt merica bubuk |
| 1 | sdt garam | 1 | sdm kecap manis |
| 3 | sdm minyak goreng, untuk menumis | 16 | buah cabai rawit merah |
| 3 | buah cabai merah besar, iris | | |
| 3 | buah cabai hijau besar, iris | | |
| 4 | buah belimbing sayur | | |
| 1 | buah tomat, iris | | |
| 5 | lembar daun salam, iris | | |
| 6 | lembar daun jeruk, iris | | |
| 250 | ml santan dari ½ butir kelapa | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|---|----------------------|
| 5 | butir bawang merah |
| 3 | siung bawang putih |
| 3 | butir kemiri sangrai |
| 5 | cm kunyit, bakar |

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Cuci bersih jeroan ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cabai merah dan cabai hijau hingga harum. Masukkan hati dan ampela ayam, aduk rata. Tuang santan, masak sebentar, angkat.
3. Masukkan irisan belimbing sayur, tomat, daun salam, daun jeruk, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
4. Ambil selembur daun, isi dengan tumisan jeroan, tambahkan 2 buah cabai rawit merah, bungkus.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.

Hasil: 4 bungkus

178. Botok Daging Sapi

Bahan:

- 300 gram daging sapi cincang
- 2 butir telur
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 buah cabai merah besar, buang isinya, iris halus
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 15 lembar daun salam, cuci bersih

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdm irisan gula merah

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Campur daging sapi dengan telur, santan kental, irisan cabai merah, irisan daun jeruk, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Siapkan satu lembar daun pisang, taruh 1 lembar daun salam, 2 sdm adonan daging, bungkus bentuk tum, dan kukus selama 30 menit hingga matang.
3. Sajikan dengan nasi hangat.

Hasil: 8 bungkus

179. Pepes Bandeng

Bahan:

- 1 ekor ikan bandeng berat @ 450 gram
- 1 sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm minyak goreng
- 4 lembar daun jeruk
- 1 buah tomat, iris
- 6 buah belimbing sayur
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 25 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:

- 16 buah cabai merah besar
- 12 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt irisan gula merah

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Siangi bandeng, buang isi perutnya, potong menjadi 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu yang telah dihaluskan dengan tomat iris, belimbing sayur, garam, gula, dan kemangi, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata.
3. Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun jeruk dan 3 sdm adonan bumbu, letakkan sepotong bandeng, tambahkan bumbu dan bungkus bentuk lontong, lakukan terus hingga selesai.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan panggang hingga daun mengering, angkat.
5. Sajikan dengan nasi putih.

Hasil: 3 bungkus

180. Pepes Sum-Sum Sapi

Bahan:

- 300 gram sum-sum sapi
- 6 lembar daun jeruk, iris
- 6 lembar daun salam
- 1 batang daun bawang, iris
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 50 ml santan kental dari
½ butir kelapa
- 2 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 6 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Potong sum-sum sesuai selera.
2. Campur bumbu halus dengan daun jeruk, irisan daun bawang, dan potongan sum-sum, aduk rata.
3. Tambahkan santan dengan telur, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, bagi 6 bagian.
4. Ambil selembar daun pisang, taruh daun salam, taruh satu bagian adonan, 2 buah cabai rawit dan bungkus bentuk tum.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang.
6. Sajikan dengan nasi putih atau nasi merah.

Hasil: 6 bungkus

181. Botok Jagung Jamur

Bahan:

5	buah jagung manis rebus, pipil	3	lembar daun jeruk, iris
250	gram jamur <i>champignon</i> , iris	12	lembar daun salam, iris
50	gram daun katuk	1	cm lengkuas, iris
2	butir telur, kocok lepas	2	cm kunyit, iris
300	ml santan dari 1 butir kelapa	2	batang serai, iris bagian putihnya
2	sdm air asam jawa	1	sdt garam
8	butir bawang merah	½	sdt merica bubuk
5	siung bawang putih	1	sdt gula pasir
2	buah cabai merah besar, iris serong	12	buah cabai rawit merah
2	buah cabai hijau besar, iris serong		
2	cm jahe, iris		

Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

Cara membuat:

1. Campur telur dengan santan dan air asam jawa, aduk rata.
2. Masukkan jagung pipilan, jamur, daun katuk, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, jahe, daun jeruk, daun salam, lengkuas, kunyit, dan serai, aduk rata.
3. Tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
4. Ambil dua lembar daun pisang, isi dengan adonan dan 2 buah cabai rawit merah, lalu kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 6 bungkus

HIDANGAN AYAM

182. Ayam Goreng Kremes

Bahan:

- 1 ekor ayam (berat ± 950 gram),
belah dua tidak putus
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1, 5 liter air, untuk merebus

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 siung bawang putih
- 8 butir kemiri, sangrai
- 2 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdm garam

Bumbu Kremes:

- 25 gram tepung sagu
- 25 gram tepung beras
- 1 sdt *baking powder*

Pelengkap:

Lalap sayuran dan sambal bajak:
3 buah cabai merah besar, 8 buah cabai rawit merah, 1 buah tomat, goreng hingga setengah matang, angkat, haluskan. Tambahkan 1 sdt terasi matang dan ¼ sdt garam, aduk rata.

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan 1 sdt garam, diamkan 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Rebus ayam bersama jahe, daun salam, dan bumbu yang dihaluskan, gunakan api sedang, masak hingga ayam lunak, angkat. Tiriskan ayamnya, sisihkan kuahnya.
3. **Bumbu Kremes:** Campur kuah ayam sebanyak 900 ml dengan tepung sagu, tepung beras, dan *baking powder*, aduk rata, sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng ayam hingga kecokelatan dan matang, angkat. Tuangkan kuah ayam sesendok– sesendok, goreng hingga kuning kecokelatan dan terlihat bersarang, angkat. Taburkan di atas ayam goreng.
5. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal bajak.

Untuk: 4 orang

CATATAN: Ayam kremes dapat dibuat dengan mempergunakan panci bertekanan/*presto*. Air untuk merebus gunakan sebanyak 1 liter, caranya: pertama gunakan api besar hingga terdengar suara mendesis, kemudian kecilkan api dan masak selama 7 menit, matikan api dan diamkan selama 20 menit sebelum dibuka.

183. Ayam Suwir Bumbu Rujak

Bahan:

- 1 ekor ayam, rebus matang
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 4 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 buah cabai merah
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm gula merah

Cara membuat:

1. Suwir-suwir ayam rebus, dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam suwir, daun jeruk, serai, lengkuas, daun salam, air asam, garam, dan merica. Masak hingga bumbu mengering, angkat.
3. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk: 6 orang

184. Ayam Kacang Mete

Bahan:

- 350 gram daging ayam tanpa tulang, potong dadu
- 2 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 buah cabai merah kering, potong 1 cm
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm gula pasir
- 3 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 buah paprika hijau, potong menurut selera
- 100 gram kacang mete, goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, jahe, cabai kering, kecap asin, gula, saus tomat, saus sambal, saus tiram, garam, dan merica. Masak hingga ayam berubah warna, tuangkan air.
2. Setelah ayam matang dan lunak, kentalkan dengan larutan maizena, tambahkan paprika, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan kacang mete goreng.

Untuk: 4 orang

185. Ceker Ayam Bumbu Tausi

Bahan:

- 1 kg ceker ayam
- 1 liter air
- 5 sdm gula pasir
- 2 buah pekak/bunga lawang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 sdm tepung sagu
- 2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus

Saus:

- 8 butir buah bawang merah, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 6 sdm saus tiram
- 3 sdm tausi
- 2 sdm gula pasir
- 5 sdm saus tomat
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 ml air

Cara membuat:

1. Bersihkan ceker ayam, bila ceker besar, potong menjadi dua bagian. Didihkan air bersama gula pasir, masukkan ceker ayam rebus selama 5 menit, angkat.
2. Panaskan minyak, goreng ceker hingga kering, angkat, dan rebus bersama 1 sdt garam dan pekak hingga ceker meledak kulitnya, angkat dan tiriskan. Setelah dingin lumuri dengan tepung sagu, sisihkan.
3. **Saus:** Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan saus tiram, tausi, gula pasir, saus tomat, garam, dan merica. Tambahkan air, masak hingga mengental, masukkan ceker dan cabai merah, aduk rata, angkat.
4. Siapkan piring tahan panas, masukkan ceker dan sausnya, kukus selama 15 menit. Angkat dan sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

186. Sayap Goreng Bumbu Pedas

Bahan:

- 10 potong sayap ayam, cuci bersih
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm saus *barbeque*, siap beli
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap manis
- 7 sdm saus sambal
- 2 sdm madu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Potong sayap ayam menurut ruasnya, sisihkan bagian terkecil untuk kaldu. Cuci bersih dan lumuri air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, goreng hingga matang, angkat.
2. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan saus *barbeque*, saus tomat, kecap manis, saus sambal, madu, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan ayam goreng, aduk rata, masak hingga bumbu merata dan angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

187. *Chicken Nugget*

Bahan:

- 300 gram daging ayam, cincang
- 100 ml susu cair
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 sdm bawang goreng, remas-remas

Pembungkus:

- 1 butir telur, kocok
- 150 gram tepung roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal dan saus tomat

Cara membuat:

1. Campur daging ayam, susu cair, telur, tepung sagu, garam, merica, kaldu bubuk, dan bawang goreng, aduk rata.
2. Siapkan loyang segi empat panjang, ukuran 15 x 6 x 5 cm, olesi dengan minyak seluruh bagian dalam loyang. Tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
3. Potong menurut selera, celupkan potongan *nugget* ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 2 jam.
4. Panaskan minyak, goreng *chicken nugget* hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk: 20 potong

188. Sate Ayam Bumbu Teriyaki

Bahan:

- 350 gram *filet* dada ayam, potong 1 x 2 cm
- 3 batang daun bawang, potong 2 cm
- Tusukan sate secukupnya

Bumbu:

- 1 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt jahe, parut
- 5 sdm kecap asin jepang
- 3 sdm *mirin*
- 1 sdm *sake*
- 2 sdm gula pasir

Pelengkap:

Saus sambal dan *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Siapkan tusuk sate, setiap tusuk sate tusuki berurutan: potongan daun bawang, ayam, daun bawang, ayam, daun bawang, dan ayam.
2. **Bumbu:** Campur bawang putih, jahe, kecap asin, *mirin*, *sake*, dan gula pasir, aduk rata.
3. Olesi sate dengan bumbu dan panggang hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal dan *mayonnaise*.

Untuk: 12 tusuk

189. Opor Ayam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

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

Taburan:

- Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar, cuci hingga bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, serai, jahe, daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna. Masukkan air asam jawa, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Pada saat akan disajikan, panaskan kembali dan beri santan kental, masak hingga mendidih, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat.

Untuk: 8 orang

190. Kare Ayam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 16 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 6 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 butir cengkih
- 4 cm kayu manis
- 750 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan
- 3 biji kapulaga bubuk
- 3 biji adas manis, sangrai
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdm garam

Pelengkap:

- Lontong, bawang goreng, dan emping goreng

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna, masukkan santan encer, masak hingga ayam lunak.
3. Masukkan santan kental, masak hingga kuah mengental serta berminyak, angkat.
4. Siapkan mangkuk, taruh potongan lontong, gulai ayam, taburi dengan bawang goreng. Sajikan hangat bersama emping.

Untuk : 6 orang

191. Pindang Ayam

Bahan:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1 ekor ayam, potong 16 bagian | ½ sdt merica bubuk |
| 1 sdm air jeruk nipis | 2 sdm minyak goreng |
| 1 sdt garam | 2 buah cabai merah besar, iris |
| 5 lembar daun jeruk | 2 buah cabai hijau besar, iris |
| 2 cm jahe, memarkan | 4 sdm air asam jawa pekat (kental) |
| 2 batang serai, memarkan | |
| 2 lembar daun salam | |
| 2 buah tomat segar | |
| 6 buah belimbing wuluh | |
| Air secukupnya | |
| 8 sdm kecap manis | |
| 1 sdt garam | |

Bumbu yang dihaluskan:

- | |
|-------------------------|
| 8 butir bawang merah |
| 5 siung bawang putih |
| 3 butir kemiri, sangrai |
| 2 cm kunyit, bakar |

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan daun jeruk, serai, jahe, daun salam, air asam jawa, air, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut.
3. Masukkan tomat, belimbing wuluh, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

192. Gulai Ayam

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|---|---------------------------|
| 1 | ekor ayam, potong 20 bagian | 4 | cm kunyit, bakar |
| 2 | sdm air jeruk nipis | 1 | sdm ketumbar, sangrai |
| 1 | sdt garam | 1 | sdt jintan |
| 6 | lembar daun jeruk | 3 | biji kapulaga bubuk |
| 2 | batang serai, memarkan | 3 | biji adas manis, sangrai |
| 2 | cm jahe, memarkan | 1 | sdt merica bubuk |
| 5 | butir cengkih | ½ | sdm garam |
| 4 | cm kayu manis | 2 | sdm minyak, untuk menumis |
| 750 | ml santan encer dari
½ butir kelapa | | |
| 500 | ml santan kental dari
1 butir kelapa | | |
| 200 | gram kentang | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Pelengkap:

Lontong/ nasi/ roti jala, bawang goreng, emping goreng

Roti Jala:

- 75 gram tepung terigu
 - 200 ml santan encer
 - 1 butir telur
 - 1 sdm minyak goreng
 - ½ sdt garam
- Campur semua bahan hingga rata, buat dadar tipis bentuk pola jala.

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, cengkih, dan kayu manis, masak hingga ayam berubah warna, masukkan santan cair, masak hingga ayam lunak.
3. Masukkan santan kental dan masak hingga matang dan kuah mengental berminyak, angkat.
4. Siapkan mangkuk, taruh potongan lontong, gulai ayam, taburi bawang goreng, dan emping. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

193. Opor Ayam Suwir

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 300 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan sedikit garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan santan encer, masak hingga ayam lunak, tambahkan santan kental dan air asam jawa, masak hingga bumbu mengental, angkat.
3. Ambil dada ayam dan suwir-suwir.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.

Untuk: 8 orang

194. Laksa Ayam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 100 gram bihun, rendam air dingin
- 50 gram tauge, siangi, seduh air panas
- 2 butir telur, rebus matang
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan encer dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 sdt garam

- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

Lontong, ketupat, irisan daun bawang, irisan daun seledri bawang goreng, emping, daun kemangi secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan santan encer, garam dan merica, masak hingga ayam lunak.
2. Setelah ayam lunak, masukkan santan kental, masak sebentar, angkat ayam, tiriskan dan suwir–suwir daging ayam.
3. Siapkan mangkuk, beri irisan lontong secukupnya, bihun, dan taoge, tuangkan kuahnya. Taburi dengan irisan daun seledri, daun bawang, bawang goreng, kemangi, irisan telur, dan emping secukupnya.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

195. Ayam Kodok

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 950 gram
- 4 butir telur, rebus matang
- 3 iris roti tawar, potong dadu kecil
- 150 ml susu cair
- 300 gram daging sapi cincang
- 50 gram bawang goreng
- 50 gram pasta hati sapi, siap beli
- 6 sdm kecap asin beraroma
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, parut
- 4 butir telur

Olesan:

- 1 sdm margarin, cairkan campur dengan 1 sdm kecap manis

Pelengkap:

Setup sayuran dan kentang goreng

Saus:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 1 sdm tepung terigu
- 500 ml air
- 8 sdm kecap manis
- 3 sdm saus tomat
- 4 sdm kecap asin beraroma
- 1 sdt kecap inggris
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan

Cara membuat:

1. Siangi ayam, keluarkan tulang ayam dan dagingnya, kecuali sayap dan pahunya, sisihkan. Daging ayam haluskan.
2. Roti tawar rendam dalam susu cair hingga lunak, sisihkan.
3. Campur daging ayam dengan daging sapi cincang, bawang goreng, pasta hati, kecap asin beraroma, garam, pala, merica, dan campuran susu dan roti tawar, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Masukkan adonan daging ke dalam ayam, tata telur rebus, satu arah leher dan dua di bagian perut. Tambahkan adonan ayam lagi hingga kembali membentuk ayam utuh dan jahit dengan mempergunakan benang. Setelah rapi, kukus selama 45 menit hingga matang.
5. Olesi dengan olesan campuran margarin cair dengan kecap manis. Panggang dalam oven dengan suhu 180 °C hingga kecokelatan, angkat.
6. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan air, aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, garam, merica, dan pala, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Sajikan ayam kodok dengan setup sayuran dan sausnya.

Untuk: 8 orang

196. Ayam Panir Lapis Keju

Bahan:

- 2 potong dada ayam tanpa tulang, potong 2 bagian, belah dua tidak putus setiap bagian
- 4 lembar keju slice
- 2 lembar daging sapi asap, potong dua
- 2 sdm tepung terigu
- 1 butir telur, kocok lepas
- 100 gram tepung panir
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

Pelengkap:

Kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal

Cara membuat:

1. Ambil satu bagian dada ayam, lipat dua keju, isi dengan setengah lembar daging asap, masukkan di bagian tengah potongan ayam dan rapatkan.
2. Lumuri daging ayam yang telah diisi dengan tepung terigu, celupkan ke dalam telur, tiriskan dan lumuri dengan tepung panir, padatkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
3. Panaskan minyak, goreng daging hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan. Bungkus dengan kertas *aluminium*, panggang sebentar dalam oven selama 10 menit agar dagingnya matang betul.
4. Sajikan ayam panir dengan kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

HIDANGAN MI & PASTA

197. Mi Telur

Bahan:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 80 ml air
- ½ sdt garam
- 1 butir telur

Taburan sawur:

- Tepung maizena/tepung sagu secukupnya
- 2 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Siapkan mesin mi.
2. Campur semua bahan menjadi satu dan buat adonan hingga kalis.
3. Pipihkan adonan dengan mesin mi, gunakan tombol no 5 berkali-kali hingga halus.
4. Gunakan tombol nomor 4 dan 3 masing-masing dua kali, dan gunakan nomor 3 untuk memotong mi.
5. Angin-anginkan mi selama 15 menit. Rebus dalam air mendidih beri sedikit minyak goreng, selama 3 menit atau hingga matang, angkat, tiriskan siram air dingin.
6. **Mi Goreng:** Panaskan sedikit minyak goreng, tumis bumbu bawang putih kemiri hingga harum. Masukkan udang dan bakso, masak hingga udang berubah warna, masukkan mi telur, kol, sawi, dan daun bawang, aduk rata. Masukkan garam, merica, kecap manis, dan kecap asin, aduk rata. Setelah bumbu merata, tambahkan orak-arik telur matang, angkat.
7. Sajikan hangat dengan ditaburi ayam suwir, bawang goreng, kerupuk, dan acar.

Untuk : 4 orang

Mi goreng:

Bahan

- 2 butir telur, buat orak-arik
- 2 siung bawang putih, haluskan bersama 2 butir kemiri dan 1 sdm ebi
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 gram udang kupas
- 6 buah bakso sapi, iris
- 3 lembar kol, iris
- 3 lembar sawi hijau, iris
- 1 batang daun bawang, iris

- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt kecap asin

Taburan:

Bawang goreng

Pelengkap :

Irisan ayam goreng suwir
Telur mata sapi
Kerupuk
Acar

198. Mi Warna-Warni

Bahan:

Mi Hijau Bayam:

250	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	1	batang wortel, kupas, parut
50	gram bayam, kukus, cincang halus	60	ml air
50	ml air es	¼	sdt garam
¼	sdt garam	1	butir telur
1	butir telur		

Mi Oranye Wortel:

250	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
-----	---

Mi Merah Bit:

250	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
100	gram bit, rebus matang, haluskan
¼	sdt garam
1	butir telur

Cara membuat:

1. Siapkan mesin mi.
2. Campur tepung terigu dengan bayam, garam, telur, dan air es, aduk rata dan uleni hingga kalis.
3. Gunakan mesin mi, pipihkan dengan tombol no 5 berkali-kali.
4. Pipihkan dengan tombol nomor 4 dan 3 masing-masing dua kali, potong mi dengan tombol nomor 3.
5. Angin-angin mi selama 15 menit, rebus dengan air mendidih, beri sedikit minyak goreng selama 5 menit. Angkat dan tiriskan, siram air dingin. Lakukan hal yang sama dengan mi oranye wortel dan mi merah bit.
6. Siap diolah, jika disimpan, taruh dalam wadah bersih dengan tutup, simpan di lemari es.

Untuk : 4 orang

199. Mi Kangkung

Bahan:

- 300 gram mi basah
- 1 potong dada ayam matang, potong dadu kecil
- 50 gram taoge, buang ekornya
- 3 ikat kangkung akar, siangi
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 5 buah jamur *shiitake* segar, iris
- 2 sdm udang kering/ebi
- 12 butir telur puyuh, rebus matang
- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen, untuk menumis

Kuah:

- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 cm jahe, memarkan
- 1,5 liter kaldu ayam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 8 sdm kecap manis
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm tepung sagu/maizena, larutkan dengan sedikit air

Pelengkap:

- Kerupuk, bawang goreng, sambal rebus, dan cabai rawit

Cara membuat:

1. Mi basah siram air panas dan tiriskan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Campurkan ke dalam kaldu dan didihkan. Tambahkan kaldu bubuk, garam, merica, kecap manis, jamur, dan ebi, masak hingga mendidih kembali, dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan mi, kangkung, taoge, ayam, telur puyuh, dan tuangi dengan kuah panas, taburi bawang goreng.
4. Sajikan hangat lengkapi dengan kerupuk, sambal rebus, dan cabai rawit.

Untuk: 6 orang

200. Mi Ayam Jamur

Bahan:

- 500 gram mi basah
- 1 ikat sawi hijau, potong-potong
- 50 gram taoge, siangi
- 100 gram kulit ayam

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 2 potong dada ayam, ambil dagingnya, potong dadu kecil
- 200 gram jamur kancing, iris
- 6 sdm kecap manis
- 2 sdt saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung sagu, larutkan

dengan sedikit air

- 12 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng

Kuah:

- 1 liter air rebusan tulang ayam
- 2 siung bawang putih, memarkan, tumis
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

irisan daun bawang, bawang goreng, acar mentimun cabai, dan saus sambal.

Cara membuat:

1. Mi basah siram air panas/atau rebus hingga lunak, tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica, masak hingga ayam matang. Masukkan irisan jamur dan kentalkan dengan larutan tepung sagu, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, jahe, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat. Taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi lumuri dengan sedikit minyak ayam. Tambahkan sawi hijau dan taoge yang telah diseduh dengan kuah taruh di atas mi, taburi dengan taburan tumisan ayam, telur puyuh goreng, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai dan saus sambal.

Untuk: 6 orang

201. Mi Nyemek

Bahan :

- 200 gram mi basah
- 3 lembar kol, iris
- 2 batang sawi hijau
- 100 gram taoge, siangi, cuci bersih
- 2 batang daun bawang
- 2 sdm minyak goreng
- 150 gram udang kupas
- 5 buah bakso sapi, iris
- 500 ml air panas
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 buah tomat, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah keriting
- 3 buah cabai rawit merah
- 5 butir kemiri, sangrai
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ebi/udang kering

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Pelengkap:

Kerupuk merah dan acar mentimun

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang dan bakso, masak sebentar, tambahkan air panas, garam, merica bubuk, kol, sawi, taoge, dan daun bawang. Masak hingga sayuran layu.
2. Masukkan mi, masak hingga mi lunak. Masukkan telur kocok, masak hingga bumbu merata, kuah mengental. Tambahkan irisan tomat, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng, kerupuk. dan lengkapi dengan acar mentimun.

Untuk: 2 orang

Catatan: dapat ditambah dengan **kekian ayam udang:** 200 gram ayam cincang, 100 gram udang cincang, 1 sdm tepung sagu, 1 butir telur, garam, merica, gula pasir, secukupnya, dan 2 butir bawang merah, cincang, aduk rata. Bagi 2 bagian, bungkus dalam kertas *aluminium foil*, kukus selama 30 menit hingga matang, siap digunakan.

202. Lontong Mi

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 2 butir bawang merah, memarkan
- 2 sdm ebi, rendam air panas, tiriskan dan haluskan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1.5 liter air
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm kecap manis
- 250 gram mi basah
- 100 gram taoge, buang akarnya
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 sdm irisan daun seledri

Pelengkap:

Lontong, bawang goreng, kerupuk, dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 10 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih rebus, matang, angkat, haluskan dengan ¼ sdt garam.

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang merah, dan ebi, hingga harum. Masukkan jahe, air, garam, merica bubuk, didihkan. Setelah mendidih masukkan kecap manis.
2. Setelah mendidih kembali masukkan mi dan taoge, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh lontong, tuangkan mi, taburi dengan bawang goreng daun bawang dan irisan seledri, lengkapi dengan sambal rebus. sajikan hangat dengan kerupuk.

Untuk: 4 orang

203. Lo Mi

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 cm jahe, memarkan
- 200 gram udang kupas
- 150 gram daging ayam, iris tipis
- 5 buah bakso sapi, iris
- 300 ml air
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung sagu/maizena, larutkan dengan sedikit air
- 2 batang wortel, serut
- 2 lembar kol, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris serong tipis
- 250 gram mi basah

Pelengkap:

Acar mentimun cabai rawit dan saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, ayam, dan bakso, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan air, garam, dan merica, didihkan. Tambahkan wortel, kol, dan daun bawang.
3. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan tepung sagu/maizena, aduk rata. Masukkan mi, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai rawit dan saus sambal.

Untuk: 2 orang

204. Yamin Manis Pangsit

Bahan:

- 300 gram mi basah
- 1 ikat sawi hijau
- 50 gram kulit ayam, panaskan
- 2 sdm kecap manis
- 1 ikat sawi hijau
- bawang goeng secukupnya
- irisan daun bawang secukupnya

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 cm jahe, iris
- 2 dada ayam, potong dadu 1 cm, goreng sebentar
- 150 gram jamur *champignon* segar, iris
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Siram mi basah dengan air hangat, tiriskan, lumuri minyak ayam dan kecap manis.
2. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga layu. Masukkan ayam, jamur, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica. Masak hingga matang, masukkan irisan daun bawang, aduk rata, angkat.
3. **Kuah:** Rebus kaldu, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan garam dan merica.
4. **Pangsit:** Campur ayam, udang, bawang putih tumis, telur, tepung sagu, garam, merica, gula, saus tiram, dan daun bawang, aduk rata. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan ayam, masukkan ke dalam kaldu hingga mengapung, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, taruh sawi hijau yang sudah diseduh kuah panas, taburan ayam, pangsit rebus, bawang goreng, irisan daun bawang, dan kuah.
6. Sajikan dengan acar mentimun dan saus sambal.

- 1 batang daun bawang, iris

Kuah:

- 1,5 liter kaldu ayam
- 1 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pangsit:

- 12 kulit pangsit
- 50 gram daging ayam, cincang
- 100 gram udang, haluskan
- 2 siung bawang putih, cincang, tumis
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- 1 batang daun bawang, iris halus

205. Mi Ayam Ceker Bakso

Bahan:

- 500 gram mi basah
- 2 ikat sawi hijau, potong-potong
- 100 gram kulit ayam

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1/2 ekor ayam, potong dadu kecil
- 15 ceker ayam, bersihkan dan potong-potong, rebus hingga lunak
- 150 gram jamur kancing, iris
- 6 sdm kecap manis
- 3 sdm kecap asin
- 1 sdt saus tiram
- 1 sdt garam

- 1/4 sdt merica bubuk
- 12 butir telur puyuh, rebus matang, goreng

Kuah:

- 2 liter air, rebus dengan tulang ayam
- 2 siung bawang putih, memarkan, tumis
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 12 buah bakso sapi
- 1 batang daun bawang, iris halus

Pelengkap:

Irisan daun bawang, bawang goreng, dan saus sambal atau sambal rebus.

Cara membuat:

1. Mi basah siram air panas dan tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, ceker ayam yang telah direbus, kecap manis, kecap asin, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam dan ceker matang. Masukkan irisan jamur, dan telur puyuh, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, jahe, garam, dan merica bubuk, tambahkan bakso sapi, masak sebentar, angkat, taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi yang telah dilumuri dengan sedikit minyak ayam, tambahkan sawi hijau yang telah diseduh dengan kuah di atas mi. Taburi dengan taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal atau sambal rebus.

Untuk: 6 orang

206. Mi Udang Manis

Bahan:

250 gram mi basah	150 gram jamur kancing segar, potong dua bagian
1 sdm minyak goreng	2 sdm saus tomat
1 sdt seledri cincang	3 sdm saus sambal manis

Saus:

2 sdm minyak goreng	1 sdm kecap manis
5 siung bawang putih, cincang	1 sdt garam
1 cm jahe, iris halus bentuk korek api	$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
300 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya	150 gram kapri manis
1 buah tahu kuning, potong-potong, goreng sebentar	$\frac{1}{2}$ buah paprika merah, potong dadu kecil
	1 batang daun bawang, potong-potong

Cara membuat:

1. Mi basah siram air hangat, tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga layu. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan tahu, saus tomat, saus sambal, kecap manis, garam dan merica, aduk rata.
4. Masukkan jamur, kapri, paprika, dan daun bawang, masak hingga sayuran matang, angkat.
5. **Penyajian:** Panaskan minyak, tumis mi sebentar dan taburi seledri, aduk rata, angkat, tata dipinggian dan tuangkan saus dan isiannya.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

207. Mi Ayam Kembang

Bahan:

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 7 siung bawang putih, cincang
- 300 gram daging ayam cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam

Mi:

- 250 gram mi basah
- Daun selada secukupnya
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 6 sdm bawang goreng

Kuah:

- 1,5 liter kaldu ayam
- 3 siung bawang putih, memarkan dan tumis
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 1 batang daun bawang, iris halus

Pelengkap:

Untuk wadah mi: kulit lumpia yang lebar goreng cetak dalam peniris, daun selada acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal.

Cara membuat:

1. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, garam, merica, kaldu bubuk, dan kecap asin, masak hingga ayam matang dan mengering, angkat, sisihkan.
2. Mi basah, siram dengan air panas dan tiriskan.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu ayam, tambahkan tumisan bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk, setelah mendidih, angkat. Taburi irisan daun bawang.
4. **Penyajian:** Siapkan piring, taruh mangkuk pangsit, tata daun selada, mi basah, beri taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat lengkapi dengan kuah, acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

208. Mi Goreng Pedas

Bahan:

Saus 3 Rasa:

- 3 sdm kecap ikan
- 6 sdm air asam pekat
- 5 sdm gula merah sisir

Mi Goreng:

- 2 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 200 gram udang kupas
- 50 gram udang kering/ebi, cincang
- 300 gram mi basah
- 100 ml air
- 1 batang wortel, serut

- 150 gram kapri
- 2 sdt cabai bubuk
- 50 gram taoge, siangi, cuci bersih
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 6 buah cabai rawit merah, iris

Taburan:

Kacang mete goreng, cincang kasar

Cara membuat:

1. **Saus 3 Rasa:** 50 gram asam jawa campur dengan 8 sdm air, remas-remas dan saring. Tambahkan kecap ikan, air asam, dan gula merah, masak hingga mendidih dan gula larut, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan mi, air, wortel, dan kapri, masak hingga wortel dan kapri matang.
4. Masukkan saus 3 rasa, ebi, cabai bubuk, taoge, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

209. Mi Rebus Taoge

Bahan :

- 300 gram mi basah
- 150 gram taoge, bersihkan ekornya
- 150 gram udang, kupas
- 1,5 liter air
- 2 batang daun seledri, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 sdm gula merah, sisir
- 3 butir telur, rebus matang
- 6 sdm bawang goreng
- 2 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

- Sambal Rebus Hijau:** 20 buah cabai rawit hijau, 3 siung bawang putih, rebus, angkat haluskan tambah ½ sdt garam, aduk rata
Emping dan jeruk nipis

Cara membuat:

1. **Kaldu udang:** Rebus air dan udang, masak hingga matang, angkat, saring kaldu dan sisihkan. Udag kupas kulitnya, goreng sebentar, dan haluskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, tambahkan daun jeruk, serai, jahe, dan gula merah, didihkan. Kentalkan dengan larutan tepung sagu.
3. **Penyajian:** Mi dan taoge dimasukkan ke dalam sendok sayur besar, celupkan ke dalam kaldu dan masak hingga layu, angkat, taruh dalam piring. Tuangkan kuahnya, taburi dengan daun bawang, seledri, bawang goreng, udang, irisan telur rebus, dan emping.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus dan jeruk nipis.

Untuk: 4 orang

210. Mi Kuah Telur

Bahan:

- 250 gram mi basah
- 250 gram daging sapi has luar, iris
- 1 batang daun bawang, iris serong
- 3 lembar sawi putih, potong-potong
- 3 lembar daun selada
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 4 buah jamur *shiitake* segar
- 4 butir telur

Kuah:

- 1,5 liter kaldu
- 6 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm kecap asin jepang
- 3 sdm *mirin*

Cara membuat:

1. Mi basah siram air hangat, tiriskan.
2. Siapkan panci/wadah untuk memasak, tata mi, daging sapi, daun bawang, sawi putih, selada, wortel, dan jamur *shiitake*.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu bersama kecap manis, garam, merica, kecap asin jepang, dan *mirin*.
4. Tuangkan kuah panas ke dalam wadah mi dan masak sebentar, pecahkan telur dan masak hingga telur matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

211. Ifumi

Bahan:

- | | |
|--|---|
| 250 gram mi basah | 1 batang wortel, potong serong |
| Minyak goreng secukupnya | 100 gram jamur kancing, iris |
| 3 siung bawang putih, cincang | 50 gram kembang kol |
| 150 gram daging ayam, iris tipis | 50 gram kapri |
| 100 gram udang sedang, belah punggungnya | 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air |
| 100 gram cumi segar | 12 butir telur puyuh rebus, kupas dan goreng |
| 200 ml air | |
| 1 cm jahe, memarkan | |
| 1 sdm kaldu bubuk rasa ayam | Taburan: |
| 1 sdt garam | Daun ketumbar secukupnya |
| ½ sdt merica bubuk | |
| 1 cm jahe, memarkan | Pelengkap: |
| 5 buah bakso sapi, iris | Acar mentimun dan cabai rawit |
| 150 gram kekian | |
| (lihat resep: Mi Nyemek) | |

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan untuk membuat mangkuk mi dari 2 peniris, satu besar dan satu sedang, tata mi di peniris yang besar, taruh di atasnya peniris sedang dan tekan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng mi hingga kering, angkat dan sisihkan.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, udang, cumi, dan jahe hingga berubah warna. Masukkan air, kaldu bubuk, garam, merica, dan jahe. Didihkan.
4. Masukkan bakso, kekian, wortel, jamur, kembang kol, dan kapri, masak sebentar hingga sayuran matang, kentalkan dengan larutan maizena, masak sebentar, angkat.
5. Taruh mi dalam piring, tuangkan kuah dan telur puyuh di atasnya.
6. Sajikan dengan acar mentimun dan cabai rawit.

Untuk: 4 orang

212. Spaghetti Bolognese

Bahan:

2 liter air
1 sdm minyak goreng
250 gram spaghetti kering

1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
200 ml air
3 buah tomat segar, buang bijinya,
potong dadu

Saus:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
8 siung bawang putih, cincang
300 gram daging sapi cincang
70 gram tomat pasta
200 gram saus tomat
1 sdm *oregano* bubuk/*Italian seasoning*

Taburan:

125 gram keju cheddar, parut
Keju parmesan secukupnya, parut
Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, rebus spaghetti selama 10 menit hingga lunak, angkat, tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna. Tambahkan tomat pasta, saus tomat, *oregano*, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan air, masak hingga saus mengental, masukkan tomat, aduk hingga layu dan mendidih. Angkat.
3. **Penyajian:** Tata spaghetti di piring saji, taburi dengan keju cheddar parut, tuangkan sausnya, taburi dengan keju parmesan dan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

213. Penne Carbonara

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram pasta bentuk *penne*

Saus:

- 2 sdm minyak zaitun
- 3 sdm bawang bombai cincang
- 4 lembar daging sapi asap/*beef bacon*

Adonan Krim:

- 5 kuning telur, campur dengan 200 ml krim kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

- Keju parmesan parut
- Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga lunak. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai, masukkan irisan daging sapi asap atau *beef bacon*, masak hingga layu. Tambahkan adonan krim, aduk rata, masak hingga mengental.
3. Masukkan pasta *penne*, aduk rata, angkat.
4. Tata pasta di piring, taburi peterseli cincang dan keju parmesan.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

214. *Fettuccine Cream Asparagus*

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram *fettuccine*
- 3 potong sosis sapi, iris
- 2 lembar daging sapi asap, iris
- 5 batang asparagus, potong-potong

Saus:

- 1 sdm mentega
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 50 gram keju cheddar, parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

- 1 sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, krim kental, keju cheddar, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan sosis sapi, asparagus dan daging sapi asap, aduk rata.
3. Masukkan *fettuccine*, aduk rata, angkat.
4. Siapkan piring, tata *fettuccine*, taburi peterseli cincang.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

215. Canneloni

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram pasta bentuk *canneloni*
- 1 ikat bayam, siangi, cuci bersih, cincang kasar

Isi:

- 2 sdm margarin atau mentega
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 350 gram daging sapi cincang
- 10 sdm saus tomat
- 2 buah tomat, buang isinya, potong dadu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Saus Keju:

- 2 sdm margarin atau mentega
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 100 ml krim kental
- 100 gram keju cheddar parut

Taburan:

- Almond* iris dan peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *canneloni* selama 10 menit hingga matang, angkat. Masukkan dalam air es sebentar, tiriskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna. Tambahkan saus tomat, potongan tomat, garam, dan merica. Aduk rata, masak sebentar, angkat. Masukkan bayam cincang, aduk.
3. **Saus Keju:** Panaskan margarin atau mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, dan pala, masak hingga mengental. Tambahkan krim kental dan keju cheddar parut, aduk rata, angkat.
4. **Penyelesaian:** Siapkan pinggan tahan panas, ambil satu *canneloni*, masukkan tumisan daging ke dalam rongga pasta, padatkan. Beri sedikit saus keju, taruh dalam pinggan. Lakukan terus hingga selesai, tuangkan saus keju di atasnya, taburkan *almond* iris, dan panggang dalam oven selama 20 menit, angkat. Taburi peterseli cincang. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

216. Lasagna

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram/9 lembar *lasagna* kering

Saus Pasta Daging:

- 2 sdm margarin
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 300 gram daging sapi cincang
- 100 gram pasta tomat
- 150 ml saus tomat
- 1 sdm *oregano* bubuk
- 1 sdt *basil* bubuk
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *lasagna* selama 10 menit, angkat dan tiriskan.
2. Siapkan piring tahan panas ukuran 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin, sisihkan.
3. **Saus Pasta Daging:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, pasta tomat, saus tomat, *oregano*, *basil*, gula pasir, garam, merica bubuk, dan tomat, masak sebentar. Tambahkan air dan masak hingga daging matang dan kuah menyusut, angkat.
4. **Saus Keju:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk-aduk. Masukkan susu cair, garam, dan

- 200 ml air
- 4 buah tomat, buang isinya, potong dadu

Saus Keju:

- 2 sdm margarin
- 50 gram tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 150 gram keju cheddar parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml krim kental

Taburan:

- 2 sdm keju parmesan parut
- 100 gram keju cheddar, parut

merica. Setelah mengental tambahkan keju cheddar dan krim kental, masak sebentar, angkat.

5. **Penyelesaian:** Letakkan 3 kulit *lasagna* di dasar, tuangkan setengah bagian saus pasta daging, tuangkan sepertiga bagian saus keju, taburi keju cheddar. Letakkan kulit *lasagna*, tuangkan saus daging, dan sepertiga bagian saus keju tutup kembali dengan sisa kulit *lasagna*, tuangkan saus keju, taburi dengan keju parmesan dan keju cheddar.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.

Untuk : 4 orang

217. Pasta Beef Stir Fry

Bahan:

2 liter air	1 sdm madu
250 gram pasta bentuk spiral/ <i>fusillini</i>	1 sdt garam
1 sdm minyak goreng	½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak goreng	50 ml air
1 sdm minyak zaitun	1 batang wortel, potong menurut selera
1 buah bawang bombai, iris	
3 siung bawang putih, cincang	200 gram brokoli
350 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api	1 batang daun bawang, potong 2 cm
2 cm jahe, memarkan	1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
2 sdm saus tiram	
3 sdm kecap manis	1 sdm wijen putih, sangrai

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan daging sapi dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, kecap manis, madu, garam, merica, air, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan daun bawang dan brokoli, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata. Taburi dengan wijen, aduk rata, angkat.
4. Siapkan piring, taruh pasta, tuangkan saus dan isiannya. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

218. Salad Pasta Ayam Asap

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 200 gram pasta bentuk *angel hair*
- 1 ikat daun selada berwarna
- 250 gram daging dada ayam asap, iris
- 3 potong sosis ayam, iris, tumis dengan minyak goreng
- 1 buah paprika merah, iris
- 1 buah paprika hijau, iris
- 1 sdm peterseli cincang
- 100 gram kacang mete goreng

Saus:

- 100 ml minyak zaitun
- 2 sdm bawang bombai cincang
- 3 sdm air jeruk lemon
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta *angel hair* selama 10 menit hingga matang, angkat, tiriskan.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun dengan air jeruk lemon, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan bawang bombai cincang, aduk rata.
3. Siapkan pinggan, tata daun selada, pasta, daging ayam asap, sosis, paprika merah, dan hijau. Tuangkan sausnya, taburi dengan peterseli cincang dan kacang mete.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

219. Spaghetti udang Saus Pedas

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram pasta spaghetti
- 2 buah terong ungu, potong-potong
- 250 gram udang, buang kulit dan kepala, sisakan ekornya

Saus:

- 2 sdm minyak zaitun
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 6 siung bawang putih, cincang
- 50 gram pasta tomat
- 10 sdm saus tomat
- 8 sdm saus sambal pedas
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir

Taburan:

Keju cheddar parut dan peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta spaghetti selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Masukkan pasta tomat, saus tomat, saus sambal, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan air dan terong, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. **Penyelesaian:** Siapkan piring, tata spaghetti, taburi keju cheddar parut, tuangkan saus dan isianya, taburi dengan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

220. Pasta Gnocchi Saus Lemon

Bahan:

- 2 liter air
- 250 gram pasta bentuk *gnocchi*
- 1 sdm minyak goreng
- 3 lembar daging sapi asap, iris
- 2 potong sosis sapi, iris

Saus:

- 1 sdm mentega
- 5 siung bawang putih, cincang
- 200 ml krim kental
- 1 sdt parutan kulit jeruk lemon
- 10 lembar daun basil segar atau kemangi, iris
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk

Pelengkap:

- 150 gram keju cheddar, potong menurut selera

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta bentuk *gnocchi* atau bentuk lain seperti pasta kerang selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan krim kental, parutan jeruk lemon, daun basil, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan pasta, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Tata di piring, taburi keju cheddar dan hias dengan daun basil.

Untuk: 4 orang

221. Salad Pasta udang

Bahan:

- 2 liter air
- 250 gram pasta bentuk *angel hair*
- 1 sdm minyak goreng
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 3 sdm bawang bombai cincang
- 300 gram udang, kupas sisakan ekornya
- 8 buah *scallop*
- 5 lembar daun selada, iris
- 5 buah tomat ceri atau 1 buah tomat, iris

Saus:

- 2 buah jeruk lemon, peras
- 3 sdm gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdt cuka masak
- 6 butir bawang merah, iris

Taburan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga matang, angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan udang dan *scallop*, masak hingga matang, angkat.
3. **Saus:** Campur air jeruk lemon dengan gula pasir dan garam, aduk rata. Tambahkan cuka masak dan irisan bawang merah, aduk rata.
4. **Penyajian:** Siapkan piringan tata daun selada, pasta, daun selada dan tomat, tuangkan saus lemon dan tumisan udang dan *scallop*, taburi dengan peterseli cincang. Sajikan.

Untuk: 4 orang

2.2.2. Fettuccine Tomat Kacang Merah

Bahan:

- 2 liter air
- 250 gram *fettuccine*
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram kacang merah rebus matang
- 1 sdm Peterseli cincang

Saus:

- 1 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 5 siung bawang putih, cincang
- 250 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
- 50 gram saus tomat
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 150 gram kacang merah matang
- 1 buah paprika hijau, potong menurut selera

Taburan:

- 1 sdm Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan daging, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tomat, kecap manis, garam, merica, kacang merah, dan paprika masak hingga bumbu rata.
4. Siapkan piring, tata *fettuccine* matang, tuangkan sausnya, dan taburi dengan Peterseli cincang. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

223. Spaghetti Saus Kari

Bahan:

- | | |
|---------------------|---|
| 2 liter air | 200 gram cumi, potong menurut selera |
| 250 gram spaghetti | 200 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya |
| 1 sdm minyak goreng | 150 gram daging kakap, potong menurut selera |
| 2 lembar daun jeruk | 150 gram kerang putih |

Saus:

- | | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| 3 sdm minyak goreng | 1 sdt garam |
| 6 siung bawang putih, cincang | 1 sdt merica bubuk |
| 1 buah bawang bombai, cincang | 1 buah paprika merah, iris |
| 1 sdm tepung terigu | 1 buah paprika hijau, iris |
| 200 ml susu cair | |
| 50 ml krim kental | |
| 50 gram bumbu kari basah, siap beli | |

Taburan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak spaghetti selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, krim kental, dan bumbu kari, aduk rata. Masukkan cumi, udang, kakap, dan kerang, masak hingga matang.
3. Masukkan garam dan merica, aduk rata. Tambahkan paprika merah, paprika hijau, dan spaghetti, aduk rata.
4. Siapkan piring, masukkan spaghetti, taburi dengan peterseli cincang. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

224. Pasta Saus Merah Putih

Bahan:

225 pasta *tagliatelle* bayam warna hijau, rebus matang

Saus Tomat:

2 sdm margarin
50 gram bawang bombai cincang
3 siung bawang putih cincang
70 gram pasta tomat
10 sdm saus tomat
150 ml air
1 sdt *oregano* bubuk
2 sdm gula pasir
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 buah tomat segar, buang isinya, potong dadu

Saus Ayam:

2 sdm margarin
50 gram bawang bombai cincang
1 sdm tepung terigu
1 potong daging dada ayam, rebus matang, potong dadu
250 ml susu cair
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
50 gram keju cheddar, parut

Taburan:

Almond iris panggang dan peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Saus Tomat:** Tumis bawang putih dan bawang bombai dengan margarin hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, air, *oregano* bubuk, gula pasir, garam, dan merica bubuk, masak hingga mengental. Tambahkan potongan tomat, aduk rata, angkat.
2. **Saus Ayam:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, ayam, garam, merica, dan keju cheddar, masak hingga mengental, angkat.
3. **Penyelesaian:** Siapkan piring, taruh pasta, tuangkan saus tomat, tambahkan saus ayam, taburi dengan *almond* iris dan peterseli cincang. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

225. Pasta Tumis Tuna

Bahan:

- 2½ liter air
- 250 gram spaghetti *wholemeal*
- 1 sdm minyak goreng
- 2 sdm margarin
- 5 siung bawang putih cincang
- 3 sdm bawang bombai cincang
- 140 gram ikan tuna matang, suwir
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 1 sdm peterseli cincang

Taburan:

Keju parmesan parut

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak spaghetti atau pasta bentuk lain, selama 12 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, aduk rata.
3. Masukkan garam, merica, dan kaldu bubuk rasa ayam, aduk rata.
4. Masukkan spaghetti, aduk rata. Tambahkan cabai rawit dan peterseli cincang, aduk rata, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat, taburi keju parmesan parut.

Untuk: 4 orang

226. Pasta Panggang

Bahan:

- 2 liter air
- 250 gram makaroni panjang
- 1 sdm minyak goreng
- 6 butir telur
- 500 ml susu cair
- 100 ml krim kental
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 250 gram keju cheddar, parut
- 1 kaleng besar kornet sapi
- 3 lembar daging asap, iris

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak makaroni selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan pinggan tahan panas ukuran sesuai panjang makaroni atau bentuk lain menurut selera, olesi dengan margarin.
3. Campur telur dengan susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata.
4. Ambil pinggan tahan panas, tata sepertiga bagian makaroni, tuangkan setengah bagian kornet sapi dan daging asap. Taburi keju cheddar parut, tata sepertiga bagian makaroni di atasnya, sisa daging asap dan kornet sapi, taburi keju cheddar parut, tutup dengan sisa makaroni, tuangkan adonan susu telur dan taburi keju cheddar parut, lalu panggang selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Selagi panas, taburi dengan keju parut. Sajikan hangat.

Untuk: 12 potong

HIDANGAN IKAN DAN SEAFOOD

227. *udang Bakar*

Bahan:

- 1 kg udang besar, belah dua tidak putus

Saus Rendaman:

- 8 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal
- 2 sdm madu
- 1 sdm kecap asin
- 4 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng

Saus:

- 10 sdm saus ikan
- 8 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 10 butir bawang merah, iris halus
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 1 buah tomat, buang isinya, potong dadu kecil
- 2 lembar daun jeruk, iris halus

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, dan tiriskan.
2. **Saus Rendaman:** Campur saus tomat, saus sambal, madu, kecap asin, bawang putih, garam, merica bubuk, dan minyak goreng, aduk rata.
3. Lumuri udang dengan rendaman, diamkan selama 30 menit.
4. **Saus:** Campur saus ikan, air jeruk nipis, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan bawang merah, cabai rawit, tomat, dan irisan daun jeruk, aduk rata, sisihkan.
5. Panggang udang di atas bara api hingga matang, angkat.
6. Sajikan udang bakar bersama sausnya.

Untuk: 6 orang

228. Ikan Goreng Masak Sapo

Bahan:

- | | |
|--|---|
| 1 ekor ikan gurami berat ± 600 gram, siangi 5 cm jahe, parut, ambil airnya, campur dengan 2 sdm kecap asin | ½ sdt merica bubuk |
| Minyak secukupnya, untuk menggoreng | 1 sdm gula pasir |
| 3 siung bawang putih, memarkan | 5 sdm saus tiram |
| 1 buah bawang bombai, potong–potong | 1 sdm saus tomat |
| 2 cm jahe, memarkan | 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air |
| 200 ml kaldu ayam | 100 gram rebung, potong–potong |
| 1 sdt garam | 100 gram jamur <i>shiitake</i> segar |
| | 1 batang daun bawang, potong–potong |
| | 2 batang wortel, potong serong |
| | 6 potong tahu telur, potong–potong, goreng |

Cara membuat:

1. Siangi ikan gurami, cuci bersih, lumuri dengan campuran air jahe dan kecap asin, diamkan selama 15 menit dan goreng hingga matang dan kering, sisihkan.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan jahe, kaldu, garam, merica, gula, saus tiram, dan saus tomat, didihkan dan kentalkan dengan larutkan maizena.
3. Masukkan rebung, jamur, daun bawang, dan wortel, masak hingga matang, tambahkan tahu goreng, aduk rata.
4. Siapkan piringan, masukkan gurami goreng, tuangkan saus beserta isinya di atas ikan.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

229. Egg Tofu dan Seafood

Bahan:

1	bungkus <i>egg tofu</i> rasa udang, potong 8 bagian	2	cm jahe, memarkan
		5	sdm saus tiram
3	sdm tepung maizena	1	sdm kecap manis
	Minyak secukupnya untuk menggoreng	1	sdm kecap asin
3	siung bawang putih, memarkan	2	sdm saus tomat
250	gram cumi, potong menurut selera	1	sdm minyak wijen
250	gram udang sedang, belah punggungnya	1	sdt garam
250	gram daging kakap, potong menurut selera	½	sdt merica bubuk
1	batang daun bawang, potong 1 cm	250	ml air
		1	sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
		8	buah jamur kancing, kalengan
		200	gram brokoli, siangi dan cuci bersih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, lumuri potongan *egg tofu* dengan tepung maizena dan goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi, udang, kakap, daun bawang, jahe, saus tiram, kecap manis, kecap asin, saus tomat, minyak wijen, garam, dan merica bubuk. Masak hingga bumbu rata. Masukkan air dan masak hingga *seafood* matang.
3. Masukkan larutan maizena, aduk rata, tambahkan brokoli dan jamur, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

230. Ikan Tim

Bahan:

- | | |
|---|--------------------|
| 2 ekor ikan kerapu berat @ 400 gram, siangi | 5 sdm kecap asin |
| 2 sdm air jeruk nipis | 1 sdm saus tiram |
| 1 sdt garam | 1 sdt jahe, parut |
| 1 batang daun bawang, potong 6 cm, iris halus | 1 sdt garam |
| 3 cm jahe, iris bentuk korek api halus | ½ sdt merica bubuk |
| 1 buah cabai merah besar, iris serong | |

Pelengkap:

Daun ketumbar secukupnya

Rendaman:

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Rendaman:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat bersama minyak sisa menggoreng, campur dengan kecap asin, saus tiram, jahe, garam, dan merica, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 30 menit.
3. Siapkan pinggan tahan panas, taruh ikan bersama bumbu rendamannya, taburi dengan irisan daun bawang, jahe, dan cabai, kukus selama 15 menit atau hingga matang, angkat. Sajikan hangat dengan ditaburi daun ketumbar.

Untuk: 4 orang

231. Kepiting Bumbu Pedas

Bahan:

- 4 ekor kepiting telur atau rajungan, ukuran sedang
- 5 sdm minyak goreng
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 cm jahe, cincang
- 10 sdm saus sambal
- 2 sdm madu
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml air
- 2 sdm kecap ikan
- 3 sdm air jeruk nipis

Pelengkap:

Daun ketumbar secukupnya

Cara membuat:

1. Kepiting atau rajungan setelah direbus matang, potong menjadi 2 bagian dan memarkan sapitnya.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan saus sambal, madu, saus tomat, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Tambahkan air, setelah mendidih, masukkan kepiting, kecap ikan, dan air jeruk nipis, masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat dengan ditaburi daun ketumbar.

Untuk: 4 orang

232. Bokchoy dan Jamur Isi Udang

Bahan:

- 1 ikat bokchoy/sawi sendok, cuci bersih
- 120 gram (12 buah) jamur *shiitake* segar
- 150 gram udang, haluskan
- 1 putih telur
- 1 sdm tepung sagu
- 1 sdt irisan daun bawang
- 1 sdt bawang putih cincang, tumis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt gula pasir

Saus:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin jepang
- 1 cm jahe, memarkan
- 50 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung maizena larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Campur udang bersama putih telur, tepung sagu, daun bawang, bawang putih tumis, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Buang tangkai jamur *shiitake*, buang tangkainya, cuci bersih. Isi dengan adonan udang, dan kukus hingga matang selama 15 menit, angkat.
3. **Saus:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan saus tiram, kecap asin, jahe, air, garam, dan merica, didihkan dan kentalkan dengan larutkan maizena. Rebus bokchoy hingga matang. Angkat dan tiriskan.
4. **Penyajian:** Siapkan piring, susun bokchoy di atasnya. Tuangkan saus bersama jamur isi. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

233. Sate Bakso Ikan

Bahan:

- 30 butir bakso ikan, siap beli
- 3 sdm minyak goreng
- 3 sdm kecap manis
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm air jeruk nipis

Sambal (tumbuk setengah halus):

- 5 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Rebus bakso ikan dalam air mendidih selama 5 menit, angkat, tiriskan, dan tusuki dengan tusuk sate, setiap satu tusuk berisi 3 bakso ikan, sisihkan.
2. Panaskan minyak, masukkan bumbu halus, kecap manis, daun jeruk, dan serai, masak hingga sambal matang. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
3. Lumuri sate bakso dengan sambal.

Untuk: 10 tusuk

234. Otak-otak Goreng

Bahan:

- 400 gram daging ikan tenggiri
 - 175 gram tepung sagu
 - 50 ml santan kental
 - 1 sdm gula pasir
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 5 butir bawang merah, haluskan
 - 2 sdm irisan daun bawang
 - 1 butir telur
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, santan, gula pasir, garam, dan merica, aduk rata.
2. Masukkan bawang merah, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan telur, aduk rata.
3. Ambil adonan sesendok makan, bentuk lonjong memanjang, runcingkan kedua ujungnya, lakukan hingga seluruh adonan selesai.
4. Panaskan air, rebus otak-otak hingga matang mengapung, angkat. Masukkan ke dalam air es, diamkan selama 5 menit, angkat, tiriskan.
5. Panaskan minyak, goreng otak-otak hingga berwarna kecokelatan, angkat.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

235. Kembang Tahu Isi Saus Asam Manis

Bahan:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 2 lembar kembang tahu, ukuran 20 x 12 cm <i>aluminium foil</i> | 1 sdm minyak wijen |
| | 1 buah wortel, serut atau iris halus |
| | Minyak secukupnya, untuk menggoreng |

Isi:

- 350 gram udang, haluskan
- 250 gram daging ayam cincang
- 50 gram tepung sagu
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- 5 butir bawang merah cincang dan tumis

Saus:

- 200 ml air jeruk manis
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- 5 sdm saus tomat
- 1 sdt cuka masak
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Campur udang dengan ayam, tepung sagu, dan telur, aduk rata. Masukkan garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk rata, tambahkan tumisan bawang merah, minyak wijen, dan wortel, aduk rata. Bagi menjadi 2 bagian, sisihkan.
2. Rendam kembang tahu dalam air selama 15 menit hingga lunak, angkat dan tiriskan.
3. Ambil selembar kembang tahu, bentangkan, isi dengan adonan dan gulung bentuk lontong. Ambil selembar *aluminium foil*, bungkus kembang tahu isi dan kukus selama 30 menit. Angkat dan dinginkan.
4. **Saus:** Rebus air jeruk manis bersama jahe, gula pasir, saus tomat, cuka masak, dan garam. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutkan tepung sagu, angkat.
5. Panaskan minyak, goreng kembang tahu isi utuh hingga kecokelatan. Angkat dan potong menurut selera. Sajikan hangat dengan saus asam manis.

Untuk : 4 orang

236. Siomay Udang Ayam

Bahan:

- 350 gram udang ukuran sedang, cincang
- 250 gram ayam cincang
- 3 butir bawang merah cincang dan tumis
- 3 sdm tepung sagu
- 1 butir telur ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm minyak wijen
- 3 buah jamur *hioko*, rendam hingga lunak, iris
- 2 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm irisan daun ketumbar
- 25 lembar kulit siomay, siap beli

Hiasan:

1 kuning telur = 2 sdm tepung sagu + sedikit garam, dan sedikit pewarna merah, aduk rata.

Cara membuat:

1. Campur udang dan ayam, aduk rata. Masukkan tumisan bawang merah, tepung sagu, telur ayam, garam, merica, gula pasir, saus tiram, dan minyak wijen, aduk rata.
2. Masukkan jamur *hioko*, daun bawang, dan daun ketumbar, aduk rata.
3. Kulit siomay bila berbentuk segi empat, potong bentuk bulat dengan ukuran diameter 7 ½ cm.
4. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan isi, beri hiasan adonan kuning telur di atasnya dan kukus selama 15 menit, hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 25 buah

237. Fritters Ikan

Bahan:

- 500 gram ikan tenggiri, haluskan
 - 1 butir telur
 - 2 sdm tepung sagu
 - 2 sdm tepung roti
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm gula pasir
 - 1 sdm irisan daun bawang, iris halus
 - 1 sdm irisan daun jeruk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal secukupnya

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri, telur, tepung sagu, tepung roti, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan daun jeruk, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng, ambil setiap kali 1 sdm adonan, bentuk bulat dan goreng hingga matang, angkat.
3. Sajikan *fritters* ikan hangat bersama saus sambal.

Hasil: 20 potong

238. Mangut Ikan Pari

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 10 | iris daging ikan pari panggang atau tongkol | 250 | gram tempe, potong menurut selera |
| 2 | sdm minyak goreng, untuk menumis | 3 | potong tahu putih kecil, potong dua bagian |
| 2 | buah cabai merah besar, iris | 6 | buah belimbing sayur, belah dua |
| 2 | buah cabai hijau besar, iris | 4 | buah tomat sayur, iris |
| 5 | butir bawang merah, iris | | |
| 3 | siung bawang putih, iris | | |
| 1 | cm lengkuas, memarkan | | |
| 1 | batang serai, memarkan | | |
| 2 | lembar daun salam | | |
| 2 | lembar daun jeruk | | |
| 1 | cm jahe, memarkan | | |
| 300 | ml santan encer dari ½ buah kelapa | | |
| 400 | ml santan kental dari 1 butir kelapa | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|---|------------------------|
| 2 | buah cabai merah besar |
| 2 | butir bawang merah |
| 1 | siung bawang putih |
| 1 | cm kencur |
| 1 | sdt garam |
| 1 | sdt merica bubuk |
| 1 | sdt gula pasir |

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan pari panggang atau pindang tongkol tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu yang diiris, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan santan encer, ikan panggang, tempe, dan tahu, masak hingga kuah berkurang.
4. Masukkan santan kental, belimbing sayur, dan tomat sayur, masak sebentar dan angkat.

Untuk: 6 orang

239. Pindang Serani

Bahan:

- | | | | |
|---|--|-----|------------------------|
| 1 | ekor bandeng pindang berat
600 gram | 3 | lembar daun jeruk |
| 1 | sdm air jeruk nipis | 2 | batang serai, memarkan |
| | Sedikit garam | 5 | cm kunci, memarkan |
| 2 | sdm minyak goreng | 2 | cm lengkuas, memarkan |
| 2 | batang daun bawang,
potong-potong | 2 | cm jahe, memarkan |
| 3 | buah cabai hijau besar, potong
menurut selera | 500 | ml air |
| 3 | buah cabai merah besar, potong
menurut selera | 50 | ml kecap manis |
| 2 | buah tomat, potong
menurut selera | | |
| 6 | buah belimbing sayur, potong
menurut selera | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|---|--------------------|
| 3 | butir bawang merah |
| 3 | siung bawang putih |
| ½ | sdt garam |
| 3 | cm kunyit, bakar |

Cara membuat:

1. Siangi ikan bandeng, potong 3 atau 4 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun bawang, aduk rata. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, serai, kunci, lengkuas, dan jahe, aduk rata.
3. Masukkan air dan kecap manis, didihkan.
4. Masukkan ikan bandeng, masak hingga matang. Tambahkan tomat dan belimbing sayur, masak sebentar dan angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

240. Gulai Cumi

Bahan:

- 500 gram cumi basah
- 3 sdm air kapur sirih
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 12 buah cabai merah keriting
- 3 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, buang kulit dan tintanya. Masukkan kepala cumi ke dalam perutnya dan semat dengan lidi agar tidak keluar saat dimasak, rendam dalam air kapur sirih selama 15 menit, kemudian cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, daun kunyit, serai, jahe, lengkuas, dan santan, didihkan.
3. Setelah mendidih, masukkan cumi, masak hingga lunak, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

241. Udang Panggang

Bahan:

- 8 ekor udang besar
- 100 gram mentega
- 10 siung bawang putih, cincang halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt peterseli cincang
- ½ sdt air jeruk nipis

Pelengkap:

Nasi putih dan setup sayuran

Cara membuat:

1. Udang dibelah punggungnya, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Campur mentega dengan bawang putih, garam, merica bubuk, dan peterseli cincang, aduk rata.
3. Tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
4. Panaskan oven, tata udang, taruh mentega berbumbu di punggung udang dan panggang hingga matang.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan setup sayuran.

Untuk: 4 orang

242. Ikan Panggang Manis

Bahan:

- 4 potong daging ikan gindara berat @ 150 gram

Saus Perendam:

- 2 cm jahe, parut
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 6 sdm kecap asin jepang
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm madu
- 1 sdm saus tomat

Pelengkap:

Kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran

Cara membuat:

1. **Saus Perendam:** Campur jahe parut, bawang putih, kecap asin jepang, kecap manis, madu, dan saus tomat, aduk rata.
2. Panaskan wajan antilengket atau bara api, panggang hingga ikan matang kedua sisinya, angkat.
3. Sajikan hangat dengan kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran.

Untuk: 4 orang

243. Udang Goreng Gurih

Bahan:

500 gram udang sedang

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

8 siung bawang putih

6 butir kemiri, sangrai

5 cm kunyit

2 cm jahe, parut

2 cm lengkuas, parut

1 sdm garam

1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, aduk rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu halus dan diamkan selama 30 menit.
3. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan mengering, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

244. Lontong Kare Seafood

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

Lontong, kerupuk, bawang goreng, dan daun kemangi

Cara membuat:

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

Untuk: 4 orang

245. Ikan Saus Selada

Bahan:

2	sdm minyak goreng	1	buah paprika hijau, potong-potong
2	potong ikan kakap	2	sdm minyak zaitun
Garam dan merica bubuk secukupnya		10	lembar daun kemangi
2	sdm minyak goreng		
½	buah bawang bombai, cincang		
2	siung bawang putih, cincang		
1	buah terong ungu, potong-potong		
1	buah zukini, potong-potong		
1	batang wortel, potong-potong		
2	buah tomat segar, buang isinya, potong-potong		

Saus:

1	buah jeruk lemon, peras airnya
Gula pasir dan garam secukupnya	
10	sdm minyak zaitun
3	siung bawang putih cincang
1	sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Taburi ikan dengan garam dan merica bubuk secukupnya.
2. **Saus:** Campur air jeruk lemon dengan gula pasir dan garam, aduk rata. Masukkan minyak zaitun, bawang putih, dan peterseli, aduk rata, sisihkan.
3. Panaskan minyak goreng, matangkan ikan kedua sisinya, angkat.
4. Panaskan minyak goreng, masukkan bawang bombai, bawang putih, tumis hingga layu. Masukkan terong, zukini, wortel, tomat, dan paprika, masak hingga matang, tuangkan minyak zaitun, aduk rata. Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat.
5. Siapkan piring, tuangkan tumisan sayuran, taruh ikan di atasnya, dan siramkan sausnya.
6. Sajikan.

Untuk: 2 orang

246. Nasi Seafood Mentega

Bahan:

- 500 gram beras putih, cuci bersih, tiriskan
- 2 sdm mentega tawar
- 2 batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 cm kunyit
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 800 ml susu cair atau 800 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 cm jahe

Tumisan Seafood:

- 2 sdm mentega tawar
- 1 buah bawang bombai cincang
- 300 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
- 3 ekor cumi besar, potong bentuk cincang
- 300 gram kerang hijau
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 6 sdm kacang polong beku

Taburan:

- Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Panaskan mentega, tumis bumbu halus bersama daun pandan, daun jeruk, daun salam, jahe, dan serai hingga harum. Masukkan susu atau santan, garam, dan merica bubuk, masak hingga mendidih.
2. Masukkan beras dan masak hingga menjadi nasi aron.
3. **Tumisan Seafood:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan udang, cumi, dan kerang. Masak hingga matang. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata, masukkan kacang polong, aduk rata, angkat.
4. Campurkan tumisan dengan nasi aron, aduk rata, kukus selama 30 menit, hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang.

Untuk: 6 orang

247. Pasta Udang Saus Tomat

Bahan:

250 gram pasta <i>fusili</i> , rebus matang	1 sdm minyak zaitun
350 gram udang buang kulit, sisakan ekornya	3 sdm pasta tomat
6 lenjar kacang panjang, potong-potong	10 sdm saus tomat
½ buah nanas, potong bentuk kapas	8 sdm saus sambal pedas manis
2 buah tomat segar, buah biji, potong-potong	Garam, merica bubuk, dan gula pasir, secukupnya
	100 ml air

Saus:

1 sdm mentega tawar
1 buah bawang bombai, cincang
6 siung bawang putih, cincang

Taburan:

Keju cheddar parut, keju parmesan, dan peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Saus:** Panaskan mentega, dan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna, masukkan pasta tomat, saus tomat, saus cabai, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Masukkan air, kacang panjang, dan nanas, aduk rata. Tambahkan tomat, masak sebentar, angkat.
3. **Penyelesaian:** Siapkan piring, tata pasta, taburi keju cheddar parut, tuangkan saus dan isian lainnya, taburi keju parmesan dan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

248. Tenggiri Panggang Saus Kemiri

Bahan:

2	potong ikan tenggiri, berat @100 gram	10	cm kecombrang, iris
		200	ml santan dari ½ butir kelapa
	Air jeruk nipis dan garam secukupnya	2	sdm minyak goreng

Olesan:

Kecap manis dan minyak goreng secukupnya

Saus:

2	lembar daun jeruk
1	lembar daun salam
1	cm jahe, memarkan
1	cm lengkuas

Bumbu yang dihaluskan:

5	butir kemiri goreng
2	buah cabai merah besar
5	buah cabai rawit merah
3	butir bawang merah
2	siung bawang putih

Pelengkap:

Nasi putih, tomat, mentimun, daun kemangi

Cara membuat:

1. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun salam, jahe, lengkuas, dan kecombrang hingga harum. Masukkan santan, masak hingga santan mengental, angkat, sisihkan.
2. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, ratakan, diamkan sebentar.
3. Olesi ikan dengan olesan dan panggang hingga matang kedua sisinya, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan piring dengan nasi putih, tata ikan, tuangkan sausnya, lengkapi dengan irisan tomat, mentimun, dan daun kemangi.
5. Sajikan.

Untuk: 2 orang

249. Nasi Seafood Bumbu Kecap

Bahan:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 250 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya | 5 butir bawang merah |
| 200 gram cumi, iris bentuk cincin | 3 siung bawang putih |
| 100 gram kerang hijau | 1 sdt ketumbar |
| 2 sdm minyak goreng | ½ sdt jintan, sangrai |
| 3 lembar daun jeruk | Garam dan merica bubuk secukupnya |
| 2 cm jahe | |
| 2 batang serai, memarkan | |
| 5 sdm kecap manis | |
| 1 sdm air asam jawa | |
| 2 buah cabai merah besar, iris | |

Taburan:

Peterseli cincang

Pelengkap:

Nasi mentega: 1 sdm mentega tawar dan 2 piring nasi

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

250. Ikan Panggang Sambal Iris

Bahan:

- 2 potong daging ikan tenggiri berat @150 gram
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Olesan:

Haluskan: 5 butir kemiri goreng, 5 siung bawang putih, 3 cm kunyit Garam, merica bubuk, dan minyak goreng secukupnya

Sambal Iris Segar:

- 3 buah cabai merah besar, iris
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 5 butir bawang merah, iris
- 3 buah tomat sayur, iris
- Garam, gula pasir, dan 2 sdm air jeruk nipis
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Nasi putih, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Olesan:** Campur bumbu halus dengan garam, merica bubuk, dan minyak goreng, aduk rata.
3. **Sambal Iris Segar:** Campur irisan cabai merah, cabai rawit, bawang merah, tomat sayur, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata.
4. Lumuri ikan dengan bumbu olesan, panggang di atas bara api hingga matang kedua sisinya, selama memanggang olesi dengan bumbu.
5. Siapkan piring, tata nasi putih, ikan, kecap manis, irisan tomat, dan daun kemangi.
6. Sajikan.

Untuk: 2 orang

251. udang Panggang Mayones

Bahan:

- 6 ekor udang besar belah punggungnya
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 50 gram keju *mozzarella*, iris-iris

Saus:

- 3 sdm mayones
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdt susu kental manis

Pelengkap:

Kentang Pure:

- 300 gram kentang, kukus, haluskan
- 150 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- Garam, merica bubuk, dan 1 sdm mentega tawar
- Brokoli dan buncis rebus

Taburan:

- Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, tiriskan. Taburi dengan garam dan merica bubuk.
2. **Kentang Pure:** Campur kentang kukus yang telah dihaluskan, tambahkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, masak hingga lembut. Tambahkan mentega tawar, angkat.
3. **Saus:** Campur mayones dengan saus sambal dan susu kental manis, aduk rata.
4. Panggang udang setengah matang, tuangkan saus di atasnya dan taburi keju *mozzarella*, panggang kembali hingga keju meleleh. Taburi peterseli cincang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang pure, buncis, dan brokoli.

Untuk: 2 orang

252. Laksa Seafood

Bahan:

200 gram	bihun	½ sdt	merica bubuk
2 sdm	minyak goreng	1 sdt	gula pasir
3 lembar	daun jeruk	50 gram	taoge, siangi
2 cm	lengkuas, memarkan	2 sdm	kecap ikan
2 batang	serai, iris		
1 batang	kecombrang, iris		
2 cm	jahe, memarkan		
250 gram	udang sedang		
250 gram	cumi, potong menurut selera		
12 buah	bakso ikan		
1,5 liter	santan		
1 sdt	garam		

Bumbu yang dihaluskan:

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

Taburan:

Irisan daun bawang secukupnya

Cara membuat:

1. Seduh bihun dengan air hangat hingga lunak, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, lengkuas, serai, kecombrang, dan jahe. Tambahkan cumi dan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan santan, didihkan, tambahkan bakso ikan, garam, merica, kecap ikan dan gula pasir, didihkan kembali sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh bihun dan taoge, tuangkan kuah panas dan isiannya. Taburi dengan irisan daun bawang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

253. Bubur Sambal udang

Bahan:

- 250 gram beras
- 1400 ml santan dari 1½ butir kelapa
- 2 lembar daun pandan
- 3 lembar daun salam
- 1 sdt garam

Saus/Sambal Udang:

- 2 sdm minyak goreng
- 350 gram udang sedang
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdm gula merah sisir
- 2 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdm ebi, rendam air panas

Taburan:

Bawang goreng dan daun kemangi

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun jeruk, jahe, dan serai, aduk rata. Masukkan santan, gula merah, dan air asam jawa, masak hingga kuah mengental, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan piring, taruh bubur, beri sambal udang di atasnya, taburi dengan bawang goreng dan daun kemangi.

Untuk: 6 orang

254. Sup Pedas Seafood Jamur

Bahan:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 350 gram udang sedang, buang kepala, belah punggung | 1 buah nanas, potong bentuk kipas |
| 350 gram daging ikan kakap, potong dadu | 2 sdm kecap ikan |
| 250 gram jamur <i>champignon</i> , iris | 12 buah cabai rawit hijau, utuh |
| 2 sdm air jeruk nipis | 2 sdm minyak goreng |
| 1 sdt garam | |
| 2 batang serai, iris | |
| 5 lembar daun jeruk | |
| 3 cm jahe | |
| 1,5 liter air | |
| Garam dan merica bubuk secukupnya | |
| 2 batang daun bawang, potong 2 cm | |

Bumbu yang dihaluskan:

- | |
|--------------------------|
| 2 buah cabai merah besar |
| 5 buah cabai rawit merah |
| 5 butir bawang merah |
| 3 siung bawang putih |
| 1 sdt terasi matang |

Pelengkap:

Daun ketumbar secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang dan daging kakap, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan air, garam, dan merica.
3. Setelah mendidih kembali, masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan ikan, jamur, dan daun bawang, masak sebentar, tambahkan kecap ikan, nanas, dan cabai rawit hijau, angkat. Tambahkan daun ketumbar.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

255. Kepiting Saus Lada Hitam

Bahan:

- 2 ekor kepiting telur
- Minyak goreng secukupnya
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 buah bawang bombai, iris
- 5 siung bawang putih, memarkan
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin pekat
- 2 sdm madu
- 3 sdm saus sambal
- 2 butir telur, kocok lepas

Taburan:

- 3 sdm lada hitam butiran, memarkan

Pelengkap:

Mantau goreng dan daun ketumbar

Cara membuat:

1. Potong kepiting menjadi empat bagian, cuci bersih dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng kepiting hingga berubah warna, angkat.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng dan minyak wijen, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan saus tiram, kecap asin, madu, dan saus sambal, aduk rata. Masukkan kepiting, aduk rata, kentalkan dengan telur kocok, aduk. Tambahkan lada hitam dan irisan daun ketumbar, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

256. Salmon Panggang Saus Bawang

Bahan:

- 2 potong daging ikan salmon berat @150 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm mentega tawar

Pelengkap:

Kentang pure bayam (lihat resep **Udang Mayones** ditambah dengan 1 ikat bayam rebus, iris), wortel, dan brokoli rebus

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Saus:

- 1 sdm mentega tawar
- 1 buah bawang bombai, iris
- 3 lembar daun basil segar, iris
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 200 ml krim kental

Cara membuat:

1. Lumuri ikan salmon dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Campur bawang putih halus dengan garam, merica bubuk, dan mentega tawar, aduk rata. Bagi dua bagian dan oleskan di atas ikan salmon.
3. **Saus:** Panaskan mentega tawar, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daun basil, garam, merica, dan krim kental, masak hingga mendidih, angkat.
4. Panggang ikan salmon di atas bara api hingga matang kedua sisinya, angkat. Taburi dengan peterseli cincang.
5. Sajikan hangat dengan sayuran rebus dan kentang pure bayam.

Untuk: 2 orang

257. Kepiting Santan Pedas

Bahan:

- 2 ekor kepiting telur, rebus matang
- 2 sdm minyak goreng
- 3 lembar daun salam
- 2 batang jahe, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 butir telur, kocok lepas

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 3 butir bawang putih
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica butiran
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt terasi

Pelengkap:

Daun kemangi secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus kepiting hingga matang, angkat dan potong menjadi dua bagian.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun salam, jahe, serai, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan santan dan kepiting, masak hingga bumbu merata dan mendidih.
3. Masukkan telur kocok, aduk rata, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan daun kemangi.

Untuk: 2 orang

258. Selada udang Sayuran

Bahan:

Saus:

- 6 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 sdm minyak zaitun
- 3 butir bawang merah, cincang
- ½ buah paprika merah, potong dadu kecil
- 2 sdm saus ikan

Isi:

- 300 gram udang sedang, buang kulit dan kepala
- 2 batang wortel, serut
- 1 buah mentimun, buang isi, serut
- 1 buah mangga manalagi mengkal, serut
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 kaleng buah jeruk manis, tiriskan

Taburan:

Kacang mete goreng, cincang kasar, dan daun ketumbar

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur air jeruk nipis dengan gula, aduk rata. Tambahkan garam, minyak zaitun, bawang merah, paprika merah, dan saus ikan, aduk rata, sisihkan.
2. Rebus udang hingga matang, angkat, tiriskan.
3. Siapkan pinggan, tata wortel, mentimun, mangga, daun bawang, jeruk manis, dan udang, tuangkan saus di atasnya.
4. Sajikan dingin, taburi dengan kacang mete dan daun ketumbar.

Untuk: 4 orang

HIDANGAN PANGGANG & BAKAR

259. Ayam Panggang Pedas

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 200 ml air

Haluskan untuk Bumbu Ungkep:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 cm kunyit
- 3 butir kemiri
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Bumbu Merah Pedas:

- 10 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt terasi matang

Olesan:

Kecap manis secukupnya

Pelengkap:

Lalap sayuran secukupnya

Cara membuat:

1. **Bumbu Ungkep:** Campur ayam dengan bumbu halus kuning, serai, daun jeruk, dan lengkuas, tambahkan air dan masak hingga ayam matang.
2. **Bumbu Pedas Merah:** Rebus cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan tomat hingga matang, angkat. Panaskan minyak, goreng rebusan cabai sebentar, angkat dan haluskan, tambahkan garam dan terasi.
3. **Penyelesaian:** Lumuri ayam dengan bumbu pedas dan olesi kecap manis, panggang hingga matang, angkat.
4. Sajikan ayam selagi hangat, lengkapi dengan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

260. Ayam Panggang Bumbu Ketumbar

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 8 sdm kecap manis
- 4 sdm air asam jawa
- 250 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 3 sdm ketumbar, sangrai
- 2 sdt jintan, sangrai
- 1 cm jahe
- 2 cm kencur
- 1 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 3 sdm gula merah sisir

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, serai, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam, masak hingga ayam berubah warna.
3. Masukkan santan dan air asam jawa, aduk rata, masak hingga ayam lunak. Tambahkan kecap manis, aduk rata, angkat.
4. Panggang ayam hingga berwarna lebih gelap, selama memanggang olesi dengan sisa bumbu.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

261. Ayam Panggang Bumbu Rujak

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 900 gram, potong 2 bagian tidak putus
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- garam secukupnya
- 5 sdm minyak goreng
- 4 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 250 ml santan kental
- 4 sdm air asam Jawa
- 3 sdm kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 12 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 6 butir kemiri, sangrai
- 4 cm kunyit, bakar
- ½ sdm garam

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tambahkan santan, air asam jawa, dan kecap manis, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut. Angkat.
4. Panggang ayam di atas bara api, bolak-balik selama memanggang, olesi dengan bumbu hingga merata, angkat.

Untuk: 4 orang

262. Ayam Panggang Bumbu Santan

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 900 gram, belah 2 bagian tidak putus
- 3 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 6 sdm minyak goreng
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- ½ sdm garam
- 2 sdm irisan gula merah

Pelengkap:

Lalap sayuran dan sambal terasi

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air asam jawa dan garam, diamkan selama 15 menit.
2. Panggang ayam di atas bara api, bolak-balik hingga setengah matang, angkat.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum.
4. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna, tambahkan santan, masak hingga ayam lunak dan kuah menyusut, angkat.
5. Sajikan dengan nasi hangat, lalap sayuran, dan sambal terasi.

Untuk: 4 orang

263. Ikan Panggang Bumbu Petis

Bahan:

- 1 ekor ikan bawal berat 400 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- garam secukupnya

Saus:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 buah bawang bombai, iris
- 50 ml kecap manis
- 100 ml air
- 2 sdm air jeruk nipis

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 buah cabai rawit merah
- 5 siung bawang putih
- ½ sdt garam
- 1 sdm petis udang

Taburan:

Potongan tomat secukupnya

Cara membuat:

1. Siangi ikan bawal, kerat kedua sisinya, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan panggang di atas bara api atau oven hingga matang.
2. **Saus:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai bersama bumbu halus hingga harum. Masukkan kecap manis dan air, setelah mendidih, masukkan air jeruk nipis, aduk rata, angkat.
3. Tata ikan di piring dan siramkan saus di atasnya, taburi potongan tomat. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

264. Sate Ayam Bumbu Kunyit

Bahan:

- 500 gram daging ayam, potong dadu
- 2 sdm air asam jawa
- 5 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- ½ sdt jintan, sangrai
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Sambal Sate/Bumbu Kacang:

- 150 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
- 2 buah cabai merah besar, haluskan
- 5 buah cabai rawit merah, haluskan
- 150 ml air panas
- ½ sdt garam
- 5 sdm kecap manis

Pelengkap:

- irisan bawang merah, irisan cabai rawit, dan jeruk limau
- Tusukan sate secukupnya

Cara membuat:

1. Campur daging ayam dengan bumbu yang dihaluskan, air asam jawa, kecap manis, dan minyak goreng, aduk rata dan diamkan selama 1 jam.
2. Ambil tusukan sate, isi dengan 4-5 daging ayam.
3. **Sambal Sate/Bumbu Kacang:** Campur kacang yang telah dihaluskan dengan cabai halus, tambahkan air dan garam. Aduk rata dan didihkan.
4. Siapkan bara api dan panggang sate hingga matang, angkat.
5. Sajikan sate hangat dengan bumbu sate, tambahkan irisan bawang merah, cabai rawit, kecap manis, dan air jeruk limau.

Untuk: 4 orang

265. Daging Sapi Panggang Sambal Hijau

Bahan:

- 750 gram daging sapi bagian gandik, rebus matang hingga lunak
- 50 ml minyak goreng
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 100 gram cabai rawit hijau, tumbuk kasar
- 500 gram cabai hijau besar, buang bijinya, tumbuk kasar
- 12 butir bawang merah, tumbuk kasar
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 5 buah tomat sayur, iris tipis

Cara membuat:

1. Rebus daging gandik/paha sapi hingga lunak, angkat, potong menurut serat 8 cm, potong setebal 1 cm dan memarkan. Panggang daging hingga kecokelatan. Angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, cabai rawit, daun jeruk, serai dan cabai hijau. Masukkan garam dan merica, masak hingga layu, tambahkan air jeruk nipis, tomat sayur, masukkan daging, masak sebentar dan angkat.
3. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk: 6 orang

266. Iga Panggang Bumbu Jintan

Bahan:

- 1 kg iga sapi, potong-potong
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 500 ml air

Bumbu Rendaman:

- 8 sdm kecap manis
- 2 sdm madu
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai
- 2 sdt jintan sangrai

Pelengkap:

Nasi putih dan lalap sayuran

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur bumbu halus dengan kecap manis, madu, saus tomat, dan minyak goreng, aduk rata.
2. Masukkan iga sapi ke dalam rendaman dan diamkan selama 15 menit.
3. Masak iga bersama rendamannya air, daun jeruk, serai, dan jahe hingga lunak, angkat dan panggang hingga berwarna lebih gelap.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih dan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

267. Sate Bumbu Kelapa I

Bahan:

- 800 gram daging sapi has dalam, potong 2 x 3 x 1 cm
- ½ butir kelapa setengah tua, kupas dan parut, sangrai
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 25 tusukan sate
- 4 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 10 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 4 buah cabai merah besar
- 4 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit
- 2 cm kencur
- 1 sdm ketumbar
- ½ sdt jintan
- 1 sdm garam
- 2 sdm gula pasir

Pelengkap:

- bumbu sate secukupnya, liat resep
- petis udang secukupnya
- irisan bawang merah secukupnya
- irisan cabai secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum, angkat. Tambahkan kelapa parut dan irisan daging, aduk rata. Diamkan selama 1 jam.
2. Ambil tusukan sate, tusuki 3-4 daging, dan panggang di atas bara api.
3. Sajikan dengan bumbu sate, beri sedikit petis udang, irisan bawang merah, dan cabai rawit iris.

Untuk: 25 tusuk

268. Sate Bumbu Cabai Ketumbar

Bahan:

- 750 gram daging sapi has dalam, potong dadu 3 cm
- 6 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 9 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai rawit merah
- 2 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula jawa, sisir

Cara membuat:

1. Campur bumbu halus dengan kecap manis, minyak dan air asam jawa, aduk rata.
2. Lumuri irisan daging dengan bumbu dan diamkan selama 2 jam.
3. Tusuki dengan tusukan sate 3-4 potong, dan panggang hingga matang. Sajikan.

Untuk: 6 orang

269. Sate Ikan

Bahan:

- 500 gram daging ikan tenggiri, haluskan
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm minyak goreng
- 3 sdm tepung sagu
- 1 putih telur
- 2 lembar daun jeruk, iris halus

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula merah sisir
- 20 tusukan sate dari bambu pipih lebar 1 cm, panjang 15 cm

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, angkat.
2. Campur bumbu halus dengan kecap manis, aduk rata. Masukkan ikan, tepung sagu, putih telur, dan irisan daun jeruk, aduk rata, bagi menjadi 20 bagian.
3. Ambil tusukan sate, ambil satu bagian adonan, bentuk lonjong adonan di tusukan sate.
4. Panggang sate hingga matang. Sajikan.

Untuk: 20 tusuk

270. Cumi Panggang Bumbu Manis

Bahan:

- 500 gram cumi, buang kulitnya, masukkan kepala ke dalam badan
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam

Saus Rendaman:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm madu

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan
- 2 cm jahe, parut
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

Nasi, lalap, dan sambal

Cara membuat:

1. **Saus Rendaman:** Campur minyak goreng dengan bumbu halus, kecap manis, dan madu, aduk rata.
2. Lumuri cumi dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali, kerat badan cumi dengan 3-4 sayatan.
3. Lumuri cumi dengan rendaman dan diamkan selama 15 menit.
4. Panggang cumi dengan bara api atau dalam oven hingga setengah matang, olesi dengan bumbu perendam kedua sisinya, dan panggang kembali hingga matang, angkat.
5. Tata cumi di pinggan saji. Sajikan hangat bersama nasi, lalap dan sambal.

Untuk: 4 orang

271. Bandeng Bumbu Cabai Pedas

Bahan:

- 1 ekor ikan bandeng ukuran 750 gram
- 2 sdt air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Bumbu Cabai:

- 12 buah cabai merah besar, tumbuk kasar
- 20 buah cabai rawit merah, tumbuk kasar
- 15 butir bawang merah, tumbuk kasar
- 3 cm jahe, tumbuk kasar
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 8 sdm minyak goreng
- 1 sdm air jeruk nipis

Pelengkap:

Nasi putih dan lalap sayuran

Cara membuat:

1. Siangi bandeng, belah dua bagian tidak putus, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Bumbu Cabai:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu hingga matang, tambahkan garam dan kaldu bubuk, aduk rata, masak sebentar. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata, angkat, sisihkan.
3. Siapkan bara api, panggang ikan hingga matang, angkat.
4. Siapkan piring, taruh ikan dan tuangkan bumbu cabai di atasnya, sajikan hangat bersama nasi putih dengan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

272. Bawal Panggang Sambal Mangga

Bahan:

- 1 ekor ikan bawal berat 500 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak untuk menumis

Sambal Mangga:

- 1 buah mangga muda, serut
- 2 lembar daun jeruk
- 1 buah tomat, iris

Olesan (campur jadi satu):

- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm margarin, lelehkan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 12 buah cabai rawit merah
- 3 butir bawang merah
- 1 sdt terasi
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Pelengkap:

Jeruk limau dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Siangi ikan bawal, kerat kedua sisinya, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Olesi ikan dengan olesan dan panggang hingga matang, angkat.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga setelah harum. Masukkan mangga serut dan tomat, aduk rata, angkat.
4. Siapkan piring, tata ikan, tuangkan sambal, lengkapi dengan jeruk limau dan daun kemangi. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

273. Udang Panggang Bumbu Bawang

Bahan:

- 8 ekor udang besar
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu Bawang (haluskan):

- 8 siung bawang putih
- 8 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

Nasi putih, lalap, dan sambal kecap

Cara membuat:

1. Belah udang jadi dua tidak putus, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Bumbu Bawang:** Campur bumbu halus dengan kecap manis dan minyak goreng, aduk rata.
3. Lumuri udang dengan bumbu bawang dan panggang di atas bara api hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan nasi putih, lalap, dan sambal kecap.

Untuk: 4 orang

274. Sate Ayam Bumbu Kunyit

Bahan:

- 2 potong *filet* dada ayam, potong dadu atau $\frac{1}{2}$ ekor daging ayam tanpa tulang
- 2 sdm madu
- Tusuk sate secukupnya

Saus Kacang:

- 200 gram kacang tanah, goreng
- 300 ml santan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 5 sdm kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang putih
- 10 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- Gula pasir, garam, dan merica bubuk secukupnya

Pelengkap:

- irisan bawang merah dan cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. Campur bumbu halus dengan madu, aduk rata. Masukkan potongan ayam, aduk dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresep.
3. **Saus Kacang:** Masak kacang tanah yang telah dihaluskan dengan santan, daun jeruk, dan serai. Masak hingga mengental, angkat, tambahkan kecap manis, aduk rata.
4. Ambil tusukan sate, tusuki potongan daging ayam berbumbu, satu tusukan berisi 3 potong daging ayam.
5. Siapkan bara api, celupkan sate ke dalam saus kacang dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan sate dengan saus kacang, lengkapi dengan irisan bawang merah dan cabai rawit merah.

Hasil: 20 tusuk

275. Sate Ayam Saus Petis

Bahan:

2 potong *filet* dada ayam, potong dadu atau ½ ekor daging ayam tanpa tulang

Rendaman:

3 sdm madu
3 sdm kecap manis
1 sdm minyak goreng

Saus Bumbu Petis:

8 buah cabai merah besar
5 buah cabai rawit merah
2 buah tomat
3 siung bawang putih
1 sdm petis udang
2 sdm saus tomat
2 sdm margarin
Garam dan gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. Lumuri ayam dengan bumbu rendaman, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. **Saus Bumbu Petis:** Rebus cabai merah, cabai rawit, tomat, dan bawang putih hingga layu, angkat dan haluskan. Tambahkan petis udang dan saus tomat, aduk rata. Panaskan margarin, masak bumbu hingga mengental dan matang, angkat.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan.
5. Sajikan sate dengan saus bumbu petis.

Hasil: 20 tusuk

276. Sate Ayam Bumbu Rujak

Bahan:

- ½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu
- 3 sdm kecap manis
- 150 ml santan kental
- 1 sdm air asam jawa
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan

Bumbu Rujak (haluskan):

- 6 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt terasi
- 3 sdm gula merah sisir
- Garam dan merica secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ayam, tiriskan hingga mengering.
2. Masak bumbu halus bersama kecap manis, santan, air asam jawa, daun jeruk, serai, dan jahe hingga mendidih dan mengental, angkat.
3. Masukkan potongan daging ayam, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging.
5. Siapkan bara api dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Sajikan.

Hasil: 24 tusuk

277. Sate Ayam Bumbu Lengkuas

Bahan:

½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu	5 buah cabai merah besar
200 ml santan kental	5 cm kunyit
3 lembar daun jeruk	3 cm kencur
2 batang serai, memarkan	2 sdt terasi
2 lembar daun salam	10 cm lengkuas, parut
2 cm jahe, memarkan	Garam dan merica secukupnya
3 sdm minyak goreng	
2 sdm kecap manis	

Pelengkap:

Sambal kecap iris dan bawang goreng

Bumbu Lengkuas (haluskan):

5 butir bawang merah
5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, daun salam, dan jahe hingga harum. Masukkan santan, masak hingga mengental, tambahkan kecap manis, aduk rata, angkat.
3. Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong ayam, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng dan dilengkapi sambal kecap iris.

Hasil: 24 tusuk

278. Sate Ayam Bumbu Kacang

Bahan:

- ½ ekor ayam, buang tulang, potong dadu
- Tusukan sate secukupnya

Olesan (campur menjadi satu):

- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm margarin, lelehkan

Saus Kacang:

- 150 gram kacang tanah, goreng, haluskan
- 3 buah cabai merah besar, haluskan
- 350 ml air
- 5 sdm kecap manis
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Pelengkap:

Irisan bawang merah dan irisan cabai rawit atau bumbu kecap: kecap manis dengan irisan bawang merah, cabai rawit, daun jeruk, dan tomat

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ayam dan tiriskan hingga kering.
2. **Saus Kacang:** Masak kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan dengan cabai merah dan air, setelah mendidih dan mengental, tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong, olesi dengan olesan kecap, panggang di atas bara api hingga setengah matang. Angkat, celupkan ke dalam bumbu sate dan panggang kembali hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Sajikan sate dengan bumbu kacang, lengkapi dengan irisan bawang merah dan cabai rawit, atau bumbu kecap.

Hasil: 24 tusuk

279. Sate Sapi Bumbu Kencur

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 cm kencur
- 5 cm kunyit
- 2 sdt terasi
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Saus Kacang:

- 3 lembar daun jeruk
- 200 ml air
- 5 sdm kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 150 gram kacang tanah, goreng
- 2 buah cabai merah besar
- 6 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 sdt terasi
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Pelengkap:

- Irisan bawang merah, cabai rawit, dan air jeruk limau

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum, angkat.
2. Lumuri potongan daging dengan bumbu, dan diamkan selama 30 menit.
3. **Saus Kacang:** Masak bumbu halus bersama daun jeruk, kecap manis, dan air hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan.
5. Sajikan sate dengan saus kacang.

Hasil: 24 tusuk

280. Sate Bumbu Kelapa II

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
- ½ butir kelapa setengah tua, kupas dan parut, sangrai
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm minyak goreng

Saus Kacang:

- 200 gram kacang tanah, goreng, haluskan
- 3 buah cabai merah besar, haluskan
- 500 ml air
- 5 sdm kecap manis
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit
- 2 cm kencur
- 1 sdm ketumbar,
- ½ sdt jintan
- Garam, merica, dan gula pasir secukupnya

Pelengkap:

- 2 sdm petis udang, irisan bawang merah, dan irisan cabai rawit

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum, angkat. Tambahkan kelapa dan irisan daging, aduk rata. Diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. **Saus Kacang:** Masak kacang tanah yang telah digoreng dan dihaluskan dengan cabai merah dan air, setelah mendidih dan mengental, tambahkan kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil tusukan sate, tusuk 3-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan dengan bumbu kacang, tambahkan petis udang, irisan bawang merah, dan cabai rawit iris.

Hasil: 25 tusuk

281. Sate Bumbu Kemiri

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu	3 cm kunyit, bakar
2 batang serai, memarkan	1 sdm garam
2 sdm minyak goreng	2 sdm gula pasir
kecap manis secukupnya	

Bumbu yang dihaluskan:

7 butir bawang merah
7 siung bawang putih
2 sdm ketumbar, sangrai
1 sdm jintan, sangrai
8 butir kemiri, sangrai

Bumbu Sate (haluskan):

4 buah cabai merah besar
8 buah cabai rawit merah
200 gram kacang tanah, goreng
1 sdt garam
400 ml air
10 buah belimbing sayur

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan dan serai hingga harum, angkat. Masukkan daging, diamkan selama 1 jam.
2. Ambil satu tusukan sate, tusuk 4-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
3. **Bumbu Sate:** Masak bumbu yang dihaluskan hingga mendidih, tambahkan irisan belimbing sayur, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan sate dengan bumbu, tambahkan kecap manis.

Hasil: 24 tusuk

282. Sate Daging Cincang

Bahan:

- 350 gram daging sapi cincang halus
- 1 butir telur
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng
- 2 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan

Garam dan merica bubuk secukupnya

Saus Kacang:

- 200 ml air
- 3 sdm kecap manis
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe

Bumbu yang dihaluskan:

- 100 gram kacang tanah, goreng
- 8 cm kunyit
- 3 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis dan air asam jawa, masak sebentar, angkat.
2. Campur daging cincang dengan tumisan bumbu dan telur, aduk rata. Bagi menjadi 18 bagian.
3. **Saus Kacang:** Masak bumbu halus dengan air, kecap manis, daun jeruk, dan jahe hingga mengental dan matang, angkat.
4. Ambil tusukan sate, rekatkan adonan daging pada tusukan sate bentuk memanjang. Olesi dengan sedikit minyak goreng dan panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan sate dengan saus kacang.

Hasil: 18 tusuk

283. Sate Kambing Bumbu Ketumbar

Bahan:

500 gram daging kambing, potong dadu	1 sdt jintan, sangrai
5 sdm kecap manis	1 cm jahe
3 sdm madu	1 sdt garam
1 sdm air asam jawa	½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak goreng	
3 lembar daun jeruk	

Bumbu yang dihaluskan:

6 butir bawang merah	10 buah cabai rawit, iris
3 siung bawang putih	5 butir bawang merah, iris
1 sdm ketumbar, sangrai	2 lembar daun jeruk, iris
	1 buah tomat, iris
	100 ml kecap manis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk hingga harum. Masukkan kecap manis, madu, dan air asam jawa, aduk rata, setelah mengering, angkat.
2. Lumuri irisan daging dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Tusuki potongan daging dengan tusukan sate, satu tusukan 3-5 potong daging, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. **Sambal Kecap:** Siapkan mangkuk, tata irisan cabai rawit, bawang merah, daun jeruk, dan tomat, tuangkan kecap manis.
5. Sajikan sate dengan sambal kecap.

Hasil: 24 tusuk

Tips: Sate setelah diberi bumbu dan dibentuk sate dapat disimpan dalam *freezer* selama 1 minggu. Tempatkan sate di wadah tertutup atau kantong plastik tertutup. Bila ingin disajikan, hilangkan dulu bekunya kembali ke suhu ruangan baru kemudian baru dipanggang.

284. Sate Ikan

Bahan:

- 250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
- 150 gram udang, cincang kasar
- 2 sdm tepung sagu
- 1 kuning telur
- Garam, merica, dan gula pasir secukupnya
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 2 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 2 cm kencur
- 1 sdt terasi matang

Pelengkap:

Sambal kacang (lihat resep **Sate Ayam Bumbu Kacang**)

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk dan serai hingga harum, angkat.
2. Campur daging ikan tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan sagu, kuning telur, dan tumisan bumbu, bubuhi garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
3. Ambil satu tusukan sate, rekatkan dan padatkan adonan pada tusukan sate, bentuk bulat lonjong memanjang. Panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Panaskan minyak, goreng sate hingga matang, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kacang.

Hasil: 20 tusuk

285. Sate Cumi

Bahan:

- 500 gram cumi
- 2 sdm air kapur sirih

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- Garam dan merica secukupnya

Celupan:

- 100 ml kecap manis
- 2 sdm margarin, lumerkan

Pelengkap:

Sambal kecap secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, cuci kembali, tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya.
2. Tusuk cumi dengan tusukan sate, dan masak hingga matang, angkat.
3. **Celupan:** Campur kecap manis dengan margarin cair, aduk rata.
4. Siapkan bara api, celupkan cumi dalam celupan dan panggang hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Hasil: 12 tusuk

286. Sate udang Bumbu Kunyit

Bahan:

- 12 ekor udang besar
- 3 sdm minyak goreng

Olesan (haluskan):

- 6 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 8 cm kunyit, bakar

Garam dan merica bubuk secukupnya

Pelengkap:

Sambal kecap: kecap manis, irisan bawang merah, cabai rawit merah, tomat, dan jeruk limau

Cara membuat:

1. Belah punggung dan kepala udang tidak putus, cuci bersih dan tiriskan.
2. **Olesan:** Campur bumbu halus dengan minyak goreng, aduk rata. Lumuri udang dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Ambil tusukan sate, satu tusuk satu udang, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan dengan sambal kecap.

Hasil: 12 tusuk

287. Sate udang Manis

Bahan:

12 ekor udang besar, belah sedikit punggungnya

Olesan:

- 3 sdm minyak goreng
- 3 lembar daun jeruk
- 5 sdm kecap manis
- 2 sdm madu
- 2 sdm air asam pekat

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar
- ½ sdt jintan

Garam dan merica secukupnya

Pelengkap:

Sambal kecap: kecap manis, irisan bawang merah, cabai rawit, tomat, daun jeruk, dan air jeruk limau

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus dengan daun jeruk, aduk rata Masukkan kecap manis, madu, dan air asam, masak hingga mendidih, angkat.
3. Lumuri udang dengan bumbu, diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
4. Ambil tusukan sate, tusuk satu ekor udang dengan satu tusukan sate, panggang di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kecap.

Hasil: 12 tusuk

288. Sate Telur Kerang Hati Ampela

Bahan:

- 18 butir telur puyuh, rebus matang dan kupas
- 250 gram kerang darah, cuci bersih
- 8 pasang hati ampela ayam, rebus sebentar
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 6 sdm kecap manis
- 250 ml kaldu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- air secukupnya
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan kerang, telur puyuh, hati ampela rebus, lengkuas, daun jeruk, kecap manis, kaldu, garam, merica, dan pala. Aduk rata.
2. Tuang air, masak hingga kuah menyusut, angkat.
3. Ambil satu tusukan sate, tusuki 3 telur. Ambil 1 tusukan sate, tusuki 6-8 kerang, tusuk hati dan ampela ayam, lakukan hal yang sama hingga habis.
4. Celupkan kembali ke dalam kuah, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan bersama kuahnya, taburi dengan bawang goreng.

Untuk: 6 orang

HIDANGAN UNTUK ANAK

289. Puding Jes-Jes

Bahan:

- 3 bungkus agar-agar bubuk cokelat
- 1 ½ liter susu cair
- 350 gram gula pasir
- 250 gram cokelat masak, potong-potong
- 50 gram cokelat bubuk

Pelengkap:

Biskuit cokelat, cokelat stik, cokelat warna-warni

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding, 1 bentuk segi empat panjang ukuran 29 x 10 x 4 cm, 1 cetakan bentuk setengah lingkaran memanjang 24 x 8 x 5 cm, dan 1 loyang segi empat ukuran 15 x 10 x 4 cm. Basahi dengan air, sisihkan.
2. Campur agar-agar bubuk dengan susu cair dan gula pasir, masak, aduk rata. Saat mulai hangat masukkan cokelat masak dan cokelat bubuk, masak hingga mendidih, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, setelah uap panasnya menghilang, simpan dalam lemari es.
3. Sajikan dengan menyusun dan menata puding bentuk kereta api bersama pelengkap.

Untuk: 10-16 potong

290. Puding Koi

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
 - 1 sdm tepung maizena
 - 500 ml susu cair
 - 100 gram gula pasir
 - ¼ sdt vanili bubuk
- Pewarna oranye secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk ikan dari plastik, basahi dengan air.
2. Campur agar-agar bubuk dengan tepung maizena, susu cair, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masak hingga mendidih, ambil 100 ml adonan beri pewarna oranye secukupnya, tuangkan sisa adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh.
4. Setelah mulai mengeras, semprotkan adonan oranye dengan pipet hingga membentuk warna seperti ikan koi, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
5. Sajikan.

Untuk: 6 porsi

291. Sosis Berselimut

Bahan:

- 2 potong dada ayam tanpa tulang
- 100 gram keju cheddar, parut
- 2 buah sosis sapi, potong 2 bagian

Celupan:

- 2 sdm tepung terigu dan 150 ml air, aduk rata
- 250 gram tepung panir
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Kentang goreng, mayones, saus tomat, saus sambal, daun selada

Cara membuat:

1. Potong dua bagian daging dada ayam, dan pipihkan.
2. Ambil satu bagian, taburi dengan keju taruh sosis di pinggir, lalu gulung, rapatkan. Celupkan ke dalam adonan celupan dan lumuri dengan tepung panir, simpan dalam lemari es selama 30 menit.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang, angkat.
4. Sajikan dengan kentang goreng, mayones, saus tomat, saus sambal, dan daun selada.

Hasil: 4 porsi

292. Wafel Lucu

Bahan:

Biang:

3	sdm tepung terigu	½	sdt <i>baking powder</i>
½	sdt ragi instan	¼	sdt vanili bubuk
½	sdt <i>baking powder</i>	75	ml santan kental matang
½	sdm gula pasir	75	ml air kelapa
5	sdm air	30	gram margarin, lelehkan

Adonan:

2	butir telur
50	gram gula pasir
125	gram tepung terigu
¼	sdt garam

Pelengkap:

Permen cokelat, untuk mata

Cara membuat:

1. **Biang:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.
2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, garam, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
4. Panaskan cetakan waffle atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak, tuangkan adonan $\frac{3}{4}$ penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.
5. Hias menurut selera, sajikan.

Hasil: 10 potong

293. Kura Gaya

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 8 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- 3 butir telur
- 180 ml air
- 100 gram margarin

Isi:

- 100 gram keju *cheddar*, parut

Pelengkap:

- Pita hias

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata. Uleni dan tambahkan margarin hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan istirahatkan selama 45 menit.
2. Setelah adonan mengembang dua kali, kempiskan dan bagi menjadi beberapa bagian, bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Potong adonan masing-masing 100 gram untuk badan kura, 25 gram untuk kepala kura, 10 gram untuk kaki kura, dan 50 gram untuk kulit kura, sayat-sayat, isi badan kura dengan meses atau keju parut.
4. Taruh dan susun dalam loyang pipih yang telah diolesi dengan margarin, diamkan selama 30 menit, olesi dengan telur dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 10 menit, angkat.
5. Sajikan dengan dihias pita.

Hasil: 3 kura-kura

294. Badut Pesta

Bahan:

- 1 liter es krim, rasa menurut selera
- 6 buah es krim *cone* atau boneka badut

Pelengkap:

Whipping cream, permen warna-warni, dan susu kental manis coklat

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk, sisihkan.
2. Ambil 3 *scoop* es krim, rapatkan, tambahkan 1 *scoop* di atasnya, telengkupkan es krim *cone* hingga seperti topi, dan hias dengan *whipping cream*, permen warna-warni, dan susu kental manis coklat.
3. Segera sajikan.

Hasil: 6 porsi



295. Buah Cokelat Hias

Bahan:

200 gram *dark* atau *milk cooking chocolate*, lelehkan

3 buah pisang barangan atau pisang ambon

Meses warna-warni secukupnya

Tusukan *cocktail* secukupnya

Cara membuat:

1. Lelehkan cokelat masak.
2. Tusuk pisang dengan tusukan sate dan celupkan ke dalam cokelat, angkat. Lumuri dengan cokelat warna-warni, angkat dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah cokelat mengeras, sajikan.

Untuk: 3 anak

296. Es Krim Susu

Bahan:

- 1 liter es krim, rasa menurut selera
- 500 ml susu cair
- Susu kental manis coklat secukupnya

Hiasan:

Whipping cream, coklat bubuk, dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan gelas bertangkai, ukuran menurut selera.
2. Siapkan blender, tuangkan es krim dan susu cair, blender, setelah halus, tuangkan ke dalam gelas.
3. Hias dengan *whipping cream*, coklat bubuk, dan stroberi segar.
4. Sajikan segera.

Untuk: 4 gelas

297. Kue Satu Dua Tiga

Bahan:

- 200 gram margarin
- 200 gram gula pasir
- 2 sdm madu
- 2 butir telur
- 400 gram tepung terigu
- 50 gram tepung *self raising*
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdt soda kue

Hiasan Icing Sugar:

- 2 putih telur, 1 sdt *cream of tartar*,
- 250 gram gula bubuk, 1 sdm
air jeruk nipis/cuka masak,
pewarna merah, hijau, kuning

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. *Cookie cutter* bentuk angka atau selera, panaskan oven dengan suhu 150°C.
2. Kocok margarin bersama gula pasir, kocok hingga lembut, masukkan madu dan telur, kocok terus hingga lembut.
3. Dengan menggunakan spatula, masukkan tepung terigu, tepung *self raising*, vanili bubuk, dan soda kue, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
4. Pipihkan adonan, setebal 1 cm, potong dengan *cookie cutter*, tata di loyang, beri jarak, panggang selama 15 menit atau hingga matang.
5. **Icing Sugar:** Kocok putih telur dan *cream of tartar*, masukkan gula bubuk secara bertahap, sambil terus dikocok hingga kaku. Masukkan air jeruk nipis atau cuka masak, bagi adonan putih telur menurut warna.
6. Setelah kue dingin hias menurut selera, masukkan ke dalam kantong hias, potong bentuk lubang kecil, diamkan hingga hiasan mengeras.
7. Simpan dalam stoples kedap udara, atau bungkus dengan plastik.

Hasil: 750 gram

298. Nugget Ala Mama

Bahan:

- 300 gram ayam cincang halus
- 100 ml susu cair
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 2 sdm bawang goreng, remas-remas

Panir:

- 1 butir telur
- 100 gram tepung roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

- Kentang goreng, saus tomat, dan saus sambal

Cara membuat:

1. Siapkan *cookie cutter* (pemotong kue) bentuk menurut selera, dan piringan tahan panas bentuk segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan minyak goreng.
2. Campur ayam yang telah dihaluskan dengan susu cair, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata.
3. Tambahkan bawang goreng, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
5. Panaskan minyak dan goreng hingga kecokelatan, angkat.
6. Sajikan bersama kentang goreng, saus tomat, dan saus sambal.

Hasil: 6 porsi

299. Bistik Mata Sapi

Bahan:

300 gram daging sapi cincang	1 sdm tepung terigu
2 sdm bawang bombai, cincang	500 ml air
1 sdt garam	8 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk	1 sdm saus tomat
¼ biji pala, parut	1 buah pala, memarkan
2 sdm kecap beraroma	Garam dan merica bubuk
1 butir telur ayam	secukupnya
2 sdm tepung roti	
2 sdm margarin	

Saus:

1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris

Pelengkap:

Telur mata sapi, kentang goreng, daun selada, irisan tomat, saus tomat, dan saus sambal

Cara membuat:

1. Campur daging sapi cincang dengan bawang bombai, garam, merica, kecap beraroma dan pala parut, aduk rata.
2. Masukkan telur dan tepung roti, aduk rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian, bentuk bulat dan pipihkan sebesar roti *burger*.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan air, kecap manis, saus tomat, pala, garam, dan merica bubuk, aduk rata, masak hingga mengental, angkat.
4. Panaskan margarin, goreng daging hingga berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan bistik, tata telur di atasnya, lengkapi dengan kentang goreng, daun selada, tomat, saus tomat, dan saus sambal.

Hasil: 4-6 porsi

300. Nasi Goreng Mutiara

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng
- 2 butir telur, kocok lepas
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 piring nasi putih
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap manis
- 2 sdm kacang polong
- 1 batang wortel, potong dadu, rebus matang
- 50 gram keju *cheddar*, potong dadu

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, buat orak-arik telur, masukkan bawang putih, tumis hingga layu.
2. Masukkan nasi, kecap asin, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata. Tambahkan kacang polong, wortel, dan keju, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

Hasil: 2 porsi



301. Omelet Keju

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 butir telur
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 3 sdm susu cair
- 4 buah jamur kancing iris
- 20 gram keju cheddar, parut
- 50 gram keju mozzarella, parut

Pelengkap:

Kentang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng dalam wajan antilengket.
2. Kocok lepas telur, masukkan garam, merica, dan susu cair, aduk rata. Masukkan keju parut dan jamur.
3. Tuangkan adonan ke dalam wajan panas, tata irisan keju mozzarella di atasnya dan buat dadar hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan kentang goreng.

Hasil: 2 porsi

302. Kue Ultahku

Bahan:

- 15 kuning telur
- 5 putih telur
- 180 gram gula pasir
- 180 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 150 gram margarin, lelehkan

Air Gula (campur & aduk)

- 100 gram gula pasir
- ±150 ml air panas

Krim Hias:

- 250 gram mentega putih
- 50 gram margarin
- 200 gram cokelat oles

Pelengkap:

- Cereal* warna-warni, permen warna warni, dan foto

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk segi empat ukuran 30 cm, olesi margarin, taburi tepung terigu, panaskan oven dengan temperatur 180°C.
2. Kocok kuning telur bersama putih telur dan gula pasir hingga lembut, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit, angkat, hilangkan uap panasnya.
4. Air gula dapat ditambah dengan esens rum, bila suka.
5. **Krim Hias:** Kocok mentega putih bersama margarin hingga lembut, masukkan cokelat oles, aduk rata.
6. Potong kue dua atau tiga bagian, perciki potongan kue dengan air gula, olesi dengan krim, susun kembali dan olesi seluruh bagian kue dengan krim.
7. Tata foto di bagian tengah kue dan hias dengan *cereal* dan permen warna-warni. Sajikan.

Hasil: 20 potong

303. Es Podeng

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 500 ml susu cair
- 100 gram gula pasir
- 1/6 sdt vanili bubuk

Pelengkap:

- 2 iris roti tawar, potong dadu
- 1 butir kelapa muda, kerok
- 2 buah avokadt, kerok
- 150 gram mutiara warna-warni
- 1 liter es krim kopyor

Meses secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding, basahi dengan air, sisihkan.
2. Campur agar-agar bubuk, dengan susu cair, gula pasir, dan vanili bubuk, aduk rata, masak hingga mendidih, angkat, tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan potong menurut selera.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan puding, roti tawar, kelapa muda, avokad, dan mutiara, taruh es krim kopyor di atasnya. Taburi meses, sajikan.

Hasil: 8 porsi



II

Kue, Roti, & Snack



COOKIES

304. Kue Jahe

Bahan:

200 gram margarin
125 gram gula palem
100 gram gula pasir
2 sdm madu
2 butir telur
400 gram tepung terigu
50 gram tepung *self-raising*
2 sdm jahe bubuk
1 sdt soda kue

Hiasan Icing:

2 putih telur
1 sdt *cream of tartar*
400 gram gula bubuk
1 sdm air jeruk nipis/cuka masak
Pewarna merah, hijau, dan kuning

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang telah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue dengan bentuk menurut selera. Panaskan oven dengan suhu 150°C.
2. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga lembut. Masukkan madu dan telur, kocok terus hingga lembut.
3. Masukkan tepung terigu, tepung *self-raising*, jahe bubuk, dan soda kue dengan menggunakan *spatula*, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
4. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm. Potong dengan pemotong kue, tata di loyang, beri jarak. Panggang selama 15 menit atau hingga matang.
5. **Icing:** Kocok putih telur dan *cream of tartar*. Masukkan gula bubuk secara bertahap sambil terus dikocok hingga kaku. Masukkan air jeruk nipis atau cuka masak, bagi adonan putih telur menurut warna.
6. Setelah kue dingin, hias menurut selera. Caranya: masukkan *icing* ke dalam kantong hias, potong ujungnya jadi lubang kecil, semprotkan ke atas kue, diamkan hingga hiasan mengeras.
7. Simpan dalam stoples kedap udara atau bungkus dengan plastik.

Hasil: 750 gram

305. Kue Almond Macarons

Bahan:

- 2 putih telur
- 180 gram gula pasir halus/*castor*
- $\frac{1}{4}$ sdt *cream of tartar*
- 150 gram *almond* bubuk
- Esens *almond* secukupnya

Taburan:

Almond iris secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150°C. Siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*. Masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku. Kocok selama 10-15 menit.
3. Masukkan *almond* bubuk dan esens *almond* secukupnya, aduk rata.
4. Cetak adonan jadi bentuk bulat dengan menggunakan 2 sendok teh. Taburi dengan *almond* iris.
5. Panggang selama 45-60 menit. Buka sedikit pintu oven apabila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven. Setelah dingin, angkat dari loyang.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 300 gram

306. Kue Stroberi Almond

Bahan:

- 175 gram tepung terigu
- 100 gram gula bubuk
- ¼ sdt garam
- 125 gram mentega tawar
- 50 gram *almond* bubuk
- 1 butir telur

Olesan:

- 1 kuning telur

Taburan:

Almond cincang secukupnya

Isi:

Selai stroberi secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi margarin, dan pemotong kue berbentuk bunga ukuran 3 cm dengan lekukan di tengah.
2. Campur tepung terigu, gula bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan mentega tawar, aduk rata. Masukkan *almond* bubuk, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata. Uleni hingga dapat dibentuk. Pipihkan di atas plastik, taburi dengan tepung, tutup plastik, dan simpan selama 30 menit dalam lemari es.
4. Panaskan oven dengan suhu 160°C.
5. Potong kue dengan cetakan bunga, olesi bagian atasnya dengan kuning telur, taburi dengan *almond* cincang. Panggang selama 15 menit, angkat.
6. Setelah dingin, isi lekukan dengan selai stroberi.

Hasil: 350 gram

307. Kue Almond Cokelat

Bahan:

Lapisan Dasar:

- 125 gram tepung terigu
- 50 gram mentega tawar
- 2 sdm gula bubuk
- 1 sdm gula palem
- 1 sdt kopi instan
- 2 sdm air

Lapisan Atas:

- 50 gram mentega tawar, lelehkan
- 3 sdm tepung *self-raising*
- 2 sdm madu
- 1 butir telur
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 150 gram cokelat keping/*chips*

Taburan:

- 100 gram *almond*, iris

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. **Lapisan Dasar:** Campur tepung terigu dengan mentega tawar, gula bubuk, gula palem, dan kopi instan, aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Ratakan adonan di dasar loyang dan panggang selama 15 menit, angkat.
3. **Lapisan Atas:** Campurkan mentega leleh dengan tepung *self-raising*, madu, telur, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan cokelat keping, aduk rata.
4. Tuangkan adonan lapisan atas ke dalam loyang dan taburi dengan *almond* iris. Panggang kembali selama 30 menit, angkat, potong-potong.
5. Sajikan.

Hasil: 8 potong

308. Kue Jagung Macarons

Bahan:

- 3 putih telur
- 275 gram gula bubuk
- ½ sdt *cream of tartar*
- 50 gram kelapa parut kering
- 100 gram keripik jagung

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150°C. Siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku. Kocok selama 10-15 menit.
3. Masukkan kelapa parut dan keripik jagung, aduk rata.
4. Cetak adonan jadi bentuk bulat dengan menggunakan 2 buah sendok teh.
5. Panggang selama 45-60 menit. Buka sedikit pintu oven bila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven. Setelah dingin, angkat dari loyang.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 400 gram

309. Kue Kacang Manis

Bahan:

- 125 gram tepung terigu
- 200 gram kacang mete sangrai, cincang halus
- 100 gram gula bubuk
- 50 gram gula pasir
- 2 putih telur

Hiasan:

Cokelat masak secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue kering. Panaskan oven dengan suhu 160°C.
2. Campur tepung terigu, kacang mete, gula bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan putih telur, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, diamkan selama 15 menit.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong dengan pemotong kue, tata di loyang dan panggang selama 20 menit. Angkat, dinginkan.
4. Setelah dingin, hias dengan cokelat masak. Diamkan hingga mengeras.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 450 gram

310. Kue Jagung Cokelat

Bahan:

- 200 gram mentega tawar atau margarin
- 150 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 150 gram keripik jagung
- 100 gram cokelat keping/*chips*

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Kocok mentega tawar bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan keripik jagung dan cokelat keping, aduk rata.
4. Gunakan dua sendok teh untuk mencetak adonan. Tata di loyang, panggang selama 20 menit. Angkat dan dinginkan.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 700 gram

311. Kue Ceri Almond

Bahan:

- 150 gram *almond* iris, sangrai
- 150 gram *rice bubbles*, siap beli
- 100 gram manisan ceri merah, potong dadu kecil
- 100 gram manisan ceri hijau, potong dadu kecil
- 100 gram *sultana*
- 100 gram *apricot* kering, potong jadi dadu kecil
- 200 ml susu kental manis
- 50 gram tepung terigu

Cara membuat:

1. Siapkan dua loyang segi empat ukuran 20 cm, alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Campur *almond* iris dengan *rice bubbles*, ceri merah, ceri hijau, *sultana*, dan *apricot* kering, aduk rata. Masukkan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan tepung terigu, aduk.
3. Tuangkan ke dalam loyang, padatkan. Panggang dalam oven selama 15 menit, angkat. Diamkan di dalam loyang hingga dingin, angkat. Potong menurut selera.
4. Sajikan.

Hasil: 800 gram

312. Kue Renyah Manis

Bahan:

- 200 gram mentega tawar
- 100 gram *dark cooking chocolate*
- 125 gram gula pasir
- 2 sdm madu
- 50 gram tepung terigu
- 100 gram *havermouth*
- 80 gram kelapa parut kering
- 75 gram keripik jagung
- 100 gram *almond* iris
- 100 gram *mixed fruits*

Cara membuat:

1. Siapkan dua loyang ukuran 22 cm, alasi dengan kertas roti. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Panaskan mentega tawar bersama cokelat masak, gula pasir, dan madu. Masak hingga gula larut dan cokelat meleleh, angkat.
3. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan *havermouth*, kelapa parut kering, keripik jagung, *almond* iris, dan *mixed fruits*, aduk rata.
4. Panggang dalam oven selama 40 menit, angkat. Diamkan dahulu di dalam loyang hingga dingin. Angkat dan potong menurut selera.
5. Sajikan.

Hasil: 2 loyang

313. Kue Moka Mete

Bahan:

- 150 gram kacang mete, sangrai, haluskan
- 200 gram tepung terigu
- 125 gram gula bubuk
- 1 sdt soda kue
- 100 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 1 kuning telur
- 2 sdt kopi instan, larutkan dengan 2 sdm air panas

Hiasan:

- 30 biji kacang mete utuh, goreng

Lapisan Gula:

- 1 putih telur
- $\frac{1}{4}$ sdt *cream of tartar*
- 150 gram gula bubuk
- Pasta moka secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue bentuk bulat ukuran 3 cm.
2. Campur kacang mete yang telah dihaluskan dengan tepung terigu, gula bubuk, dan soda kue, aduk rata.
3. Masukkan mentega tawar, aduk rata. Masukkan telur, kuning telur, dan larutan kopi, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Diamkan selama 15 menit.
4. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong jadi bentuk bulat, tata di loyang, beri jarak, panggang selama 15 menit hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya.
5. **Lapisan Gula:** Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit, kocok hingga kaku. Tambahkan pasta moka secukupnya. Masukkan dalam kantong hias, potong sedikit ujungnya.
6. Setelah kue dingin, semprotkan lapisan gula dan tata kacang mete di atasnya.
7. Setelah lapisan mengeras, simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 750 gram

314. Kue Cokelat Kunang-Kunang

Bahan:

- 125 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk
- 100 gram tepung terigu
- 25 gram cokelat bubuk
- 3 putih telur, kocok hingga kaku

Hiasan:

White cooking chocolate, lelehkan

Taburan:

Confetti/permen gula warna-warni

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C. Siapkan loyang pipih atau loyang lidah kucing, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan vanili bubuk, tepung terigu, dan cokelat bubuk, aduk rata.
3. Campur adonan dengan putih telur yang telah dikocok hingga kaku, aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik hias kue, potong ujungnya sedikit dan semprotkan kue ke loyang. Panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya. Hias dengan cokelat masak, taburi dengan *confetti*, diamkan hingga cokelat mengeras. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 350 gram

315. Kue Mentega

Bahan:

- 125 gram mentega tawar
- 80 gram gula bubuk
- 2 kuning telur
- 1 sdt vanili bubuk
- 200 gram tepung terigu

Celupan:

- 100 gram cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, *tube* berbentuk bintang, dan kantong plastik hias kue.
2. Kocok mentega dengan gula bubuk hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok hingga rata. Masukkan vanili bubuk dan tepung terigu, aduk rata.
3. Masukkan adonan dalam kantong hias. Semprotkan di loyang sepanjang 5 cm, beri jarak.
4. Panggang kue selama 15 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya.
5. Setelah dingin, celupkan setengah bagian kue ke dalam cokelat masak. Diamkan hingga cokelat mengeras.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 450 gram

316. Kue Kurma Keju

Bahan:

Adonan Kue:

- 100 gram mentega tawar
- 75 gram margarin
- 3 kuning telur
- 125 gram keju edam parut
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 175 gram tepung terigu, ayak
- 30 gram tepung maizena
- 30 buah kurma, buang bijinya, potong memanjang jadi dua bagian

Olesan:

- 1 kuning telur

Taburan:

- 25 gram keju cheddar, parut

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin dan mentega hingga mengembang. Masukkan telur dan terus kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Ambil 2 sdt adonan, pipihkan. Isi dengan potongan kurma, ikuti bentuk kurma. Taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi dengan keju cheddar parut.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit.
6. Hilangkan uap panasnya. Setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 60 potong

317. Kue Renyah Gurih

Bahan:

- 250 gram tepung *self-raising*
- 2 sdm margarin
- 150 ml susu cair
- 7 batang kucai, iris halus
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm keju parmesan parut

Olesan:

Telur kocok lepas

Taburan:

Keju parmesan parut secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, dan pemotong kue berbentuk bulat ukuran 3 cm.
2. Campur tepung *self-raising* dengan margarin, aduk rata. Masukkan susu cair, aduk rata. Tambahkan keju parmesan, kucai, bawang putih, dan bawang bombai, aduk rata.
3. Bungkus adonan dengan plastik dan simpan dalam lemari es selama 15 menit.
4. Pipihkan adonan hingga tipis, potong. Tata di loyang, olesi dengan telur, taburi dengan keju parmesan. Panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.
5. Setelah dingin, simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 350 gram

318. Bolu Kering

Bahan:

- 6 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 175 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt vanili bubuk
- 100 gram margarin, lelehkan

Adonan Cokelat:

¼ hasil adonan di atas ditambah pasta cokelat

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang segi empat ukuran 24 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung.
2. Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Sisihkan ¼ adonan, tambahkan pasta cokelat secukupnya.
3. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tambahkan adonan cokelat, aduk dengan garpu. Panggang selama 30 menit atau hingga matang, angkat, dinginkan.
4. Setelah dingin, potong kue setebal 1 cm. Letakkan di loyang pipih dan panggang kembali hingga mengering, angkat, dan dinginkan. Bila telah dingin kue akan mengeras.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 500 gram

319. Macaron Cokelat

Bahan:

- 2 putih telur
- 180 gram gula pasir halus
- $\frac{1}{4}$ sdt *cream of tartar*
- 2 sdt cokelat bubuk
- 75 gram cokelat masak, serut, bekukan
- 75 gram kelapa parut kering

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150°C, siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula pasir sedikit-sedikit, sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku, kocok selama 10-15 menit.
3. Masukkan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan potongan cokelat masak beku dan kelapa parut kering, aduk rata.
4. Cetak adonan dengan menggunakan 2 sendok teh, bentuk bulat.
5. Panggang selama 45-60 menit, buka sedikit pintu oven bila terlalu panas. Setelah kue mengering, keluarkan dari oven, setelah dingin, angkat dari loyang.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 300 gram

320. Kue Kelapa Havermouth

Bahan:

- 225 gram margarin
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 50 gram gula palem
- 2 butir telur
- 2 sdm susu bubuk
- 125 gram tepung terigu
- 1 sdt soda kue
- 2 sdt kayu manis bubuk
- 175 gram *havermouth*
- 75 gram kelapa parut kering

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula pasir dan gula palem hingga lembut. Masukkan telur, kocok hingga merata dan lembut.
3. Masukkan susu bubuk, tepung terigu, soda kue, dan kayu manis bubuk, aduk rata. Tambahkan *havermouth* dan kelapa parut kering, aduk rata.
4. Cetak dengan sendok makan dan panggang selama 15 menit, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 800 gram

321. Kue Lapis Cokelat

Bahan:

- 200 gram margarin
- 250 gram gula halus/bubuk
- 3 butir telur
- Esens lemon secukupnya
- 275 gram tepung terigu
- 25 gram tepung maizena

Pelapis:

- 150 gram cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin dan gula halus hingga lembut. Masukkan telur, kocok terus hingga merata dan lembut.
3. Masukkan esens lemon, tepung terigu, dan tepung maizena, aduk rata.
4. Ambil sesendok teh, bentuk bulan sabit dan tata di loyang, lalu panggang selama 15 menit. Angkat dan hilangkan uap panasnya.
5. Celupkan setengah bagian kue ke dalam cokelat masak dan diamkan hingga cokelat mengeras.

Hasil: 800 gram

322. Macaron Kelapa

Bahan:

- 2 putih telur
- 180 gram gula bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt *cream of tartar*
- 150 gram kelapa parut kering
- 75 gram kacang mete, sangrai, cincang

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 150°C, siapkan loyang pipih, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula bubuk sedikit demi sedikit, sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku, kocok selama 10-15 menit.
3. Masukkan kelapa parut dan kacang mete, aduk rata.
4. Cetak adonan dengan menggunakan 2 buah sendok teh, bentuk bulat.
5. Panggang selama 45-60 menit, buka sedikit pintu oven bila terlalu panas, hingga kue mengering. Keluarkan dari oven, setelah dingin angkat dari loyang.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 300 gram

323. Kue Keripik Jagung Mete

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- 1 kuning telur
- 125 gram tepung terigu
- ½ sdt esens vanili
- 50 gram *cornflakes* (keripik jagung)
- 75 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan kuning telur, kocok hingga lembut.
3. Masukkan tepung terigu dan esens vanili, aduk rata. Tambahkan keripik jagung dan kacang mete, aduk rata.
4. Cetak adonan sesendok makan, taruh di loyang, beri jarak, panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit, atau hingga kecokelatan, angkat. Hilangkan uap panasnya.
5. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 450 gram

324. Kue Cokelat Kopi

Bahan:

- 250 gram margarin/mentega
- 125 gram gula pasir halus
- 4 kuning telur
- 50 gram cokelat masak, lelehkan
- 20 gram cokelat bubuk
- 250 gram tepung terigu, ayak

Hiasan:

- 1 putih telur
- ¼ sdt *cream of tartar*
- 200 gram gula bubuk
- 1 sdt air jeruk nipis
- Pasta moka secukupnya

Cara membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan telur bertahap sambil terus dikocok hingga mengembang.
2. Masukkan cokelat masak, tepung terigu, dan cokelat bubuk, aduk rata.
3. Masukkan adonan ke dalam alat pencetak kue kering. Siapkan loyang pipih olesi dengan margarin dan semprotkan adonan kue.
4. Panggang kue dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit, angkat dan dinginkan.
5. **Hiasan:** Kocok putih telur dengan sebagian gula bubuk dan *cream of tartar*, tambahkan gula bertahap dan kocok hingga kaku. Masukkan air jeruk nipis, aduk rata, tambahkan pasta moka.
6. Masukkan ke dalam kantung semprot dan *tube* bentuk bintang.
7. Jika kue telah dingin, beri hiasan gula, dan diamkan hingga gula mengeras.
8. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 700 gram

325. Kue Kelapa

Bahan:

- 175 gram margarin
- 160 gram gula bubuk
- 2 kuning telur
- 175 gram tepung terigu
- ½ sdt vanili bubuk
- 200 gram kelapa parut kering atau sangrai

Hiasan:

Cokelat masak, lelehkan, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan telur, aduk kembali hingga rata.
3. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan kelapa parut, aduk rata.
4. Cetak dengan menggunakan sendok teh, tata di loyang. Beri jarak dan panggang selama 15 menit hingga dasar kue berwarna kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya, hias dengan cokelat masak leleh, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras dan simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 600 gram

326. Kaastengels

Bahan:

- 175 gram margarin
- 3 kuning telur
- 175 gram keju edam parut
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 175 gram tepung terigu, ayak
- 30 gram tepung maizena
- 1 kuning telur, untuk olesan
- 25 gram keju cheddar parut, untuk taburan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin hingga mengembang, masukkan telur, kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Pipihkan adonan dengan tebal 1 cm, gunakan pemotong kue kering, bentuk menurut selera, masukkan cetakan ke dalam tepung terigu dahulu agar mudah dikeluarkan dari cetakan, kemudian potong. Taruh di atas loyang, beri jarak, olesi dengan kuning telur dan taburi keju cheddar parut.
5. Panggang dalam oven selama 15 menit hingga matang.
6. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 400 gram

327. Kue Kacang Jahe

Bahan:

- 125 gram margarin
- 125 gram gula bubuk
- 1 butir telur
- ½ sdt vanili bubuk
- 150 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdm susu bubuk
- 100 gram selai kacang
- 2 sdm bubuk jahe
- Kuning telur secukupnya, untuk olesan
- 50 gram kacang mete sangrai, tumbuk kasar
- Gula pasir secukupnya, untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, lalu cetak kue kering bentuk menurut selera.
2. Kocok margarin dengan gula hingga lembut. Masukkan telur, sambil terus dikocok hingga mengembang. Masukkan vanili bubuk, tepung terigu, dan susu bubuk, aduk rata. Tambahkan selai kacang dan jahe bubuk, aduk rata.
3. Pipihkan adonan setebal 1 cm, cetak, tata di loyang dengan di beri jarak. Olesi dengan kuning telur, taburi kacang mete dan gula pasir. Panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Simpan dalam stoples.

Hasil: 400 gram

328. Keripik Cokelat

Bahan:

- 1 pak (250 gram) cokelat masak: *dark* atau *white cooking chocolate*
- 150 gram keripik jagung, siap beli

Cara membuat:

1. Siapkan nampan, alasi dengan kertas roti.
2. Lelehkan cokelat masak, dengan cara ditim. Angkat
3. Masukkan keripik jagung, aduk rata.
4. Cetak dengan menggunakan sendok makan, taruh di kertas roti, masukkan ke dalam lemari es hingga mengeras. Sajikan.

Hasil: 300 gram

329. Kue Sagu Keju

Bahan:

- 200 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- 1 butir telur
- 1 kuning telur
- 100 gram keju edam, parut dan jemur sebentar
- 50 gram keju cheddar parut
- 250 gram tepung sagu
- 50 gram tepung terigu

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan telur dan kuning telur sambil terus dikocok hingga merata dan lembut.
3. Masukkan keju edam, keju *cheddar*, tepung sagu, dan tepung terigu, aduk rata.
4. Gunakan spuit bintang dan plastik hias untuk mencetak kue, bentuk lingkaran kecil, semprotkan langsung ke loyang, beri jarak.
5. Panggang selama 15 menit hingga dasar kue berwarna kecokelatan, hilangkan uap panasnya.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 700 gram

330. Kue Kacang Kurma

Bahan:

- 125 gram margarin
- 175 gram gula bubuk
- 2 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdm bumbu speruk
- 250 gram kurma, potong dadu kecil
- 200 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, panaskan oven dengan suhu 160°C.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok.
3. Masukkan tepung terigu, soda kue, vanili bubuk, dan bumbu speruk, aduk rata. Tambahkan kurma dan kacang mete, aduk rata.
4. Cetak adonan sesendok teh, tata di loyang, beri jarak.
5. Panggang selama 15-20 menit hingga dasar kue kecokelatan, angkat dan dinginkan.
6. Simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 850 gram

331. Lidah Kucing

Bahan:

- 250 gram margarin
- 150 gram gula bubuk
- ½ sdt vanili bubuk
- 250 gram tepung terigu
- 5 putih telur, kocok hingga kaku

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 160°C dan loyang pipih atau loyang khusus lidah kucing, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula bubuk hingga lembut. Masukkan vanili bubuk dan tepung terigu, aduk rata.
3. Campur adonan dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Masukkan adonan ke dalam plastik hias kue, potong ujungnya sedikit dan semprotkan kue ke loyang. Panggang selama 15 menit hingga kecokelatan, angkat.
5. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 750 gram

332. Nastar Keju

Bahan:

- 175 gram margarin
- 3 kuning telur
- 150 gram keju edam parut
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 175 gram tepung terigu, ayak
- 30 gram tepung maizena
- 1 kuning telur, untuk olesan
- 25 gram keju cheddar parut, untuk taburan

Selai Nanas:

- 1 buah nanas, parut
- 125 gram gula pasir
- 5 butir cengkih
- 3 cm kayu manis

Cara membuat:

1. **Selai Nanas:** Parut nanas, masak bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis hingga mengering, angkat.
2. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
3. Kocok margarin hingga mengembang. Masukkan telur, kocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
5. Ambil 1 sdt adonan, pipihkan, isi dengan selai bentuk bulat, taruh di atas loyang, beri jarak. Olesi dengan kuning telur dan taburi atasnya dengan keju cheddar parut.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit.
7. Hilangkan uap panasnya, setelah dingin simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 400 gram

333. Putri Salju Keju

Bahan:

- 175 gram margarin
- 3 kuning telur
- 100 gram keju edam parut
- ¼ sdt garam
- 175 gram tepung terigu, ayak
- 30 gram tepung maizena

Taburan:

- 350 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok margarin hingga mengembang. Masukkan telur, kocok hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan keju edam dan garam, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
4. Ambil 1 sdt adonan, bentuk bola, taruh di atas loyang, beri jarak.
5. Panggang dalam oven dengan suhu 160°C selama 15 menit.
6. Hilangkan uap panasnya, taburi dan lumuri dengan gula bubuk, hingga seluruh bagian kue tertutup gula bubuk, simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 400 gram

CAKE

334. *Cake Cokelat Kukus*

Bahan:

- 5 butir telur
- 175 gram gula pasir
- ½ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 80 gram tepung terigu
- 35 gram cokelat bubuk
- 100 gram margarin, cairkan

Hiasan:

Cokelat oles roti dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk segi empat, ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan dandang.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Masukkan margarin cair, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
4. Potong kue menjadi 2 bagian, tiap lapisan olesi dengan cokelat oles, padatkan. Hias kue dengan cokelat oles dan stroberi segar.
5. Potong menurut selera dan sajikan.

Hasil: 12 potong

335. Cupcake Kukus

Bahan:

- 125 gram margarin
- 80 ml susu cair
- 2 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 30 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Siapkan dandang untuk mengukus dan loyang *muffin* ukuran diameter 6 cm yang telah beri kertas cup.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat (tidak sampai mendidih.) Angkat.
3. Kocok telur dan gula, hingga gula hancur, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran margarin leleh, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Hasil: 10 buah

336. Moka Cupcake

Bahan:

- 2 butir telur
- 175 gram gula pasir
- 1 sdt *cake mulsifier*, misal SP, Ovalet, dan TBM
- 200 gram tepung terigu
- 200 ml susu cair
- Pasta moka secukupnya

Hiasan:

Cokelat masak, jeruk manis, dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake kecil, beri kertas *cup* dan panaskan kukusan/dandang.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier*, selama 7 menit hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan susu cair secara bergantian, aduk rata. Tambahkan pasta moka secukupnya.
4. Tuangkan adonan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit, angkat.
5. Setelah agak dingin, hias dengan cokelat masak, jeruk manis, dan stroberi. Sajikan.

Hasil: 16 potong

337. Cake Jeruk Stroberi Kukus

Bahan:

- 5 butir telur
- 175 gram gula pasir halus
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 125 gram tepung terigu
- 100 gram margarin, lelehkan
- 12 gram sari jeruk manis bubuk
- 300 gram stroberi segar, iris

Saus Stroberi:

- 200 gram stroberi segar, haluskan bersama 100 gram gula pasir
 - 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- stroberi segar iris, secukupnya

Hiasan:

Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 22 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu, siapkan dandang dan panaskan.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier*, hingga lembut. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuang margarin leleh, aduk rata. Tambahkan sari jeruk manis bubuk, aduk hingga tercampur.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 20 menit hingga matang.
4. **Saus Stroberi:** Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula dan didihkan, kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masukkan irisan stroberi, aduk rata, angkat.
5. **Hiasan:** Siram dengan saus stroberi, hias dengan buah stroberi segar, simpan dalam lemari es.
6. Sajikan dingin.

Hasil: 12 potong

338. Cake Rempah Kukus

Bahan:

- 5 butir telur
- 75 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- 175 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 2 sdt bumbu spekuk
- 100 gram margarin, lelehkan

Hiasan:

- 1 putih telur, 100 gram gula bubuk, 1 sdt air jeruk nipis

Taburan:

- 50 gram kacang mete sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Siapkan 2 loyang ukuran 19 x 19 x 5 cm, olesi dengan margarin. Siapkan dandang untuk mengukus, tutup dandang alasi serbet.
2. Kocok telur bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan bumbu spekuk, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.
3. Kukus selama 40 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya.
4. **Hiasan:** Kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga kaku, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Oleskan gula di atas kue dan taburi kacang mete, setelah mengeras, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 16 potong

339. Roll Cake Cokelat

Bahan:

- 3 butir telur
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 50 gram tepung terigu
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdm cokelat bubuk
- 50 gram margarin, lelehkan

Olesan:

Cokelat oles roti

Hiasan:

Cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. Siapkan loyang kecil ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu. Siapkan dandang untuk mengukus.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan cokelat bubuk, aduk rata, tambahkan margarin cair, aduk.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 15 menit atau hingga matang, angkat.
4. Setelah agak dingin, olesi dengan cokelat oles roti lalu gulung padat. Hias dengan cokelat masak, sajikan.

Hasil: 8 potong

340. Fruit Cake Kukus

Bahan:

- 150 gram kismis
- 1500 gram ceri merah, potong dadu
- 150 gram ceri hijau, potong dadu
- 150 gram margarin
- 100 gram gula pasir halus
- 50 gram gula palem
- ½ sdt vanili bubuk
- 5 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 200 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt *baking powder*

Rendaman:

- 150 gram gula pasir rebus dan 150 ml air, rebus
- Rum secukupnya

Cara membuat:

1. Campur kismis, ceri merah, dan ceri hijau dengan rendaman dan rum, diamkan selama 3 jam atau lebih.
2. Siapkan 2 loyang persegi panjang ukuran 19 x 9 x 5 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Siapkan dandang untuk mengukus, tutup dandang dengan serbet.
3. Kocok margarin bersama gula pasir, gula palem, dan vanili hingga mengembang.
4. Masukkan kuning telur satu per satu dan terus kocok hingga mengembang.
5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.
6. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata.
7. Tuangkan adonan ke loyang dan kukus selama 40 menit hingga matang, angkat. Bila suka selagi panas siram dengan rum. Sajikan.

Hasil: 16 potong

341. Cake Kismis Hias Gula

Bahan:

- 200 gram margarin
- 200 gram gula pasir halus/castor
- ½ sdt vanili bubuk
- 6 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 250 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt *baking powder*
- 300 gram kismis, rendam selama 10 menit

Gula Hias:

- 1 putih telur, 100 gram gula bubuk, 1 sdt cuka masak, dan 1 sdt esens jeruk

Cara membuat:

1. Siapkan 2 loyang bentuk persegi panjang ukuran 19 x 9 x 5 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Panaskan dandang, tutup dandang alasi serbet.
2. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang.
3. Masukkan kuning telur satu per satu dan terus kocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata, tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.
5. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke loyang dan kukus selama 30 menit, atau hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya.
7. **Gula Hias:** Kocok putih telur dengan kecepatan tinggi, masukkan gula bubuk sedikit-sedikit, setelah mengembang kaku masukkan cuka masak dan esens jeruk, aduk rata.
8. Hias kue dengan gula hias, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 16 potong

342. Cake Marmer Kukus

Bahan:

- 6 butir telur
- 175 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 150 gram tepung terigu
- ¼ sdt vanili bubuk
- 100 gram margarin, lelehkan

Adonan Cokelat:

- 1 sdm cokelat bubuk
- Pasta cokelat secukupnya
- 1 sdm gula bubuk

Hiasan:

Cokelat bubuk dan cokelat oles roti

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bulat diameter 22 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu dan siapkan dandang untuk mengukus.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk.
3. **Adonan Cokelat:** Ambil seperempat adonan campur dengan cokelat bubuk, pasta cokelat, dan gula bubuk, aduk rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tuangkan adonan cokelat di atasnya, dan bentuk pola marmer dengan menggunakan garpu, jangan sampai menyentuh dasar loyang.
5. Kukus selama 30 menit, angkat, hilangkan uap panasnya dan hias dengan cokelat bubuk dan cokelat oles roti.

Hasil: 8 potong

343. *Cake Pandan Kukus*

Bahan:

- 100 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 125 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- Pasta pandan secukupnya

Pelengkap:

- ½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, kukus tambahkan ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake bentuk cincin ukuran 18 cm, olesi dengan minyak goreng, siapkan dandang untuk mengukus.
2. Kocok gula, telur, dan *cake emulsifier* hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan pasta pandan, aduk rata.
3. Tuangkan adonan ke dalam loyang, kukus selama 15 menit hingga matang. Angkat.
4. Sajikan dengan kelapa parut.

Hasil: 12 potong

344. Cake Krim Stroberi

Bahan:

- 250 gram *cream cheese*
- 100 gram gula pasir kastor
- 2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 150 ml krim kental
- 60 gram tepung terigu
- 8 sdm selai stroberi, panaskan dengan 5 sdm air hingga mencair

Hiasan:

Wafer cokelat, stroberi segar, anggur, dan daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*, siapkan dandang untuk mengukus.
2. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* bersama gula pasir kastor hingga lembut. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan kedalam adonan telur, aduk rata. Tuang kedalam loyang
3. Kukus kue selama 40 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
4. Setelah dingin olesi selai stroberi di atasnya dan hias dengan buah segar atau sesuai selera.
5. Sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

345. Cake Pisang

Bahan:

- 150 gram margarin
- 80 gram gula pasir
- 80 gram gula palem
- 3 kuning telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 150 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt soda kue
- 2 sdt bumbu spekek
- 50 ml susu cair
- 3 buah pisang ambon, haluskan
- 1 sdm air jeruk nipis

Hiasan:

Gula bubuk dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan cake kecil, olesi dengan margarin, sisihkan. Siapkan dandang untuk mengukus.
2. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna.
3. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan bumbu spekek, aduk rata. Tambahkan pisang yang telah dihaluskan dan susu cair. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.
5. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Taburi dengan gula bubuk dan hias dengan stroberi segar, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 16 potong

346. Cake Cokelat Lapis Puding

Bahan:

Cake Cokelat:

- 3 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 80 gram tepung terigu
- 2 sdm cokelat bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 50 gram margarin, lelehkan

Olesan:

- 1 kaleng ceri hitam, tiriskan, kentalkan sirupnya dengan larutan tepung maizena

Puding Cokelat:

- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 1 bungkus agar-agar bubuk
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 30 gram cokelat bubuk

Hiasan:

- Cokelat oles roti

Cara membuat:

1. Siapkan loyang segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata.
3. Tuangkan adonan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, hingga matang. Angkat.
4. Masukkan cake dalam cetakan segi empat bentuk ring/tanpa dasar, tata ceri hitam dan tuangkan sirupnya yang telah dikentalkan dengan tepung maizena.
5. **Puding Cokelat:** Campur air bersama gula pasir dan agar-agar bubuk, hingga hangat. Masukkan cokelat bubuk, aduk rata dan masak hingga mendidih, tambahkan larutan tepung maizena, aduk rata dan didihkan kembali. Angkat.
6. Tuangkan adonan puding di atas cake, dan hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es. Hias dengan cokelat oles roti, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 10 potong

347. Cake Pandan Lembut

Bahan:

5 kuning telur	Pasta pandan secukupnya
150 gram gula pasir halus	6 putih telur
100 ml minyak selada/minyak sayur	1 sdt <i>cream of tartar</i>
150 ml santan dari ½ butir kelapa	100 gram gula pasir halus
250 gram tepung terigu, ayak	
1 sdt <i>baking powder</i>	Hiasan:
½ sdt soda kue	Cokelat masak, lelehkan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk cincin diameter 20 cm, alasi dengan kertas roti dan olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Aduk rata kuning telur dan gula pasir, masukkan minyak selada, santan, tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan pasta pandan, aduk rata.
3. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula pasir sedikit demi sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.
4. Campurkan putih telur ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 45 menit hingga matang. Angkat.
5. Setelah kue dingin hias dengan cokelat masak. Sajikan.

Hasil: 12 potong

348. Cake Tabur Tumis Daging

Bahan:

Isian:

- 1 sdm margarin
- 3 butir bawang merah, cincang
- 150 gram daging sapi cincang
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdm daun seledri cincang

Bolu:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*,
misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 250 gram tepung terigu
- 200 ml susu cair, hangatkan

Taburan:

- 2 sdm bawang goreng

Cara membuat:

1. Panaskan dandang, siapkan loyang ukuran 22 cm, alasi kertas roti, sisihkan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging sapi, garam, merica bubuk, dan kecap manis, masak hingga daging matang dan mengering. Angkat.
3. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* selama 7 menit, masukkan tepung terigu bergantian dengan susu hangat, aduk rata.
4. Tuangkan setengah bagian adonan ke dalam cetakan, tuangkan 2/3 bagian adonan isi, tuangkan sisa adonan, taburkan sisa isian. Taburi dengan bawang goreng dan seledri cincang.
5. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

349. Cokelat Sponge Cake

Bahan:

- 5 butir telur
- 175 gram gula pasir
- 130 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 80 gram margarin, cairkan

Hiasan:

- Cokelat oles dan cokelat masak
- Potongan buah: apel, kiwi, jeruk manis, belimbing, dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C. Siapkan loyang bulat diameter 20 cm, olesi dengan margarin, beri alas kertas roti, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder* menjadi satu, sisihkan.
3. Kocok telur dengan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Tuangkan margarin cair, aduk rata secara perlahan. Masukkan ke dalam loyang.
4. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga mengembang dan matang. Angkat dan dinginkan.
5. **Hiasan Piringan Cake:** Siapkan plastik tebal ukuran 25 x 30 cm, cairkan cokelat masak dan tuang ke atas plastik dan ratakan dengan bantuan spatula hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras, potong-potong menurut selera sebagai hiasan piringan cake.
6. Setelah cake dingin, potong mendatar menjadi 3 bagian, olesi dengan cokelat oles, susun kembali. Olesi seluruh permukaan cake dengan cokelat oles hingga rata. Taruh potongan cokelat masak di sekeliling cake dan hias bagian atasnya dengan potongan buah segar.
7. Simpan dalam lemari pendingin dan potong menurut selera.
8. Sajikan.

Hasil: 12 potong

350. Cake Jeruk

Bahan:

- 4 butir telur
- 75 gram gula pasir
- 80 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*
- 1 sdm sari jeruk bubuk instan, siap beli
- 75 gram margarin, cairkan

Hiasan:

Whipped cream dan jeruk manis kalengan, siap beli

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan cetakan kecil ukuran 8 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu dan *baking powder* menjadi satu, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu dan sedikit sari jeruk bubuk sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang margarin cair, aduk rata secara perlahan.
4. Masukkan ke dalam cetakan, panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang. Angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin semprotkan *whipped cream* di atasnya, hias dengan jeruk manis.
6. Sajikan.

Hasil: 12 buah

351. Ontbijkoek

Bahan:

- 5 butir telur
- 75 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- 175 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 2 sdt bumbu spekuk
- 100 gram margarin, cairkan

Taburan:

- 1 sdm *almond* iris atau kenari iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan 2 loyang ukuran 19 x 9 x 6 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, *baking powder*, dan bumbu spekuk menjadi satu, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula palem dan gula pasir hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan campuran tepung terigu sedikit demi sedikit hingga rata. Tuang margarin cair, aduk rata secara perlahan.
4. Masukkan ke dalam loyang, taburi atasnya dengan *almond* atau kenari iris.
5. Panggang dalam oven selama 40 menit hingga mengembang dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Hasil: 10 potong

352. Banana Cake

Bahan:

250 gram margarin	100 ml susu cair
100 gram gula pasir	4 buah pisang ambon, haluskan
100 gram gula palem	1 sdm air jeruk nipis
5 kuning telur	5 putih telur, kocok kaku
250 gram tepung terigu	
1 sdt <i>baking powder</i>	
½ sdt soda kue	
1 sdm bumbu spekul	

Hiasan:

Gula bubuk dan buah stroberi

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan bumbu spekul menjadi satu. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna, sisihkan.
3. Kocok margarin bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang dan tercampur rata.
4. Masukkan campuran tepung dan pisang yang telah dihaluskan secara bergantian hingga rata. Masukkan putih telur dan susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Masukkan ke dalam loyang, panggang dalam oven selama 45 menit hingga mengembang dan matang.
6. Angkat, setelah dingin taburi dengan gula bubuk dan hias dengan stroberi segar.
7. Potong-potong menurut selera, sajikan.

Hasil: 16 potong

353. Fruit Cake

Bahan:

- | | |
|--|---|
| 250 gram kismis | 100 gram gula palem |
| 250 gram ceri merah, potong dadu kecil | ½ sdt vanili bubuk |
| 250 gram ceri hijau, potong dadu kecil | 8 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya |
| 250 gram kacang mete, sangrai, cincang kasar | |
| 250 gram tepung terigu | |
| 1 sdt <i>baking powder</i> | |
| 250 gram margarin | |
| 150 gram gula pasir halus/ castor | |

Rendaman:

- 150 gram gula pasir
- 150 ml air hangat
- Rum secukupnya

Cara membuat:

1. Rendaman: Campur gula pasir, air, dan rum menjadi satu hingga gula larut. Masukkan kismis, ceri merah, dan ceri hijau, aduk rata dan diamkan selama 3 jam atau lebih.
2. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang loaf ukuran 18 x 7,5 x 6,5 cm sebanyak 2 buah, alasi kertas roti dan olesi margarin serta di taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
3. Ayak tepung terigu bersama *baking powder* menjadi satu, sisihkan.
4. Kocok margarin bersama gula pasir, gula palem, dan vanili hingga mengembang dan lembut.
5. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga menyatu dan mengembang.
6. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit hingga rata. Masukkan campuran buah yang telah di rendam, aduk rata.
7. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan secara perlahan.
8. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit, gunakan panas sedang. Bila bagian luar mulai matang, tutup dengan *aluminium foil*, sehingga warnanya akan rata, angkat. Bila suka selagi panas siram dengan rum.
9. Potong-potong, sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Hasil: 16 potong

354. Choco Brownies

Bahan::

- 175 gram margarin
- 175 gram *dark cooking chocolate*, potong-potong
- 3 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 150 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk

Hiasan:

- 100 gram cokelat oles
- 50 gram cokelat masak, cairkan
- Cokelat *chips* putih secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang ukuran 28 x 18 x 3 cm, olesi dengan margarin dan beri alas kertas roti, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu bersama cokelat bubuk menjadi satu, aduk rata.
3. Tim *dark cooking chocolate* bersama margarin hingga cair, angkat.
4. Kocok telur dan gula pasir hingga gula larut, masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit, aduk rata. Masukkan adonan cokelat, aduk hingga tercampur rata.
5. Tuang adonan ke dalam loyang, panggang selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan.
6. **Hiasan Daun Cokelat:** Cairkan cokelat masak, ambil daun jeruk segar, cuci bersih, keringkan dengan serbet. Olesi bagian belakang daun dengan cokelat masak, tiriskan, taruh di nampan dan simpan di lemari es hingga mengeras.
7. Potong cake menurut selera, hias atasnya dengan cokelat oles, letakkan daun cokelat dan cokelat chips putih. Sajikan.

Hasil: 20 potong

355. Nuts Maudy Brownies

Bahan:

- 160 gram cokelat masak (*dark cooking chocolate*), potong-potong
- 160 gram mentega/margarin
- 250 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- 150 gram kacang mete, sangrai

Adonan Kacang:

- 100 gram cokelat masak putih, cairkan
- 150 gram selai kacang
- 2 sdm gula bubuk
- 1 butir telur
- 1 sdm tepung terigu
- Selai kacang dan almond panggang, secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang ukuran 28 x 18 x 3 cm, olesi dengan margarin, alasi dengan kertas roti, sisihkan.
2. Tim cokelat masak bersama mentega/margarin hingga cair, angkat.
3. Kocok telur bersama gula hingga gula larut. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang larutan cokelat, aduk hingga tercampur rata.
4. **Adonan Kacang:** Campur cokelat masak putih yang telah dicairkan dengan selai kacang dan gula bubuk jadi satu. Masukkan telur dan tepung terigu, aduk rata.
5. Tuangkan adonan cokelat ke dalam loyang, taburkan dengan kacang mete. Tuangkan adonan kacang, gunakan garpu untuk membentuk pola marmer.
6. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang. Angkat, dinginkan, dan potong-potong.
7. Hias dengan selai kacang dan *almond* panggang, sajikan.

Hasil: 20 potong

356. Cake ubi Merah

Bahan:

- 250 gram ubi merah, kukus dan haluskan
- 200 gram tepung terigu
- 200 gram gula pasir
- 125 ml santan kental, hangatkan
- 2 kuning telur
- ½ sdt vanili bubuk

Adonan Biang:

- 1 sdm tepung terigu
- ½ sdt ragi instan
- 2 sdm air

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, lapiasi dengan kertas *cup*, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. **Adonan Biang:** Campur tepung terigu dengan ragi instan dan air, diamkan selama 15 menit hingga mengembang.
3. Uleni tepung terigu dengan ubi yang telah dihaluskan serta gula pasir hingga gula hancur dan larut. Masukkan santan, kuningtelur, vanili, dan adonan biang, aduk-aduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.
4. Tutup adonan dengan serbet bersih yang telah dibasahi dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah

357. Cake ubi ungu

Bahan:

- 250 gram ubi ungu, kukus dan haluskan
- 200 gram tepung terigu
- ½ sdt ragi instan
- 2 sdm air
- 180 gram gula pasir
- 125 ml santan kental, hangatkan
- 2 kuning telur
- ½ sdt vanili bubuk

Adonan Biang:

- 1 sdm tepung terigu
- ½ sdt ragi instan
- 2 sdm air

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, lapisi dengan kertas *cup*, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. **Adonan Biang:** Campur tepung terigu dengan ragi instan dan 2 sdm air, diamkan selama 15 menit hingga mengembang.
3. Uleni tepung terigu dengan ubi yang telah dihaluskan serta gula pasir hingga gula hancur dan larut. Masukkan santan, kuning telur, vanili, dan adonan biang aduk-aduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.
4. Tutup adonan dengan serbet bersih yang telah dibasahi dan diamkan selama 1 jam hingga mengembang.
5. Masukkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah

358. Cake Gula Merah

Bahan:

- 125 gram gula pasir
- 125 gram gula merah, sisir
- 150 ml air
- 250 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt soda kue
- $\frac{1}{2}$ sdt ragi instan
- 1 butir telur
- 100 ml minyak goreng

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas *cup*, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. Masak gula pasir bersama gula merah dan air, setelah mendidih dan gula larut, angkat. Dinginkan dan saring.
3. Campur tepung terigu dengan larutan gula, uleni hingga rata. Tambahkan soda kue, ragi instan, dan telur, aduk rata.
4. Tuang minyak sedikit demi sedikit sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang rata dan licin.
5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan dan kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 12 buah

359. Cake Isi Daging

Bahan:

Isi:

- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 3 butir bawang merah, cincang
- 100 gram daging sapi cincang
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdm daun seledri cincang, untuk taburan
- 2 sdm bawang goreng, untuk taburan

Cake:

- 1 butir telur
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt Cake emulsifier, Misal SP, Ovalet, dan TBM
- 125 gram tepung terigu
- 100 ml santan dari ½ butir kelapa

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas *cup*, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging sapi, garam, merica bubuk, dan kecap manis, masak hingga daging matang dan mengering, angkat.
3. Kocok telur bersama gula pasir dan Cake emulsifer hingga kental dan berwarna pucat. Masukkan tepung terigu secara bergantian dengan santan sambil diaduk rata.
4. Isi ke dalam cetakan 1 sdm adonan, beri 1 sdt isi, dan tutup kembali dengan 1 sdm adonan. Taburi dengan bawang goreng dan seledri cincang hingga rata.
5. Kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang, angkat.

Hasil: 10 buah

360. *Sponge Kukus Warna-Warni*

Bahan:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier* misal Sp, Ovalet dan Tbm
- 250 gram tepung terigu
- 250 ml susu cair hangat
- Pasta pandan, stroberi, dan moka secukupnya
- Cokelat meses secukupnya, untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas *cup*, sisihkan. Panaskan dandang untuk mengukus.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* hingga kental dan berwarna pucat.
3. Masukkan tepung terigu secara bergantian dengan susu sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
4. Bagi adonan menjadi tiga bagian, masing-masing bagian beri pasta pandan, stroberi, dan moka, aduk rata. Masukkan masing-masing adonan dengan meses, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh, kukus selama 15 menit hingga merekah dan matang. Angkat.

Hasil: 18 buah

361. *Chocolate Chips Muffin*

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram cokelat chips

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas *cup*, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, soda kue, dan *baking powder* jadi satu.
3. Cairkan margarin dengan susu tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tuang larutan margarin, aduk secara berlahan. Masukkan cokelat *chips*, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin hingga hampir penuh, panggang selama 30 menit hingga mengembang dan matang. Angkat.

Hasil: 10 buah

362. *Banana Nuts Muffin*

Bahan:

- 2 buah pisang ambon, haluskan
- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 5 sdm selai kacang
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram kacang mete sangrai, cincang kasar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu.
3. Cairkan margarin dengan susu cair, tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk.
5. Tuang larutan margarin, aduk secara perlahan, masukkan pisang yang telah dihaluskan, selai kacang, dan kacang mete, aduk rata.
6. Tuang adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang. Angkat.

Hasil: 12 buah

363. Muffin Gurih

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 20 gram keju parmesan bubuk
- 200 gram jagung manis pipilan rebus
- 2 lembar daging asap, iris
- 50 gram keju cheddar parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu.
3. Cairkan margarin bersama susu cair, tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih. Masukkan campuran tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
5. Tuang larutan margarin, aduk perlahan. Masukkan keju parmesan, jagung manis, daging asap, dan keju parut, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh, panggang selama 20 menit hingga mengembang dan matang. Angkat.

Hasil: 12 buah

364. Cheese Cake Mangga

Bahan

Dasar Cake:	500 ml krim kental, kocok
100 gram biskuit marie, haluskan	10 gram gelatin, larutkan dengan
100 gram mentega, cairkan	50 ml air hangat
	100 gram mangga harum manis,
	potong dadu kecil
Adonan Cheese:	
2 buah mangga harum manis,	
haluskan	
100 gram gula pasir	Hiasan:
200 ml susu cair	Potongan mangga, kiwi, ceri merah,
1 sdm agar-agar bubuk putih	dan jeruk manis kalengan (siap beli)
250 gram <i>cream cheese</i> , kocok	

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 22 cm, sisihkan.
2. **Dasar Cake:** Campur biskuit marie dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan adonan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.
3. **Adonan Cheese:** Campur mangga yang telah dihaluskan dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat.
4. Kocok masing-masing *cream cheese* dan krim kental hingga mengembang dan kaku. Campurkan ke dalam larutan mangga, masukkan potongan mangga, aduk rata.
5. Tuangkan larutan gelatin ke dalam adonan mangga, aduk rata.
6. Tuang adonan isi ke dalam loyang dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
7. Hias atasnya dengan potongan mangga, kiwi, jeruk manis, dan ceri merah menurut selera, sajikan dingin.

Hasil: 12 potong

365. Blueberry Cheese Cake I

Bahan

Dasar Cake:

- 100 gram biskuit marie, hancurkan
- 100 gram mentega, cairkan

Olesan:

Air sirup *blueberry* yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena

Adonan Cheese:

- 500 gram *cream cheese*
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 2 kuning telur
- 150 ml krim kental
- 50 gram tepung terigu
- 1 kaleng *blueberry* dalam sirup, tiriskan

Hiasan:

Krim kocok semprot siap pakai dan *blueberry* segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar Cake:** Campur biskuit *marie* dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang. Ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu secara bergantian sedikit demi sedikit, aduk rata.
4. Masukkan *blueberry*, aduk. Tuangkan adonan ke dalam loyang.
5. Panggang selama 1 jam hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan. Olesi atasnya dengan cairan *blueberry* yang telah dikentalkan, simpan ke dalam lemari pendingin.
6. Potong-potong, sajikan dingin dan hias dengan krim semprot dan *blueberry* segar.

Hasil: 12 potong

366. Chocolate Cheese Cake

Bahan:

Dasar Cake:

100 gram biskuit cokelat, hancurkan	50 gram tepung terigu
100 gram mentega, cairkan	1 sdm cokelat bubuk
1 sdt kayu manis bubuk	150 ml krim kental, kocok kaku

Adonan Cheese:

150 gram cokelat masak (<i>dark cooking chocolate</i>)
500 gram <i>cream cheese</i>
100 gram gula pasir halus (kastor)
2 butir telur

Hiasan:

Cokelat masak, cairkan
Enting-enting kacang, tumbuk kasar
Strober segar
Krim kocok semprot siap pakai

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar Cake:** Campur biskuit cokelat dengan mentega menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat. Simpan dalam lemari pendingin selama 15 menit hingga mengeras.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut, masukkan telur satu per satu hingga tercampur rata.
4. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk sedikit demi sedikit, aduk rata. Tuang dan masukkan cokelat cair dan krim kental yang telah dikocok, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 1 jam hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
6. Siram dengan cokelat cair hingga rata, taburi atasnya dengan enting-enting dan semprot dengan krim, letakkan stroberi segar di atasnya.
7. Potong-potong, sajikan dingin.

Hasil: 12 potong

367. Strawberry Cheese Cake

Bahan:

Dasar Cake:

- 150 gram biskuit cokelat, hancurkan
- 150 gram mentega, cairkan

Haluskan:

- 250 gram stroberi segar
- 100 gram gula pasir

Adonan Cheese:

- 100 gram stroberi segar, potong dadu kecil
- 250 gram *cream cheese*, kocok lembut
- 250 ml krim kental dingin, kocok hingga mengembang
- 2 sdm gelatin, larutkan dengan 50 ml air panas, biarkan dingin

Hiasan Dingin:

- 250 gram *cream cheese* dan 100 gram gula halus, kocok lembut
- Stroberi segar dan daun mint secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dengan kertas *aluminium foil*.
2. **Dasar Cake:** Campur biskuit dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan dan padatkan.
3. Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan stroberi potongan dan *cream cheese* yang telah dikocok lembut, aduk rata. Masukkan krim kental kocok, aduk rata.
4. Tuang larutan gelatin, aduk rata. Masukkan adonan ke dalam loyang dan simpan dalam lemari es selama 3 jam hingga mengeras.
5. Hias atasnya dengan *cream cheese* kocok, stroberi segar, dan daun mint.
6. Potong-potong, sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

368. Cappuccino Cheese Cake

Bahan

Dasar Cake:	2	sdm tepung terigu
150 gram biskuit cokelat, hancurkan	2	sdm tepung maizena
80 gram mentega, cairkan		

Adonan Cheese:

250 gram <i>cream cheese</i>
150 gram gula pasir halus (kastor)
3 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya (putih telur kocok kaku)
250 ml krim kental, kocok kaku

Aduk Rata:

1	sdm cokelat bubuk
1	sdt kopi instan
5	sdm air panas

Hiasan:

Gula bubuk untuk taburan
Krim kocok semprot siap pakai
Cokelat dekor

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran diameter 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar Cake:** Campur biskuit cokelat dengan mentega cair menjadi satu, aduk rata dan letakkan di dalam dasar loyang, ratakan hingga padat.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur sambil dikocok terus hingga rata, masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk. Tuang larutan cokelat dan kopi instan, aduk rata. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku dan krim kental kocok, secara berlahan hingga kaku.
4. Tuangkan adonan ke dalam loyang, panggang selama 1 jam hingga matang, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Hias atasnya dengan taburan gula bubuk, krim semprot, dan cokelat dekor.
6. Potong-potong, sajikan dingin.

Hasil: 12 potong

369. Choco Nuts Cake

Bahan:

Cake:

- 5 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 125 gram tepung terigu
- 30 gram cokelat bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 100 gram margarin, lelehkan

Olesan:

- 150 gram selai kacang
- 150 gram cokelat pasta oles roti

Hiasan:

Cokelat masak, lelehkan, cetak bentuk daun, cokelat pasta untuk oles roti, cokelat bubuk, dan irisan *almond* panggang

Cara membuat:

1. Cake:

- Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang ukuran 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu, sisihkan.
 - Kocok telur dan gula pasir hingga mengembang dan kaku. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Masukkan margarin leleh, aduk rata.
 - Tuangkan ke dalam loyang, lalu panggang selama 30 menit hingga matang, Angkat dan dinginkan.
2. **Olesan:** Campur pasta/selai kacang dengan cokelat oles, aduk rata. Potong cake mendatar menjadi 2 bagian, dan beri olesan kacang, rapatkan kembali.
 3. Olesi permukaan cake dengan cokelat oles dan taburi cokelat bubuk, hias cake menurut selera, taburi irisan *almond* panggang dan simpan dalam lemari es.

Hasil: 12 potong

370. African Choco Cake

Bahan:

Cake:

- | | |
|---|---------------------------------|
| 4 butir telur | 3 sdm cokelat bubuk |
| 125 gram gula pasir | 100 gram tepung maizena |
| ½ sdt <i>cake emulsifier</i> misal
Sp, Ovalet, dan Tbm | Esens rum secukupnya, bila suka |

- | |
|-----------------------------|
| 100 gram tepung terigu |
| 20 gram cokelat bubuk |
| 100 gram margarin, lelehkan |

Lapisan Isi Krim:

- | |
|---------------------|
| 700 ml susu cair |
| 50 ml krim kental |
| 200 gram gula pasir |

Lapisan Atas:

- | |
|--|
| 150 gram cokelat oles roti |
| 100 gram keripik cokelat/ <i>coco crunch</i> |

Taburan:

- | |
|------------|
| Gula bubuk |
|------------|

Cara membuat:

- Cake:** Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang bentuk segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* selama 7 menit hingga putih dan mengembang. Masukkan tepung terigu, dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang, lalu masukkan kedalam oven dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat, dan dinginkan.
- Siapkan loyang ring berlubang tanpa dasar ukuran 22 cm, letakkan kue dalam loyang dan tekan-tekan, sisihkan.
- Lapisan Isi Krim:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak hingga mengental, angkat. Beri sedikit rum bila suka, dan tuangkan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin.
- Lapisan Atas:** Olesi kue dengan cokelat olesan roti dan hias dengan keripik cokelat, taburi gula bubuk, simpan dalam lemari es.
- Potong-potong menurut selera dan sajikan dingin.

Hasil: 12 potong

371. Marble Choco Cake

Bahan:

- 150 gram margarin
- 125 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk atau esens rum
- 5 kuning telur
- 150 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 5 putih telur, kocok kaku

Adonan Cokelat:

- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt cokelat pasta

Topping:

- Cokelat oles roti dan buah stroberi segar, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan tepung terigu.
2. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan vanili bubuk dan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga lembut.
3. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan putih telur kocok, aduk.
4. **Adonan Cokelat:** Ambil 100 gram adonan, campur dengan cokelat bubuk dan cokelat pasta, aduk rata.
5. Tuangkan setengah bagian adonan telur ke dalam loyang, masukkan setengah adonan cokelat, gunakan garpu bentuk pola marmer. Tuangkan kembali sisa adonan telur dan adonan cokelat di atasnya dan bentuk pola marmer.
6. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya.
7. Olesi cake dengan cokelat oles roti, potong menurut selera, dan hias dengan stroberi segar. Sajikan.

Hasil: 20 potong

372. Orange Markisa Cake

Bahan:

Cake Jeruk:

4	butir telur	600	ml jus jeruk manis
75	gram gula pasir	3	buah markisa, ambil isinya
80	gram tepung terigu, ayak		
½	sdt <i>baking powder</i>		
1	sdm sari jeruk bubuk, siap beli		
75	gram margarin, lelehkan		

Hiasan:

Krim hias bubuk, buah stroberi segar, dan jeruk manis

Agar-agar Markisa:

1	bungkus agar-agar bubuk warna putih
100	gram gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan sari jeruk, aduk rata. Masukkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin, taruh dalam loyang ring segi empat tanpa dasar ukuran 20 cm.
5. **Agar-agar Markisa:** Masak agar-agar bersama gula pasir dan jus jeruk manis, setelah mendidih, angkat. Tuangkan ke dalam cake jeruk, taburkan markisa.
6. Setelah hilang uap panasnya, simpan dalam lemari es dan potong menurut selera. Hias dengan krim hias bubuk, stroberi segar, dan jeruk manis. Sajikan.

Hasil: 12 potong

373. Fruit Sponge Cake

Bahan:

- 6 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier* misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 150 gram tepung terigu
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 150 gram margarin, lelehkan

Krim Hias:

- 150 gram *whipped cream* bubuk
- 300 ml susu dingin

Hiasan:

- Buah segar: buah naga, stroberi, jeruk manis, anggur, dan kiwi

Cara membuat:

1. Cake:

- Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
- Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan lembut.
- Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, hingga matang. Angkat, dinginkan.

2. Krim Hias: Kocok *whipped cream* bubuk dengan susu cair dingin, kocok hingga mengembang dan kaku.

- 3. Potong kue mendarat tiga bagian, olesi tiap bagian dengan krim hias, potong menurut selera. Hias dengan potongan buah, simpan dalam lemari es. Sajikan.

Hasil: 12 potong

374. Mocha Slices

Bahan:

- 6 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier* misal Sp, Ovalet dan Tbm
- 150 gram tepung terigu
- 2 sdm susu bubuk
- ¼ sdt *baking powder*
- Pasta moka secukupnya
- 150 gram margarin, lelehkan

Olesan dan Hiasan Krim Moka:

- 150 gram mentega putih
- 150 gram margarin
- 100 gram gula bubuk
- 50 ml susu kental manis
- Pasta moka secukupnya

Hiasan:

- Cokelat masak secukupnya, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang segi empat ukuran 24 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan pasta moka secukupnya, aduk rata.
3. Masukkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat.
4. Setelah dingin potong bentuk segitiga, olesi dengan krim moka dan hias dengan potongan cokelat masak.
5. Simpan dalam lemari es.

Hasil: 12 potong

375. *Cake Apricot Streussel*

Bahan:

- 150 gram margarin
- 150 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*
- 250 gram *apricot* dalam kaleng, potong-potong

Taburan *Streussel*:

- 100 gram tepung terigu
- 75 gram margarin
- 50 gram gula pasir
- 50 gram kacang mete sangrai, cincang

Hiasan:

Jeruk manis dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang ukuran 26 x 18 x 3 cm, alasi dengan kertas roti, olesi margarin dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan.
2. **Taburan *Streussel*:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu per satu dan terus kocok hingga lembut.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan potongan *apricot*. dan tuangkan ke dalam loyang. Taburi dengan *streussel*.
5. Panggang selama 35 menit hingga matang, angkat.
6. Potong menurut selera. Hias dengan jeruk manis dan ceri merah.

Hasil: 12 potong

376. Blueberry Cheese Cake II

Bahan:

Dasar:	10	gram gelatin, aduk dengan air panas 50 ml
200 gram biskuit		
175 gram mentega tawar, lelehkan	500	ml krim kental, kocok
	1	sdm parutan kulit jeruk lemon
Adonan Isi:	1	sdt air jeruk lemon
250 gram <i>cream cheese</i>		
100 gram gula bubuk		
2 kuning telur		
	Pelengkap:	
	1	kaleng <i>blueberry</i>

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang dengan ukuran 22 cm, sisihkan.
2. Haluskan biskuit, masukkan mentega tawar yang telah dicairkan, aduk rata. Masukkan adonan dasar ke dalam loyang dan padatkan pada dasar loyang, masukkan dalam *freezer*.
3. **Adonan isi:** Kocok *cream cheese* hingga lembut, masukkan gula dan telur secara bergantian dan kocok terus hingga mengembang, Masukkan gelatin yang telah dicampur dengan air panas, aduk rata. Tambahkan krim kental yang telah dikocok kaku, parutan kulit jeruk, dan air jeruk, aduk rata.
4. Tuangkan setengah bagian adonan ke dalam loyang dan tuang setengah bagian *blueberry*. Tuangkan kembali sisa adonan dan *blueberry* di atasnya.
5. Simpan dalam lemari es selama sedikitnya 6 jam hingga mengeras. Sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

377. Strawberry Cream Tart

Bahan:

- 1 bolu gulung berat 400 gram, iris

Adonan Isi:

- 350 gram stroberi segar, haluskan
- 100 gram gula pasir
- 150 ml susu cair
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 500 ml krim kental, kocok
- 10 gram gelatin, larutan dengan 50 ml air hangat

Hiasan:

Stroberi segar secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan 6 pinggan tahan dingin ukuran diameter 8 cm, sisihkan.
2. Tata irisan bolu gulung di dasar dan pinggiran pinggan.
3. **Adonan Isi:** Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan, angkat dan dinginkan.
4. Kocok krim kental hingga mengembang kaku, campurkan ke adonan stroberi.
5. Tuangkan laritangelatin ke dalam adonan stroberi, aduk rata.
6. Tuangkan adonan isi ke dalam loyang dan simpan dalam lemari es selama 3 jam hingga mengeras.
7. Hias dengan buah stroberi segar dan sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

378. Marble Streussel

Bahan:

- 150 gram margarin
- 150 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*

Taburan *Streussel*:

- 100 gram tepung terigu
- 75 gram margarin
- 50 gram gula pasir
- 50 gram *almond* iris
- 50 gram kismis

Adonan Cokelat:

- 100 ml adonan ditambah 1 sdm cokelat bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang ukuran 26 x 18 x 3 cm, alasi kertas roti, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. **Taburan *Streussel*** : Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu per satu dan terus kocok hingga lembut.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Ambil 100 ml adonan, campur dengan cokelat bubuk, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang, tuangkan adonan cokelat, bentuk pola marmer dengan garpu, taburi dengan *streussel*.
5. Panggang selama 35 menit hingga matang, angkat.
6. Potong menurut selera.

Hasil: 12 potong

379. Fruit And Nuts Cake

Bahan:

- 125 gram margarin
- 125 gram gula pasir halus
- ½ sdt vanili bubuk
- 4 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 125 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram kismis, rendam sebentar dalam air
- 150 gram sultana, rendam sebentar dalam air
- 150 gram *almond*, cincang kasar
- 100 gram *apricot* kering, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan cetakan ukuran 30 x 22 x 15 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung, sisihkan.
2. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang dan kental.
3. Masukkan kuning telur satu per satu dan terus kocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata, sisihkan.
5. Kocok putih telur hingga mengembang, dan campurkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Masukkan kismis, sultana, *almond*, dan *apricot* kering, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke loyang dan panggang selama 45 menit, gunakan panas sedang hingga matang.
7. Angkat, hilangkan uap panasnya, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 16 potong

380. Black Forest Cake

Bahan:

- 5 kuning telur
- 4 putih telur
- ½ sdt *cake emulsifier*, misalnya Sp, Ovalet, dan Tbm
- 80 gram gula pasir
- 75 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 75 gram margarin, lelehkan

Hiasan:

- 100 gram *whipped cream* bubuk
- 200 ml susu cair, dingin
- 1 kaleng *black cherry*, tiriskan
- 250 gram cokelat masak pekat, serut kasar
- 8 buah manisan ceri merah
- Rum atau *kirsch*, bila suka

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang segi empat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok kuning telur, putih telur, *cake emulsifier* dan gula pasir hingga kental dan mengembang. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, angkat dan hilangkan uap panasnya.
4. Kocok *whipped cream* bubuk dengan susu cair dingin hingga lembut.
5. **Penyelesaian:** Potong cake mendatar dua bagian, perciki potongan kue dengan rum atau *kirsch*, bila suka, dan olesi dengan *cream*, potong cake dengan pemotong kue bulat ukuran 8 cm, olesi potongan kue dengan *cream* hingga rata. Tata *black cherry* di bagian tengah kue, dan susun kembali. Olesi seluruh bagian kue *whipped cream* hingga rata.
6. Taburi cake dengan cokelat serut, hias dengan *whipped cream* dan ceri merah.
7. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin.

Hasil: 10 potong

381. Chocolate Layer Cake

Bahan:

Cake:

- 3 kuning telur
- 2 putih telur
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt cake *emulsifier*,
misalnya Sp, Ovalet dan Tbm
- 80 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 50 gram margarin, lelehkan

Sirup:

- 100 gram gula pasir
- 50 ml air dan rum secukupnya,
bila suka

Adonan Krim Ganache:

- 200 ml krim kental
- 200 gram cokelat masak

Hiasan:

- Cokelat masak, buah kiwi, anggur,
buah naga, jeruk manis, dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk jantung hati kecil dan plastik mika, lingkari cetakan dengan mika tinggi 6-8 cm, lapiasi dengan plastik mika, dan sambung menggunakan dobel tipe. Siapkan loyang ukuran 30 x 23 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu.
2. **Cake:** Panaskan oven dengan suhu 175°C, kocok kuning telur bersama putih telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.
3. **Sirup:** Rebus gula pasir dan air, setelah mendidih. Angkat, dinginkan, tambahkan rum bila suka.
4. **Krim Ganache:** Panaskan krim kental dan cokelat masak, setelah cokelat leleh, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es selama 2 jam, keluarkan dan kocok dengan kecepatan tinggi.
5. **Penyelesaian:** Potong cake dengan cetakan jantung hati, taruh dalam mika, perciki dengan sirup, semprotkan krim *ganache* secukupnya, tutup dengan potongan cake, perciki dengan sirup, krim *ganache*, dan tutup dengan potongan cake. Hias dengan coklat masak, dan irisan buah, tata menurut selera.
6. Simpan dalam lemari es.

Hasil: 6 potong

382. Strawberry Orange Cake

Bahan:

Cake:

- 5 kuning telur
- 3 putih telur
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt cake *emulsifier*,
misalnya Sp, Ovalet dan Tbm
- 100 gram tepung terigu
- 50 gram margarin cair

Sirup:

- 150 gram gula pasir
- 100 ml air
- Rum, bila suka

Krim Orange:

- 100 ml sari jeruk manis dingin
- 50 gram gula pasir
- 1 sdm gelatin,
- 250 ml krim kental dingin

Hiasan:

- Irisan *white cooking chocolate* dan buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bentuk bundar kecil, atau menurut selera, dan plastik mika, lingkari cetakan dengan mika setinggi 6-8 cm, lapiasi dengan plastik mika, dan sambung menggunakan *double tipe*. Siapkan loyang ukuran 30 x 23 cm, olesi dengan margarin, taburi tepung terigu.
2. **Cake:** Panaskan oven dengan suhu 175°C. Kocok kuning telur bersama putih telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang. Panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.
3. **Sirup:** Rebus gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat, dinginkan, Tambahkan rum bila suka.
4. **Krim Orange:** Larutkan gelatin dengan air panas dan tim hingga berwarna terang. Masukkan gula pasir, aduk. Kocok krim kental dingin hingga mengembang kaku. Campur krim kental dengan sari jeruk manis dan gelatin, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Potong cake dengan cetakan, taruh dalam mika perciki dengan sirup, tata irisan stroberi mengelilingi mika, semprotkan krim orange hingga hampir penuh. Simpan dalam lemari es sedikitnya 3 jam. Keluarkan lalu hias dengan irisan cokelat masak serut dan stroberi segar. Sajikan.

Hasil: 6 potong

383. Cheese Nut Strawberry Cake

Bahan:

Dasar:	2	sdm tepung terigu
100 gram biskuit, haluskan	2	sdm tepung maizena
75 gram mentega atau margarin, lelehkan	150	gram kacang mete atau almond, sangrai, cincang kasar

Isi:

250 gram <i>cream cheese</i>
150 gram gula pasir halus (kastor)
3 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya, kocok kaku
250 ml krim kental dingin, kocok kaku

Saus Stroberi:

300 gram stroberi, haluskan
100 gram gula pasir

Hiasan:

Buah stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dasar loyang dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. **Dasar:** Campur biskuit halus dengan mentega yang telah dilelehkan, aduk rata, dan tata di dasar loyang, padatkan.
3. **Isi:** Kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur dan kocok terus hingga rata. Masukkan tepung terigu dan tepung maizena, aduk rata. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, dan krim kental kocok, aduk rata. Tambahkan kacang mete atau almond, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
5. **Saus Stroberi:** Masak stroberi yang telah dihaluskan bersama gula pasir hingga mendidih dan mengental, angkat.
6. **Penyajian:** Potong cake menurut selera, hias dengan stroberi segar dan tuangkan saus stroberi di atasnya.
7. Sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

ROTI

384. Roti Abon

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi misal cakra
- 80 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 6 kuning telur
- 180 ml air
- 100 gram margarin

Olesan:

- 1 kuning telur campur dengan 2 sdm susu cair, aduk rata

Taburan:

- Mayones campur dengan 1 sdm gula pasir, aduk rata
- Abon sapi secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong menjadi 20 bagian. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit.
5. Bulatkan adonan, taruh dalam loyang yang telah diolesi margarin dan istirahatkan kembali 30 menit.
6. Panaskan oven dengan suhu 175°C, sebelum masuk ke dalam oven. Olesi roti dengan campuran telur dan panggang selama 15 menit atau hingga matang.
7. Selagi panas, olesi dengan mayones dan taburi dengan abon hingga merekat rata.
8. Sajikan.

Hasil: 20 buah

385. Roti Tuna

Bahan:

- 300 gram tepung terigu protein tinggi misal cakra
- 200 gram tepung terigu protein sedang misal segitiga
- 75 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 4 kuning telur
- 1 putih telur
- 150 ml air
- 100 gram margarin

Isi:

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan garam dan merica bubuk, aduk rata. Angkat dan dinginkan. Setelah dingin tambahkan mayones dan seledri cincang, aduk rata.
2. Siapkan loyang muffin atau loyang berlubang diameter 6 cm, alasi dengan kertas cup, sisihkan.
3. Camur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
4. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni kembali hingga kalis dan elastis, bulatkan.
5. Istirahatkan selama 1 jam hingga

- ½ sdt margarin
- 2 sdm bawang bombai cincang
- 140 gram ikan tuna dalam kaleng, siap beli
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm mayones
- 1 sdt seledri cincang

Olesan:

- 1 kuning telur campur dengan 2 sdm susu cair, aduk rata

Taburan:

- 20 gram keju cheddar parut

mengembang 2 kali lebih besar.

6. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 gram, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit. Isi adonan dengan tuna dan taruh dalam loyang, istirahatkan selama 30 menit.
7. Panaskan oven dengan suhu 175°C, sebelum masuk ke dalam oven, olesi roti dengan telur, taburi keju parut dan panggang selama 15 menit atau hingga matang.
8. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi margarin hingga rata.
9. Sajikan.

Hasil: 20 buah

386. Roti Cokelat

Bahan:

300 gram tepung terigu protein tinggi misal cakra	3 butir telur
200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	180 ml air
2 sdm cokelat bubuk	100 gram margarin
100 gram gula pasir	
10 gram ragi instan	
2 sdm susu bubuk	
½ sdt garam	

Isi:

100 gram cokelat meses

Olesan:

1 butir telur campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur Tepung terigu campur dengan cokelat bubuk, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan garam, aduk rata.
2. Masukkan telur dan air sedikit demi sedikit sambil terus di uleni. Tambahkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 40 gram, bulatkan, dan istirahatkan selama 15 menit.
5. Siapkan loyang muffin atau loyang berlubang diameter 6 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
6. Ambil 1 adonan, bagi tiga bagian, isi masing-masing dengan meses secukupnya, bulatkan kembali dan taruh dalam loyang, masing-masing tiga bagian. Istirahatkan kembali selama 30 menit.
7. Olesi dengan olesan telur, taburi meses dan panggang selama 20 menit hingga matang. Angkat.
8. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi margarin hingga rata.
9. Sajikan.

Hasil: 24 potong

387. Roti Kismis

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
- 50 gram gula palem
- 50 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdm bumbu spekek
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 butir telur
- 150 ml air
- 100 gram margarin
- 200 gram kismis, rendam dalam air selama 15 menit, tiriskan

Olesan:

- 1 butir telur, campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Aduk rata tepung terigu dengan gula palem, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan bumbu spekek, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis. Tambahkan kismis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar. Siapkan loyang bulat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang menjadi 24 bagian. Bulatkan dan taruh 7 potong dalam loyang dan sisanya taruh dalam loyang pipih, istirahatkan selama 30 menit.
5. Olesi permukaan roti dengan telur dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 15 menit hingga matang.
6. Keluarkan dari oven, selagi hangat olesi dengan margarin hingga rata.
7. Sajikan.

Hasil: 24 buah

388. Roti Kayu Manis

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 80 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 4 kuning telur
- 1 putih telur
- 150 ml air
- 100 gram margarin

Taburan:

- 1 sdm kayu manis campur dengan 100 gram gula pasir
- 50 gram ceri merah, potong dadu kecil
- 50 gram ceri hijau, potong dadu kecil
- 50 gram kismis
- 50 gram *almond* iris, untuk taburan

Olesan:

- 1 kuning telur campur dengan 1 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
2. Tambahkan kuning telur putih telur, dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan dan bagi adonan menjadi 3 bagian, bulatkan dan istirahatkan selama 15 menit.
5. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin yang telah dicairkan, taburi dengan campuran bubuk kayu manis, taburi ceri merah, hijau, dan kismis. Gulung rapatkan, taruh dalam loyang yang telah diolesi margarin, dan gunting adonan kearah dalam tidak putus dan silangkan sehingga terlihat isi roti. Istirahatkan selama 30 menit.
6. Olesi permukaan roti dengan campuran kuning telur, taburi irisan *almond* dan panggang dalam oven dengan 175°C selama 20 menit hingga matang.
7. Sajikan.

Hasil: 3 buah

389. Donat

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 2 butir telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

Cokelat masak dan meses warna-warni

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, potong masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng buat lobang donat dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin beri cokelat masak yang telah dicairkan kemudian segera taburi dengan meses warna-warni.
5. Sajikan.

Hasil: 30 buah

390. Donat Ayam

Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
4 kuning telur
175 ml air
100 gram margarin
Tepung panir secukupnya
Minyak secukupnya untuk menggoreng

Isi Ayam:

1 sdm margarin
 $\frac{1}{2}$ buah bawang bombai, cincang
1 potong dada ayam, tanpa tulang dan sisihkan kulitnya, potong dadu
100 gram jamur kancing, potong dadu
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt bumbu kaldu instan
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Isi Ayam:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan irisan ayam, jamur kancing, kecap manis, garam, merica, dan bumbu kaldu instan, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata, angkat.
2. **Adonan Donat:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
5. Ambil adonan donat, isi dengan 1 sdt adonan ayam dan bulatkan kembali, diamkan 10 menit.
6. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng, celupkan ke dalam air dan lumuri dengan tepung panir. Goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang, angkat, tiriskan.
7. Sajikan hangat.

Hasil: 24 buah

391. Panada

Bahan:

Kulit:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 3 butir telur
- 160 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 250 gram ikan tongkol/tuna, kukus dan suwir–suwir
- 30 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 butir buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ikan tongkol/tuna, masak hingga matang. Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat. Dinginkan.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
3. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
4. Kempiskan adonan, pipihkan setebal 1 cm, dan cetak bulat 8 cm. Isi dengan 1 sdm isian, lipat bentuk pastel dan pilin. Diamkan selama 10 menit.
5. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan.

Hasil: 24 buah

392. Donat Stroberi

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 1 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 4 butir telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Pasta stroberi secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

Cokelat masak putih secukupnya, cairkan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin dan pasta stroberi secukupnya, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng buat lobang donat dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang, angkat dan tiriskan.
5. Setelah dingin, hias dengan cokelat yang telah dicairkan, di atas permukaan donat hingga rata.
6. Sajikan.

Hasil: 30 buah

393. Donat Selai Tabur Gula Bubuk

Bahan:

500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 kuning telur
175 ml air

125 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

Selai stroberi atau menurut selera

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, sesaat sebelum digoreng, pipihkan, dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
5. Siapkan kantong plastik segitiga, beri mata semprit. Isi kantong dengan selai stroberi, ambil satu kue, tusuk dan semprotkan selai ke dalam donat.
6. Masukkan donat yang telah diisi dengan selai ke dalam kantong plastik, masukkan gula bubuk dan goyang-goyang hingga gula menutupi seluruh permukaan donat.
7. Sajikan.

Hasil: 24 buah

394. Pizza Tomato

Bahan

Kulit:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt ragi instan
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 200 ml air
- 50 ml minyak selada

Olesan Saus/Pasta Tomat:

- 2 sdm minyak zaitun/margarin
- 5 sdm bawang bombai, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 250 gram daging sapi cincang
- 3 sdm pasta tomat
- 8 sdm saus tomat

- 6 buah tomat segar, buang bijinya, dan cincang kasar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt *oregano* bubuk
- 1 sdt daun *basil* bubuk

Taburan:

- 50 gram keju cheddar, parut
- 2 lembar daging asap, iris-iris
- 50 gram jamur kancing, potong-potong
- 2 buah tomat segar, iris
- 1 buah paprika hijau, iris
- 50 gram keju mozzarella, parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, diamkan selama 30 menit.
2. **Olesan/Pasta Tomat:** Panaskan minyak zaitun margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging cincang, pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan *basil*, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
3. **Penyelesaian:** Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju cheddar, daging asap, jamur, tomat, paprika, dan keju mozzarella, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit atau hingga matang. Angkat dan sajikan

Untuk: 6 orang

395. Pizza Marinara

Bahan

Kulit:

- 500 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
- 1 sdt ragi instan
- 2 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 200 ml air
- 50 ml minyak selada

Olesan:

- 2 sdm minyak zaitun
- 5 sdm bawang bombai, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 3 sdm pasta tomat
- 8 sdm saus tomat
- 6 buah tomat segar, buang bijinya, cincang kasar

- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt *oregano* bubuk
- 1 sdt *basil* bubuk

Taburan:

- 50 gram keju cheddar, parut
- 100 gram udang kupas, tumis
- 200 gram cumi, potong bentuk cincin, tumis
- 150 gram kerang, tumis sebentar
- 50 gram jamur kancing, iris
- 6 buah tomat ceri
- 50 gram keju mozzarella, parut

Pelengkap:

- Daun kemangi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. **Olesan:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula, *oregano* bubuk, dan *basil*, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. **Penyelesaian:** Kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju cheddar, udang, cumi, kerang, jamur, tomat ceri, keju mozzarella, dan daun kemangi, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit atau hingga matang. Angkat
5. Sajikan selagi hangat.

Untuk: 6 orang

396. Pizza Rendang

Bahan

Kulit:

500	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak	250	gram daging sapi cincang
1	sdt ragi instan	8	sdm saus tomat
2	sdm gula pasir	1	sdt garam
½	sdt garam	½	sdt merica bubuk
200	ml air	50	ml air
50	ml minyak selada		

Olesan Saus:

1	sdm margarin	50	gram keju cheddar, parut
5	sdm bawang bombai, cincang	50	gram jamur kancing, belah dua
5	siung bawang putih, cincang	2	buah tomat segar, iris
50	gram bumbu rendang, siap beli	1	buah paprika hijau, potong-potong
		½	buah bawang bombai, iris
		20	gram keju mozzarella, parut

Taburan:

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. **Olesan:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan bumbu rendang dan daging sapi cincang, saus tomat, garam, merica bubuk, dan air, masak hingga daging matang dan mengental, angkat.
4. **Penyelesaian:** Kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 24 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju cheddar parut, jamur, tomat, paprika, bawang bombai, dan keju mozzarella, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.
5. Sajikan selagi hangat.

Untuk: 6 orang

397. Pizza Daging Olahan

Bahan

Kulit:

500	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	6	buah tomat segar, buang bijinya, dan cincang kasar
1	sdt ragi instan	1	sdt garam
2	sdm gula pasir	½	sdt merica bubuk
½	sdt garam	1	sdm gula pasir
200	ml air	1	sdt <i>oregano</i> bubuk
50	ml minyak selada	1	sdt daun <i>basil</i> bubuk

Olesan Saus/Pasta Tomat:

2	sdm minyak zaitun
5	sdm bawang bombai, cincang
5	siung bawang putih, cincang
3	sdm pasta tomat
8	sdm saus tomat

Taburan:

50	gram keju cheddar, parut
2	buah sosis sapi, iris
6	lembar salami
2	buah tomat segar, iris
50	gram keju mozzarella, parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada sedikit demi sedikit sambil terus di uleni hingga kalis dan elastis.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. **Olesan/Pasta Tomat:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan *basil*, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. **Penyelesaian:** Kempiskan dan pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 26 cm, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju cheddar, sosis sapi, salami, tomat, dan keju mozzarella, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang.
5. Sajikan selagi hangat.

Untuk: 6 orang

398. Calzone

Bahan

Kulit:

500	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak	3	sdm pasta tomat
		8	sdm saus tomat
1	sdt ragi instan	1	sdt garam
2	sdm gula pasir	½	sdt merica bubuk
½	sdt garam	1	sdm gula pasir
200	ml air	1	sdt <i>oregano</i> bubuk
50	ml minyak selada	2	lembar daging asap, iris
		50	gram jamur kancing
		2	buah sosis sapi
		1	buah tomat segar, iris
		1	buah paprika hijau
		50	gram keju cheddar, parut

Isi:

2	sdm minyak zaitun
3	sdm bawang bombai, cincang
5	siung bawang putih, cincang

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
2. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. **Isi:** Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, dan *oregano* bubuk, masak sebentar, angkat.
4. **Penyelesaian:** Kempiskan dan pipihkan adonan kulit hingga setebal 0,5 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 22 cm, isi setengah bagian adonan dengan isian saus, taburi dengan daging asap, sosis, jamur, tomat, paprika, dan keju cheddar, lipat seperti pastel, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

Untuk: 6 orang

PASTRY

399. Pinky Heart

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
 - 10 gram ragi instan
 - 1 sdt *baking powder*
 - 80 gram gula pasir
 - 2 sdm susu bubuk
 - ½ sdt garam
 - 1 sdt vanili bubuk
 - 2 butir telur
 - 180 ml air
 - 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

White cooking chocolate, pewarna kue merah muda, dan *convetti* warna-warni

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong dengan pemotong kue bentuk jantung hati, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin, olesi *white cooking chocolate* yang telah diberi pewarna kue merah muda secukupnya, taburi *convetti*.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

400. Donat Buah

Bahan:

Resep sama dengan **Pinky Heart**

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Olesan:

125 ml susu cair

50 gram gula pasir

1 kuning telur

1 sdm tepung maizena

¼ sdt vanili bubuk

50 ml krim kental

Rum secukupnya, bila suka

Hiasan:

Buah naga, kiwi, jeruk, stroberi

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong bentuk bulat diameter 8 cm, diamkan selama 10 menit.
3. **Olesan:** Campur susu cair, gula pasir, kuning telur, tepung maizena, vanili bubuk, dan krim kental, aduk rata. Masak hingga mengental dan matang. Angkat, tambahkan rum, aduk rata dan sisihkan.
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin olesi dengan olesan, tata irisan buah di atasnya.
6. Sajikan.

Hasil: 20 potong

401. Pizza Donat

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 75 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk
- 4 kuning telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:

Saus tomat, sosis sapi, irisan daging asap, irisan bawang bombai, irisan paprika hijau, dan keju mozzarella secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis. Bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, potong bentuk bulat diameter 7 cm, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat, dan dinginkan.
4. Olesi dengan saus tomat, taburi sosis sapi, daging asap, bawang bombai, paprika, dan keju mozzarella. Panggang dalam oven panas hingga keju meleleh, angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

402. Tuna Donat

Bahan:

500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
½ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 kuning telur dan 1 butir telur
150 ml air
100 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Olesan:

10 sdm mayones
3 sdm susu kental manis
2 sdm saus tomat
2 sdm saus sambal
140 gram daging tuna matang, suwir
Daun selada, tomat, dan peterseli
2 butir telur rebus, iris, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin. Uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong ukuran 4 x 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan, Angkat.
4. **Olesan:** Campur mayones dengan susu kental manis, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan tuna, aduk rata.
5. Olesi bagian atas dengan olesan tuna, hias dengan daun selada, tomat, peterseli, dan irisan telur.
6. Sajikan.

Hasil: 20 potong

403. Donat Hotdog

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
 - 10 gram ragi instan
 - 1 sdt *baking powder*
 - 75 gram gula pasir
 - 1 sdm susu bubuk
 - ½ sdt garam
 - 1 sdt vanili bubuk
 - 2 butir telur
 - 175 ml air
 - 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

Mayones, saus tomat, saus sambal, daun selada, mentimun, tomat, dan sosis sapi (goreng sebentar).

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis. Bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong dengan berat timbang 60 gram, bentuk lonjong sepanjang 12 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil satu, belah mendatar tidak putus, olesi dengan mayones, saus tomat, saus sambal, tata daun selada, mentimun, tomat, dan sosis sapi.
5. Sajikan.

Hasil: 15 potong

404. Burger Donat

Bahan:

Resep sama dengan hotdog donat	2	butir telur ayam
Minyak secukupnya, untuk menggoreng	5	sdm tepung roti
	3	sdm margarin
		Keju lembaran, bila suka

Isi Burger:

500	gram daging sapi cincang
1	buah bawang bombai, cincang
2	sdt garam
2	sdt merica bubuk
5	sdm kecap beraroma

Pelengkap:

Mayones, saus tomat, saus sambal, daun selada, irisan tomat, dan irisan mentimun

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, potong adonan dengan berat @ 50 gram, bulatkan, diamkan selama 10 menit.
3. Campur daging sapi cincang dengan bawang bombai, garam, kecap beraroma dan merica, aduk rata. Masukkan telur dan tepung roti, aduk rata, bagi adonan menjadi 10 bagian, bentuk bulat pipih, sesuaikan dengan ukuran donat.
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan.
5. Panaskan margarin, matangkan daging hingga berwarna kecokelatan, angkat.
6. **Penyelesaian:** Donat belah dua mendatar tidak putus, olesi dengan mayones, saus tomat, saus sambal, tata daun selada, irisan tomat, mentimun, taruh daging burger, dan keju lembaran, kemudian tutup.
7. Sajikan.

Hasil: 15 potong

405. Donat Cokelat

Bahan:

450 gram tepung terigu, ayak	180 ml air
2 sdm cokelat bubuk	100 gram margarin
10 gram ragi instan	Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1 sdt <i>baking powder</i>	
100 gram gula pasir	
2 sdm susu bubuk	
½ sdt garam	
1 sdt vanili bubuk	
3 butir telur	

Hiasan:

Dark cooking chocolate, white cooking chocolate, lelehkan, dan *convetti* warna-warni

Cara membuat:

1. Siapkan pemotong kue bentuk boneka atau bentuk lain menurut selera.
2. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
3. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong dengan pemotong kue bentuk boneka.
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin olesi cokelat masak yang telah dilumerkan, hias menurut selera, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras.
6. Sajikan.

Hasil: 20 potong

406. Cappuccino Donat

Bahan:

450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
½ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
3 butir telur
175 ml air
100 gram margarin

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:

Almond iris panggang

Hiasan:

100 ml krim kental dingin kocok kaku, 3 sdm gula bubuk, 1 sdm cokelat oles roti, dan 2 sdm kopi instan (seduh air panas).

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Kocok krim kental dingin bersama gula bubuk hingga kaku. Tambahkan cokelat oles roti dan larutan kopi instan, aduk rata.
5. Setelah dingin olesi krim, taburi *almond* iris dan hias dengan ceri merah atau sesuai selera.
6. Sajikan.

Hasil: 20 potong

407. Donat Kribo

Bahan:

450 gram tepung terigu, ayak	5 kuning telur
2 sdm cokelat bubuk	150 ml air
10 gram ragi instan	125 gram margarin
1 sdt <i>baking powder</i>	Minyak secukupnya, untuk menggoreng
100 gram gula pasir	
2 sdm susu bubuk	
½ sdt garam	
1 sdt vanili bubuk	

Hiasan:

Dark cooking chocolate lelehkan dan *rice crispy*, siap beli

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bulat ukuran 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin olesi *dark cooking chocolate* yang telah dilumerkan, taburi dengan *rice crispy*, hias dengan *dark cooking chocolate*, diamkan sebentar hingga cokelat mengeras.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

408. Choco Krim Donat

Bahan:

Resep sama dengan Donat kribo	25 gram tepung maizena
Minyak secukupnya, untuk menggoreng	1 sdt vanili bubuk
	100 ml krim kental
	Rum secukupnya, bila suka

Isi Krim:

250 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 kuning telur

Hiasan:

Dark cooking chocolate leleh, krim kental kocok, dan ceri merah

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong dengan berat timbang 50 gram, bentuk lonjong.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. **Isi:** Campur susu dengan gula, masukkan telur, aduk rata. Tambahkan tepung maizena dan vanili bubuk, aduk rata, didihkan dan masak hingga mengental dan mendidih kembali. Angkat, campur dengan krim kental, tambahkan rum bila suka, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Iris bagian atas roti tidak putus, semprotkan krim di dalamnya, hias dengan coklat masak, semprotkan dengan krim kental kocok, dan beri ceri merah di atasnya.
6. Sajikan.

Hasil: 15 potong

409. *Blueberry Donat*

Bahan:

Resep sama dengan adonan Donat Kribo
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi :

- 1 kaleng *blueberry*, tiriskan
- 150 ml *light krim cheese*, kocok bersama 150 ml krim kental dan 50 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk segi empat ukuran 7 x 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Olesi bagian atas dengan olesan keju dan taburi *blueberry*.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

410. Donat Ceri Hitam

Bahan:

Resep sama dengan Donat Kribo
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

100 gram *whipped cream* bubuk
200 ml susu cair, dingin
1 kaleng *black cherry*, tiriskan
250 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
Rum atau *kirsch*, bila suka

Hiasan:

Ceri merah secukupnya

Cara membuat:

1. Setelah adonan kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. **Isi:** Kocok *whipped cream* bubuk bersama susu cair dingin hingga kaku.
5. **Penyelesaian:** Kue potong mendatar putus, perciki rum, isi dengan krim, tata *black cherry*, tutup. Celupkan bagian sisi kanan dan kirinya dengan cokelat leleh, hias dengan semprotkan krim dan ceri merah.
6. Sajikan.

Hasil: 20 potong

411. Donat Bumbu Spekuk

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdm bumbu spekuk
- 2 butir telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

- 150 gram gula bubuk dan 1 sdm kayu manis bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, vanili bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, kempiskan adonan, potong dengan pemotong donat, diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat, dinginkan.
4. **Hiasan:** Campur gula bubuk dan kayu manis bubuk, masukkan dalam plastik bungkus, aduk rata. Masukkan donat, goyang-goyang hingga gula merata, angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 25 potong

412. Choco Fruit Donat

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 1 sdm bumbu spekuk
- 2 kuning telur
- 1 butir telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

Dark cooking chocolate lelehkan, taburan *mixed fruit* secukupnya, *almond* iris panggang secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, vanili bubuk, dan bumbu spekuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan adonan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bentuk bulat diameter 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna coklat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. **Hiasan:** Celupkan permukaan kue dengan *dark cooking chocolate*, taburi *mixed fruit* dan *almond* iris, diamkan sebentar hingga mengeras.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

413. Choco Crunch Donat

Bahan:

450 gram tepung terigu, ayak
2 sdm cokelat bubuk
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
100 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
½ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
2 butir telur
175 ml air

125 gram margarin
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

Milk cooking chocolate lelehkan, *coco crunch* siap beli, dan ceri merah

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, cokelat bubuk, ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit.
2. Setelah mengembang, Kempiskan adonan, pipihkan setebal 2 cm, diamkan selama 10 menit. Potong bulat diameter 7 cm.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna cokelat keemasan. Angkat dan dinginkan.
4. Setelah dingin olesi cokelat masak yang telah dilumerkan, taburi dengan *coco crunch* dan gula bubuk, hias dengan ceri merah. Diamkan sebentar hingga cokelat mengeras.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

414. Muffin Cantik

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*

Krim Hiasan:

- 300 gram mentega putih
- 200 gram gula bubuk
- 200 gram cokelat oles *milk*/putih atau cokelat
- Pewarna merah, kuning, dan hijau
- Confetti*/permen hias warna-warni

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran susu dan margarin leleh, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang se lama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Kocok mentega putih bersama gula bubuk hingga lembut. Tambahkan cokelat oles *milk* warna putih atau cokelat, aduk rata. Bagi adonan menurut pewarna yang ada.
7. Setelah kue dingin, masukkan adonan hias ke dalam kantong plastik dengan tube bintang, buat hiasan di atasnya dan taburi dengan *confetti* warna-warni.
8. Sajikan.

Hasil: 15 buah

415. Muffin Pisang Cokelat Keping

Bahan:

- 2 buah pisang ambon, haluskan
- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 50 gram selai kacang kasar/*chunky*
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram cokelat keping/*chips*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga margarin mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, aduk rata.
4. Masukkan campuran susu margarin leleh, aduk rata. Masukkan pisang yang dihaluskan, selai kacang, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Tambahkan cokelat keping/*chips*, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 6 buah

416. Muffin Keju Daging Asap

Bahan:

- 125 gram margarin
- 80 ml susu cair
- 2 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 20 gram keju parmesan bubuk
- 2 lembar daging asap, iris
- 50 gram keju *cheddar*, parut
- 1 sdm peterseli/seledri, cincang

Taburan:

Keju mozzarella secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, soda kue, dan *baking powder*, aduk rata.
4. Masukkan campuran susu dan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan keju parmesan, daging asap, keju *cheddar* parut, dan peterseli/seledri cincang, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, taburi dengan keju mozzarella dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 6 buah

417. Muffin Nanas

Bahan:

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 200 gram tepung terigu | ½ buah nanas manis, potong jadi dadu kecil |
| 1 sdt <i>baking powder</i> | Selai nanas secukupnya |
| ½ sdt soda kue | |
| 125 gram margarin atau mentega tawar | |
| 80 ml susu cair | Hiasan: |
| 150 gram gula pasir halus | Cokelat masak untuk olesan |
| 2 butir telur | Irisan nanas |
| 1 sdt parutan kulit jeruk lemon | Irisan stroberi |

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan kertas cup, sisihkan.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder* dan soda kue, aduk rata, sisihkan.
3. Panaskan margarin atau mentega tawar bersama dengan susu cair hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak berbuih. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu yang telah dilelehkan, aduk rata.
5. Masukkan parutan kulit jeruk dan potongan nanas, aduk rata.
6. Tuangkan ½ cup adonan ke dalam loyang. Isi dengan 1 sdt selai nanas. Tuangkan kembali adonan hingga ¾ penuh.
7. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
8. Setelah dingin, olesi dengan cokelat masak, hias dengan irisan nanas dan stroberi.
9. Sajikan.

Hasil: 6 buah

418. Muffin Peach Mixed Fruits

Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 2 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue
- 125 gram gula pasir
- 2 butir telur
- 80 ml susu cair hangat
- 125 gram mentega tawar atau margarin
- 5 buah *apricot* dalam kaleng, potong jadi dadu
- 150 gram *mixed fruit* atau kismis

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
3. Panaskan susu cair bersama mentega tawar atau margarin hingga meleleh tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok gula pasir bersama telur hingga gula larut. Masukkan campuran tepung terigu dan campuran susu mentega leleh, aduk rata. Masukkan potongan buah *apricot* dan *mixed fruit* atau kismis, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Panggang selama 20 menit atau hingga matang.
6. Sajikan.

Hasil: 12 buah

419. Muffin Orange Strussel

Bahan:

- 150 gram margarin atau mentega tawar
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue
- 150 gram kacang mete goreng, cincang kasar
- 200 gram jeruk manis dalam kaleng

Taburan Strussel:

- 50 gram tepung terigu
- 25 gram margarin
- 20 gram gula pasir

Taburan:

- Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.
2. Panaskan margarin atau mentega tawar dengan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.
3. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu serta campuran susu dan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan soda kue dan *baking powder*, aduk rata.
4. Masukkan kacang mete cincang dan jeruk manis, aduk rata.
5. **Taburan Strussel:** Campur tepung terigu, margarin, dan gula pasir. Aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam loyang, taburi dengan *strussel*. Panggang se lama 20 menit hingga matang, angkat.
7. Taburi gula bubuk, hias dengan jeruk manis atau sesuai selera
8. Sajikan.

Hasil: 12 buah

420. Muffin Tape

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue
- 200 gram tape singkong, buang seratnya dan haluskan

Taburan:

- 3 sdm *almond*, iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan kertas cup ukuran 8 cm, sisihkan.
2. Panaskan margarin dan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.
3. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu. Tambahkan tape, aduk rata.
4. Tuangkan adonan, taburi dengan *almond* iris. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 6 buah

421. Muffin Cappuccino

Bahan:

- 150 gram margarin atau mentega tawar
- 75 ml susu cair
- 75 ml krim kental
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdt kopi instan
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram *choco chips*

Hiasan:

- Cokelat oles roti secukupnya
- Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, aduk rata, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan kopi instan, aduk rata. Tambahkan *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan *choco chips*, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, hias dengan cokelat oles dan taburi gula bubuk.
7. Sajikan.

Hasil: 12 buah

422. Muffin Stroberi

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 175 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram stroberi segar, potong dadu kecil
- Selai stroberi secukupnya

Hiasan:

- Gula bubuk secukupnya
- Stroberi segar secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata. Tambahkan potongan stroberi, aduk rata.
5. Tuangkan adonan, beri 1 sdt selai stroberi di bagian tengah atas. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, hias dengan gula bubuk dan stroberi segar.
7. Sajikan.

Hasil: 12 buah

423. Muffin Jahe Kayu Manis

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdm jahe bubuk
- 1 sdm kayu manis bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*

Hiasan:

- Gula bubuk secukupnya
- Batang kayu manis secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, jahe bubuk, kayu manis, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh, taburi gula bubuk dan beri batang kayu manis. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 6 buah

424. Muffin Kurma Cokelat Keping

Bahan:

- 150 gram margarin atau mentega tawar
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue
- 300 gram kurma, potong jadi dadu kecil
- 150 gram *choco chips*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas *cup*, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran margarin atau mentega leleh dengan susu, aduk rata. Tambahkan potongan kurma dan *choco chips*, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang se lama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 14 buah

425. Muffin ubi Merah

Bahan:

- 150 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 3 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue
- 200 gram ubi merah, kukus, haluskan
- 50 gram kismis atau *mixed fruit*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin, beri kertas cup ukuran 6 cm, sisihkan.
2. Panaskan margarin dan susu cair hingga meleleh tetapi tidak mendidih, angkat.
3. Kocok telur bersama gula pasir hingga gula larut tetapi tidak berbuih. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Masukkan campuran margarin dan susu. Tambahkan ubi merah yang telah dihaluskan dan kismis atau *mixed fruit*, aduk rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 6 buah

426. Muffin Blueberry

Bahan:

- 175 gram mentega tawar
- 80 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 3 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 250 gram tepung terigu
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 250 gram *blueberry* dalam kaleng, tiriskan

Hiasan:

- 150 gram *cheese cream*, kocok bersama 100 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan mentega tawar bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran mentega leleh dengan susu dan krim kental, aduk rata. Tambahkan *blueberry*, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang se lama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, hias dengan *cheese cream*.
7. Sajikan.

Hasil: 6 buah

427. Muffin Cokelat Kacang

Bahan:

- 150 gram mentega tawar
- 80 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 3 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 300 gram tepung *self-raising*
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 20 gram cokelat bubuk
- 50 gram selai kacang
- 150 gram cokelat masak, potong dadu kecil

Hiasan:

Cokelat masak atau cokelat oles

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan mentega tawar bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih. Tambahkan krim kental, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran mentega leleh dengan susu dan krim kental, aduk rata. Tambahkan selai kacang dan potongan cokelat masak, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang se lama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah dingin, hias dengan cokelat masak atau cokelat oles.
7. Sajikan.

Hasil: 14 buah

428. Muffin Ayam Jagung Pedas

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 200 gram jagung manis pipilan rebus
- 3 lembar ayam asap, iris
- 1 sdt cabai bubuk
- 1 sdm peterseli/seledri, cincang
- 50 gram keju cheddar, parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C. Siapkan loyang muffin ber diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat tetapi tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula hancur tetapi tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan campuran margarin leleh dan susu, aduk rata. Tambahkan jagung manis, ayam asap, cabai bubuk, peterseli/seledri cincang, dan keju cheddar parut, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Panggang se lama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 12 buah

429. Adonan Puff Pastry/Pyhilo

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- 200 ml air
- 50 gram margarin

Lemak Lipat:

- 200 gram lemak lipat/korsvet

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, telur, garam, dan air, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dan uleni hingga kalis, angkat. Istirahatkan selama 15 menit.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm dan bentuk menjadi segi empat panjang.
3. Beri tanda pada ketiga bagian adonan. Tata irisan lemak lipat pada 2/3 bagian adonan. Sepertiga adonan yang tidak terkena lemak dilipat ke arah yang berlemak dan tutup dengan bagian yang berlemak sehingga adonan saling menutupi. Ini disebut lipatan satu-tiga.
4. Taruh adonan dalam lemari pendingin, diamkan selama 10 menit. Kemudian keluarkan dan giling menjadi lipatan satu-tiga kembali, dan istirahatkan selama 10 menit. Lakukan hal yang sama hingga tiga kali.
5. Setelah tiga kali dilipat, pipihkan kembali adonan dan lipat menjadi lipatan satu-dua. Artinya, setelah dipipihkan, lipat adonan menjadi satu. Diamkan selama 30 menit atau gulung.
6. Setelah 30 menit istirahat, adonan siap untuk dibentuk. Pipihkan adonan terlebih dahulu dan potong menurut selera.

Untuk 1 kg adonan *puff pastry*.

Tips:

Adonan *puff pastry* dapat disimpan di dalam *freezer* hingga satu bulan. Bila ingin digunakan, hilangkan lapisan es-nya terlebih dahulu. Diamkan dalam suhu ruangan hingga siap pakai.

430. Cheese Stick Puff Cookies

Bahan:

- 1 resep adonan *puff pastry*
- Keju parmesan parut secukupnya
- Keju cheddar parut secukupnya

Olesan:

- Kuning telur secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 1 cm, panjang 30 cm, dan lebar 24 cm. Lalu potong menjadi ukuran 2 cm, tata di loyang, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan kuning telur, plintir, dan taburi dengan keju parmesan parut serta keju cheddar parut.
3. Panggang dalam oven selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 20 porsi

431. Puff Cookies

Bahan:

- 1 resep adonan *puff pastry*

Olesan:

- 2 butir telur kocok sebentar
- Gula pasir secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Siapkan pemotong kue bentuk jantung hati. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm. Potong menjadi bentuk jantung hati, tata di loyang, beri jarak, diamkan selama 15 menit.
3. Olesi dengan telur, taburi gula pasir secukupnya dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam stoples kedap udara.

Hasil: 1 kg

432. Napoleon

Bahan:

1 resep adonan *puff pastry*

Isi:

500 ml susu cair

150 gram gula pasir

80 gram tepung maizena

2 kuning telur

200 ml krim kental

$\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

Rum secukupnya, bila suka

Icing Pelapis:

200 gram gula bubuk

5 sdm air jeruk nipis

Hiasan:

50 gram cokelat masak lelehkan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 1 cm, potong menjadi ukuran 25 x 10 cm, satu kue membutuhkan tiga lembar *puff pastry*. Tata di loyang dan panggang selama 30 menit hingga kecokelatan, angkat, hilangkan uap panasnya.
3. **Isi:** Campur susu cair dengan gula pasir, tepung maizena, kuning telur, krim kental, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rum (bila suka), aduk rata.
4. Ambil 3 lembar kue, satu untuk dasar, tuangkan adonan isi secukupnya, taruh kue kedua, tuangkan adonan isi dan tutup dengan kue ketiga.
5. **Icing Pelapis:** Aduk gula bubuk bersama air jeruk nipis hingga rata, tuangkan di atas kue, hias dengan cokelat masak, potong menurut selera.
6. Sajikan.

Hasil: 10 potong

433. Apple Puff

Bahan:

- 1 resep adonan *puff pastry*

Isi:

- 5 buah apel, iris tipis, rendam dalam air, beri 2 sdm air jeruk nipis
- 150 gram gula pasir
- 50 ml air
- 3 butir cengkih
- 5 cm kayu manis
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Olesan:

- 1 butir telur kocok sebentar

Taburan:

- Gula bubuk secukupnya

Hiasan:

- Buah stroberi secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue bentuk segitiga. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Masak air bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung maizena, aduk rata hingga mengental. Masukkan potongan apel, aduk, angkat.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi bentuk segitiga, tata di loyang. Diamkan selama 30 menit, olesi dengan telur. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.
4. Ambil 2 potong kue, tuangkan adonan pada satu kue, ratakan. Tutup atasnya dengan sepotong kue. Taburi gula bubuk dan hias dengan stroberi.
5. Sajikan.

Hasil: 8 potong

434. Chick Puff

Bahan:

- | | | | |
|-------------|---|-----------------|-------------------------------|
| 1 | resep adonan <i>puff pastry</i> | 1 | sdt pala bubuk |
| | | 2 | sdm gula pasir |
| | | 100 | gram kacang polong beku |
| Isi: | | 1 | batang seledri, iris halus |
| 1 | sdm margarin | 100 | gram keju cheddar parut |
| 1 | buah bawang bombai, cincang | | |
| 50 | gram tepung terigu | | |
| 500 | ml susu cair | Olesan: | |
| 1 | potong dada ayam, rebus matang, potong dadu kecil | 1 | butir telur kocok sebentar |
| 1 | sdt garam | Taburan: | |
| ½ | sdt merica bubuk | | Keju cheddar parut secukupnya |

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan diameter 7 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuang susu cair, masak hingga menjadi bubur. Masukkan potongan ayam, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mengental. Tambahkan kacang polong, seledri, dan keju parut, aduk rata, angkat.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, bentuk menjadi segi empat dengan panjang sisi 8 cm. Taruh 1 sdm isian di tengahnya, lipat menjadi bentuk segitiga, rekatkan dengan telur bagian pinggir kue. Diamkan se lama 30 menit, olesi dengan telur. Taburi dengan keju cheddar parut.
4. Panggang selama 20 menit hingga kecokelatan, angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 20 potong

435. Kari Puff

Bahan:

- | | | | |
|-------------|-----------------------------------|-----------------|---|
| 1 | resep adonan <i>puff pastry</i> | 2 | buah kentang ukuran sedang, kukus, potong dadu 1 cm |
| Isi: | | 1 | batang wortel, potong dadu 1 cm. |
| 1 | sdm margarin | 100 | gram kacang polong beku |
| 1 | buah bawang bombai, cincang kasar | 1 | batang seledri, iris |
| 150 | gram daging sapi cincang | Olesan: | |
| 50 | gram bumbu kari basah, siap beli | 1 | butir telur kocok sebentar |
| 3 | sdm tepung terigu | Taburan: | |
| 200 | ml santan kental | | Keju cheddar parut secukupnya |
| ½ | sdt garam | | |
| ½ | sdt merica bubuk | | |
| 1 | sdt gula pasir | | |

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan daging sapi cincang, masak hingga berubah warna. Masukkan bumbu kari, aduk rata. Masukkan tepung terigu santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga mengental. Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan seledri, masak hingga sayuran matang, angkat.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong adonan menjadi bentuk segi empat dengan ukuran sisi 10 cm. Isi dengan 1 sdm isian, lipat dua, rekatkan dengan telur, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan telur dan taburi keju *cheddar* parut.
4. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan dan matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 20 potong

436. Choco Horn Puff

Bahan:

½ resep adonan *puff pastry*

Isi:

250 ml susu cair

80 gram gula pasir

2 sdm cokelat bubuk

1 butir telur

30 gram tepung maizena

50 ml krim kental

Rum secukupnya, bila suka

Olesan:

1 butir telur kocok sebentar

Taburan:

Gula pasir secukupnya

Hiasan:

Ceri merah secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan *horn* kecil, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,3 cm, potong dengan lebar 1 cm x 20 cm, lilitkan pada cetakan.
3. Taruh di atas loyang, diamkan selama 20 menit, olesi dengan telur hingga rata. Taburi dengan gula pasir, panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. **Isi:** Campur susu dengan gula pasir, cokelat bubuk, telur, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rum, aduk rata. Angkat.
5. **Penyelesaian:** Isi kue dengan isian dan hias dengan ceri merah.

Hasil: 30 buah

437. Mini Beef Roll

Bahan:

- 1 resep adonan *puff pastry*

Isi:

- 350 gram daging sapi cincang
- 3 sdm tepung roti
- 150 ml susu cair
- 140 gram pasta hati sapi, siap beli
- 3 sdm bawang bombai cincang
- 1 butir telur
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm kecap asin beraroma
- 1 sdt pala bubuk
- 50 ml krim kental
- 20 butir telur puyuh rebus, iris
- 3 lembar daging asap, iris

Olesan:

- 1 butir telur kocok sebentar

Taburan:

- Keju cheddar parut secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan ukuran 8 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Campur daging sapi dengan tepung roti, susu cair, pasta hati sapi, bawang bombai, telur, garam, merica, kecap asin beraroma, pala bubuk, dan krim kental, aduk rata. Tambahkan irisan daging asap, aduk rata. Bagi adonan isi menjadi 20 bagian. Isi dengan telur dan bulatkan.
3. **Penyelesaian:** Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong, satu kue dua lembar adonan. Taruh satu adonan isi, tutup dengan adonan dan rekatkan dengan telur. Diamkan selama 20 menit, olesi dengan telur dan taburi keju cheddar parut.
4. Panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan dan matang. Angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 20 potong

438. *Apricot Puff*

Bahan:

- ½ resep adonan *puff pastry*
- 10 buah *apricot* dalam kaleng

Isi:

- 150 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 50 gram gula pasir
- 30 gram tepung maizena
- Rum, secukupnya bila suka

Olesan:

- 1 butir telur

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm. Potong adonan menjadi ukuran 10 cm x 10 cm. Iris bagian ujungnya hingga hampir ke tengah, lipat satu sudut ke tengah hingga membentuk kitiran. Tata di loyang, diamkan se lama 15 menit. Olesi dengan telur hingga rata.
3. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. **Isi:** Campur susu, krim kental, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Tambahkan rum, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Taruh isian secukupnya di bagian tengah kue lalu taruh *apricot* di atasnya.
6. Sajikan.

Hasil: 10 potong.

439. Tuna Puff

Bahan:

½ adonan *puff pastry*

Olesan:

1 butir telur kocok sebentar

Isi:

140 gram tuna dalam kaleng

2 sdm mayones

1 sdm saus tomat

1 sdm susu kental manis

1 sdm saus sambal

Pelengkap:

Daun selada dan tomat secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan ukuran 8 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi bentuk bulat atau segi empat dengan ukuran sisi 8 cm. Tata di loyang beri jarak, diamkan se lama 15 menit. Olesi dengan telur hingga rata.
3. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. **Isi:** Suwir-suwir tuna campur dengan mayones, saus tomat, susu kental manis, dan saus sambal, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Potong kue secara mendatar. Tata daun selada dan tomat, masukkan isian.
6. Sajikan.

Hasil: 12 potong

440. Cheese Puff

Bahan:

½ resep adonan *puff pastry*

Isi:

- 1 sdm minyak zaitun
- 50 gram bawang bombai cincang
- 1 ikat bayam, iris halus
- 100 gram *feta cheese*, potong jadi dadu kecil
- 50 ml krim kental
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm mentega tawar, lelehkan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bayam, tumis hingga layu, angkat.
3. Campur tumisan bayam dengan *feta cheese* dan krim kental, aduk rata. Tambahkan garam dan merica secukupnya.
4. Pipihkan adonan hingga setebal 0,2 cm, panjang 15 cm, dan lebar 6 cm, olesi dengan mentega leleh. Ambil sesendok adonan bayam, lipat menjadi bentuk segitiga bersusun dan teruskan lipatan hingga adonan habis. Taruh di dalam loyang dan panggang selama 10 menit hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 10 potong

441. Tomato Puff

Bahan:

½ bagian resep *puff pastry*

Saus:

- 1 sdm margarin
- ½ bawang bombai cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm pasta tomat
- 5 sdm saus tomat
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm gula pasir

Taburan:

- 2 buah tomat, iris
- 2 lembar daging sapi asap, iris
- 3 buah sosis sapi iris
- Keju mozzarella secukupnya, iris
- 1 sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat dengan diameter 20 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong. Tata di loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
4. Olesi kue dengan saus tomat. Tata irisan tomat, irisan daging asap, sosis, dan keju mozzarella serta taburi dengan peterseli. Panggang kembali sebentar hingga keju meleleh, angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 10 potong

442. Fruit Puff

Bahan:

½ resep adonan *puff pastry*

Topping:

250 ml susu cair

75 gram gula pasir

2 kuning telur

50 gram tepung maizena

½ sdt vanili bubuk

100 ml krim kental

Rum secukupnya, bila suka

Hiasan:

Stroberi, kiwi, *peach*, jeruk manis, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin dan pemotong kue berbentuk bulat ukuran 22 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan *puff pastry* hingga setebal 0,5 cm, cetak jadi bulat. Diamkan selama 15 menit dan panggang selama 20 menit hingga matang kecokelatan, angkat.
3. **Topping:** Campur susu cair dengan gula pasir, kuning telur, tepung maizena, vanili bubuk, dan krim kental. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan rum, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Siapkan kue *puff pastry* matang. Tuangkan *topping* di atasnya. Tata buah di tengahnya menurut selera.
5. Sajikan.

Hasil: 2 loyang

443. Prawn Salmon Puff

Bahan:

½ adonan *puff pastry*

1 sdm saus tomat

1 sdm air jeruk nipis

Olesan:

1 butir telur kocok sebentar

300 gram udang sedang, buang kulit, rebus matang

150 gram daging ikan salmon asap

Jeruk manis kaleng secukupnya

1 sdt peterseli cincang

Hiasan:

Daun *dill* atau peterseli

Saus:

2 sdm mayones

3 kuning telur rebus, haluskan

2 sdm susu kental manis

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih yang sudah diolesi dengan margarin, pemotong kue berbentuk bulat ukuran 8 cm, dan pemotong kecil ukuran 2 cm. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, potong menjadi dua dengan ukuran 8 cm. Pada salah satu bagian, potong bulat ukuran 2 cm di bagian tengahnya, susun, dan rekatkan dengan telur. Tata di loyang, beri jarak, diamkan selama 15 menit. Olesi dengan telur hingga rata.
3. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. **Saus:** Campur mayones dengan kuning telur rebus, susu kental manis, air jeruk nipis dan saus tomat, aduk rata.
5. Siapkan kue *puff* matang. Masukkan saus ke dalam kantung hias, semprotkan di atas kue. Tata udang, jeruk manis, dan ikan salmon. Hias dengan daun *dill* atau peterseli.
6. Sajikan.

Hasil: 12 potong

444. Ring Puff I

Bahan:

1 resep adonan *puff pastry*

Isi:

350 gram *almond* sangrai,
cincang halus

300 gram kacang mete, sangrai,
haluskan

250 gram gula bubuk

1 sdt garam

2 butir telur

1 putih telur

Esens *almond* secukupnya

Olesan:

1 butir telur kocok sebentar

Taburan:

Irisan *almond* secukupnya

Hiasan:

Gula bubuk dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang pipih, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Campur *almond*, kacang mete, gula bubuk, dan garam, aduk rata. Masukkan telur dan putih telur, aduk rata. Tambahkan esens *almond*, aduk rata.
3. Pipihkan adonan hingga setebal 0,5 cm, panjang 50 cm, dan lebar 20 cm. Taruh isian di pinggir kue, sisakan 2 cm pada setiap ujungnya untuk merekatkan. Gulung, temukan kedua ujungnya dan bentuk menjadi lingkaran, diamkan selama 30 menit. Kerat sedikit untuk hiasan, olesi dengan telur dan taburi dengan *almond* iris.
4. Panggang selama 30 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Setelah dingin, taburi dengan gula bubuk, hias dengan stroberi.

Hasil: 1 kue

445. Peach Strawberry Pie

Bahan:

Kulit :

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	5 sdm selai stroberi
3 sdm gula bubuk	50 gram gula pasir
½ sdt garam	1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
175 gram mentega tawar	200 gram stroberi segar, iris
1 butir telur	
5 sdm air es	

Isi:

- 8 buah *peach* dalam kaleng, tiriskan
- 150 ml sirup dari buah *peach* kaleng

Olesan:

- 1 kuning telur dan 2 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

- Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie ukuran 20 cm. Siapkan dua lembar adonan satu untuk dasar dan satu untuk penutup, sisanya cetak bentuk hati.
- Siapkan oven dengan suhu 175°C.
- Isi:** Didihkan campuran sirup buah *peach* dan selai stroberi dengan gula pasir. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, masukkan buah *peach* dan stroberi, masak sebentar, angkat.
- Tuangkan adonan isi ke dalam kulit pie, tutup dengan kulit pie, buat hiasan hati mengelilingi bagian atas loyang, olesi dengan telur hingga rata.
- Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin, hias dengan stroberi segar. Potong menurut selera.
- Sajikan.

Hasil: 1 loyang

446. Blueberry Cheese Pie

Bahan:

Kulit:		20	gram tepung terigu
250	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	1	kaleng <i>blueberry</i> dalam sirup, tiriskan
2	sdm gula bubuk		
½	sdt garam		
150	gram mentega tawar		
1	butir telur		
3	sdm air es		

Olesan:

Air sirup *blueberry* yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena

Adonan Cheese:

250	gram <i>cream cheese</i>
80	gram gula pasir halus (<i>castor</i>)
1	kuning telur
75	ml krim kental

Hiasan:

Krim kocok/krim hias, *blueberry*, dan ceri

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie ukuran 20 cm.
2. Siapkan oven dengan suhu 175°C.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata. Tambahkan *blueberry*, aduk rata, tuangkan ke dalam loyang.
4. Tuangkan adonan ke dalam pie, panggang kue selama 1 jam hingga mengeras, angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin hias krim kocok/krim, *blueberry*, dan ceri.

Hasil: 2 loyang

447. Meat Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	50 ml saus teriyaki, siap beli
3 sdm gula bubuk	1 sdt garam
½ sdt garam	½ sdt merica bubuk
175 gram mentega tawar	2 sdm kecap manis
1 butir telur	100 gram jamur kancing segar, iris
5 sdm air es	1 sdm irisan batang seledri
	1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Isi :

2 sdm margarin	keju cheddar parut secukupnya
3 siung bawang putih, cincang	Olesan:
½ buah bawang bombai, cincang	1 kuning telur
350 gram daging sapi cincang	

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie kecil bulat ukuran 8 cm, dan siapkan untuk kulit penutup.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, aduk rata. Masukkan garam, merica, saus teriyaki, kecap manis, irisan seledri, dan jamur, masak hingga daging matang. kentalkan dengan larutan maizena, masak sebentar, angkat.
4. Pipihkan adonan setebal 0,5 cm, taruh dalam cetakan pie, isi dengan adonan isi, keju parut, tutup dengan kulit pie, hias menurut selera dengan adonan kulit, olesi kuning telur dan panggang selama 30 menit hingga matang.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

448. Mango Butter Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
3 sdm gula bubuk
½ sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es
1 buah mangga harum manis, potong dadu

Isi:

3 butir telur

100 gram gula pasir
50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
1/6 sdt vanili bubuk
50 gram mentega, lelehkan

Taburan Mentega:

50 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, 25 gram mentega, dan 20 gram gula pasir

Hiasan:

Almond iris secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang pie bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panggang sebentar dalam oven dengan suhu 175°C selama 5 menit, siap untuk diisi dan dipanggang kembali.
2. **Isi:** Kocok telur bersama gula pasir hingga mengembang. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan mentega leleh, aduk rata.
3. **Taburan Mentega:** Campur tepung terigu dengan mentega dan gula pasir hingga rata.
4. **Penyelesaian:** Ambil kulit pie yang telah dipanggang sebentar, tata potongan mangga, tuangkan adonan isi, taburi dengan adonan mentega dan *almond*, panggang kembali selama 15 menit hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
5. Sajikan dingin.

Hasil: 2 loyang

449. Mushroom Cheese Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	1 sdt garam
3 sdm gula bubuk	½ sdt merica bubuk
½ sdt garam	¼ sdt pala bubuk
175 gram margarin	200 gram jamur kancing kaleng, iris
1 butir telur	3 lembar daging asap, iris
5 sdm air es	1 sdm irisan batang seledri
	50 gram keju cheddar, parut
	100 gram keju mozzarella, iris

Isi:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
150 ml susu cair
50 ml krim kental
5 butir telur

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

- Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie kecil bentuk bulat 8 cm, atau menurut selera, olesi margarin.
- Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur susu cair, krim kental, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.
- Panggang kulit pie setengah matang, angkat. Tata irisan jamur, daging asap, dan batang seledri, tuangkan adonan isi, taburi keju cheddar parut, keju mozzarella, dan panggang hingga matang. Angkat
- Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

450. Pear Caramel Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 3 sdm gula bubuk
- ½ sdt garam
- 175 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 250 ml susu cair
- 50 gram gula pasir
- 2 kuning telur

- 30 gram tepung maizena
- ½ sdt vanili bubuk
- 50 ml krim kental
- 4 buah pir, kupas, iris
- Rum secukupnya, bila suka

Celupan Pear Karamel:

- 150 gram gula pasir, buat karamel

Olesan:

- 5 selai *apricot* atau jeruk dan 5 sdm air es, aduk rata

Hiasan:

- Stroberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang pie kecil ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 10 menit, hingga setengah matang.
2. **Isi:** Campur susu, gula, telur, tepung maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak larutan susu hingga mendidih, aduk rata hingga menjadi kental, masukkan krim, aduk rata, angkat. Beri rum, bila suka, aduk rata.
3. Siapkan kulit pie matang, tuangkan isian, tata potongan buah pir, tuangkan karamel pada bagian atasnya, simpan dalam lemari es, beri olesan di atas dan hias dengan stroberi.
4. Sajikan dingin.

Hasil : 2 loyang

451. Chick Curry Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 3 sdm gula bubuk
- ½ sdt garam
- 175 gram margarin
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 1 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang kasar
- 2 buah daging dada ayam, potong dadu
- 50 gram bumbu kare basah, siap beli

- 1 sdm tepung terigu
- 200 ml santan kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 3 buah kentang ukuran sedang kukus, potong dadu 1 cm
- 1 batang wortel, potong dadu 1 cm
- 100 gram kacang polong beku
- 1 batang seledri, iris

Olesan:

- 1 kuning telur dan 2 sdm susu cair
- Keju cheddar parut secukupnya, untuk taburan

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang bentuk bulat ukuran 8 cm, olesi dengan margarin. Cetak adonan untuk dasar dan penutup pie.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu.

Masukkan ayam, masak hingga berubah warna, masukkan bumbu kare, dan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan santan, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga mengental. Masukkan kentang, wortel, kacang polong, dan seledri masak hingga sayuran matang, angkat.

3. **Penyelesaian:** Masukkan adonan isi, tutup, olesi dengan telur. Taburi keju, panggang selama 15 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

452. Picnic Pie

Bahan

Kulit:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 3 sdm gula bubuk
- ½ sdt garam
- 175 gram margarin
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 250 gram daging dada ayam, haluskan
- 250 gram daging sapi cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang dan tumis
- 3 butir telur
- 3 sdm tepung roti

- 100 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt pala, parut
- 1 sdm gula pasir
- 2 lembar daging asap, iris
- 50 gram jamur kancing, cincang
- 1 sdm seledri cincang
- 10 butir telur rebus matang, kupas
- 50 gram wortel, potong dadu kecil

Olesan:

- 1 kuning telur dan 2 sdm susu cair

Taburan:

- Keju cheddar parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, gunakan loyang bentuk lonjong 10 cm, olesi dengan margarin, untuk dalam loyang dan penutupnya.
2. Siapkan oven dengan suhu 175°C.

3. **Isi:** Campur semua bahan menjadi satu, daging ayam, daging sapi, bawang bombai tumis, telur, tepung roti, susu cair, krim kental, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan jamur, wortel, dan seledri cincang, aduk rata.
4. Siapkan kulit pie, isi dengan adonan isi, letakkan satu butir telur, padatkan dan tutup dengan adonan.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat.

Hasil: 10 potong

453. Tomato Pie

Bahan

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
2 sdm gula bubuk
½ sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin
2 sdm bawang bombai, cincang
150 ml susu cair
5 sdm krim kental

3 butir telur
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt pala bubuk
1 potong daging dada ayam asap, iris tipis
50 gram jamur kancing, iris
1 sdm irisan batang seledri
5 buah tomat segar, iris
50 gram keju cheddar parut
50 gram keju mozzarella parut

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang bentuk kapal, atau menurut selera, olesi dengan margarin.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur susu cair, krim, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Panggang kulit pie 5 menit, setengah matang, angkat. Tata irisan ayam asap, jamur kancing, seledri, tuangkan adonan isi, taburi keju parut, tata tomat, dan panggang hingga matang. Taburi peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Hasil: 2 loyang

454. Salmon Cheese Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 3 sdm gula bubuk
- ½ sdt garam
- 175 gram margarin
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt *thyme* bubuk
- 100 gram irisan salmon asap, siap beli
- ½ buah paprika hijau dan ½ buah paprika merah, potong dadu
- 50 gram keju cheddar, parut
- 50 gram keju mozzarella, iris

Isi :

- 2 sdm margarin
- 3 buah bawang bombai, cincang
- 100 ml krim kental
- 3 butir telur

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie bentuk segi empat panjang kecil atau menurut selera, olesi dengan margarin.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur dengan krim kental, telur, garam, merica, dan *thyme*, aduk rata.
3. Panggang kulit pie setengah matang, angkat dan masukkan adonan isi, tata salmon, paprika merah hijau, keju cheddar parut, keju mozzarella, dan panggang hingga matang.
4. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

455. Choco Cheese Pie

Bahan:

Kulit:

280	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	2	butir telur
20	gram cokelat bubuk	50	gram tepung terigu
3	sdm gula pasir	1	sdm cokelat bubuk
½	sdt garam	150	ml krim kental, kocok kaku
175	gram mentega tawar		
1	butir telur		
5	sdm air es		

Taburan:

Cokelat masak serut dan 50 ml krim bubuk kocok dengan 100 ml susu dingin

Isi:

150	gram <i>dark cooking chocolate</i>
500	gram <i>cream cheese</i>
100	gram gula pasir halus

Hiasan:

Buah stroberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan se lama 30 menit dan giling adonan setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan suhu 175°C.
2. **Isi:** Kocok *cream cheese* dengan gula pasir hingga lembut. Masukkan telur dan kocok hingga rata, tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan dan krim kental yang telah dikocok, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam kulit pie dan panggang selama 1 jam, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
4. Hias dengan cokelat masak serut, krim hias, dan stroberi.
5. Sajikan dingin.

Hasil: 2 loyang

456. Tutti Fruity Pie

Bahan:

Kulit:

300	gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	400	ml susu cair
3	sdm gula bubuk	100	ml krim kental
½	sdt garam	1/6	sdt vanili bubuk
175	gram mentega tawar	2	putih telur, kocok kaku
1	butir telur	1	kaleng kecil koktil buah, tiriskan
5	sdm air es		

Isi:

1	bungkus agar-agar bubuk warna putih
1	sdm tepung maizena
125	gram gula pasir

Hiasan:

Cokelat masak leleh dan stroberi segar

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie ukuran 20 cm.
2. Siapkan oven dengan suhu 175°C, panggang kulit pie hingga matang.
3. **Isi:** Masak agar-agar bubuk, tepung maizena, gula pasir, susu cair, krim kental, dan vanili bubuk hingga mendidih. Angkat, setelah agak dingin campur dengan putih telur kocok, aduk rata. Tambahkan koktil buah, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
4. Setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.
5. Hias dengan cokelat masak leleh dan stroberi.
6. Sajikan.

Hasil: 2 loyang

457. Kiwi Tartles

Bahan:

Kulit:

- | | |
|---|--------------------------------|
| 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga | 2 sdm madu |
| 3 sdm gula bubuk | 2 sdm parutan kulit sunkist |
| ½ sdt garam | 150 ml krim kental, kocok kaku |
| 175 gram mentega tawar | Rum secukupnya, bila suka |
| 1 butir telur | |
| 5 sdm air es | |

Hiasan:

Buah kiwi segar dan ceri merah

Isi:

- 100 gram *almond* bubuk
- 80 gram gula bubuk
- 150 gram keju *ricotta*

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang pie kecil segi empat panjang atau menurut selera, olesi dengan margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C se lama 15 menit.
2. **Isi:** Campur *almond* bubuk, gula bubuk, keju *ricotta*, dan madu, aduk rata. Tambahkan parutan kulit sunkist, aduk rata. Masukkan krim kental kocok, aduk dan beri rum, bila suka, aduk rata.
3. Siapkan kulit pie matang, tuangkan isian, hias dengan irisan buah kiwi dan ceri, simpan dalam lemari es.

Hasil: 20 potong

458. Apple Fruit Pie

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga	7 biji cengkih
3 sdm gula bubuk	500 gram apel malang, kupas, iris
½ sdt garam	25 gram tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
175 gram mentega tawar	10 buah kurma, iris
1 butir telur	100 gram <i>mixed fruit</i>
5 sdm air es	

Isi:

250 ml jus apel
100 gram gula palem
5 cm kayu manis

Olesan:

1 kuning telur dan 2 sdm susu cair

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie ukuran 20 cm dan lembaran kulit untuk ayaman tutup.
2. Siapkan oven dengan suhu 175°C.
3. **Isi:** Didihkan jus apel bersama gula palem, kayu manis, dan cengkih, setelah mendidih masukkan apel, masak hingga apel layu, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata. Tambahkan kurma dan *mixed fruit*.
4. Tuangkan adonan isi, tutup dengan anyaman adonan, olesi telur pada bagian adonan.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es, potong menurut selera.
6. Sajikan.

Hasil: 2 loyang

459. Coconut Pie

Bahan:

kulit:

- 300 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 20 gram cokelat bubuk
- 3 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 175 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 300 ml santan kental
- 200 ml air kelapa
- 100 gram gula pasir
- 5 kuning telur
- 10 gram tepung maizena
- ½ sdt vanili bubuk
- Esens rum secukupnya, bila suka
- 2 butir kelapa muda, kerok

Hiasan:

- 3 putih telur dan 100 gram gula pasir, kocok kaku

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin, Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 10 menit, angkat.
2. **Isi:** Campur santan, air kelapa, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan kuning telur, tepung maizena, dan vanili

bubuk, aduk rata. Tambahkan rum, bila suka, aduk rata.

3. Siapkan kulit pie matang, tata kelapa muda, tuangkan adonan isi, panggang kembali hingga matang, mengeras, angkat. Hias dengan putih telur kocok dan panggang dengan api atas hingga berwarna kecokelatan, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
4. Sajikan dingin.

Hasil: 2 loyang

Tips:

1 Agar hasil pie renyah: campur tepung dan margarin atau mentega, usahakan menjadi butiran tepung yang tertutup lemak, kemudian tambahkan telur dan air jangan terlalu lama diuleni, selalu diistirahatkan setiap setelah dipipihkan.

2 Untuk pie dengan satu kulit dasar atau *single crust*, setelah dibentuk dalam loyang, tusuk dengan garpu agar tidak mudah pecah, udara bebas mengalir.

3 Agar warna hasil pie istimewa, sebagai olesannya gunakan 1 kuning telur lalu tambahkan 1 sdm susu cair.

4. Kulit pie siap pakai *single crust* matang dapat disimpan, taruh dalam wadah tertutup atau bungkus plastik atau bila menggunakan wadah *aluminium* untuk mencetak dapat disimpan bersama di *freezer* untuk waktu 1 bulan.

5. Agar tidak cepat gosong bila telah berubah warna, tutup dengan *aluminium foil*, warna produk jadi akan sangat istimewa.

SNACK MANIS & KUE BASAH

460. *Kue Lumpur*

Bahan:

- 250 ml air
- 125 gram margarin
- 50 gram gula pasir
- 125 gram tepung terigu
- 4 butir telur
- 200 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 50 gram kismis
- 1 buah kelapa muda, keruk dagingnya
- 2 sdm margarin, untuk olesan

Cara membuat:

1. Rebus air bersama margarin dan gula pasir hingga mendidih.
2. Masukkan tepung terigu, aduk rata, kecilkan apinya, masak hingga menjadi adonan yang kalis dan tidak lengket di wajan, angkat.
3. Setelah agak dingin, masukkan telur, aduk rata. Tuangkan santan, aduk hingga menjadi adonan yang kental.
4. Siapkan cetakan kue lumpur, olesi dengan margarin dan panaskan, tuangkan 1 sendok sayur adonan, beri kismis dan kelapa muda - secukupnya, tutup dan masak hingga matang, bagian dasar kue berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan.

Hasil: 20 buah

461. Apple Strudel

Bahan:

kulit puff pastry, liat resep

Isi:

- 4 buah apel malang, kupas, potong dadu kecil
- 100 gram kismis
- 1 sdm air jeruk nipis
- 200 gram gula pasir
- 350 ml air
- 5 cm kayu manis
- 5 biji cengkih
- 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 butir telur kocok, untuk olesan

Cara membuat:

1. **Isi:** Rendam apel dalam air, beri air jeruk nipis, agar tidak cepat berubah warna. Rebus gula bersama air, kayu manis, dan cengkih, setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena. Masukkan potongan apel dan kismis, aduk rata, angkat.
2. **Penyelesaian:** Giling kulit *puff pastry* setebal 0,5 cm, potong ukuran 10 x 24 cm menjadi dua lembar. Satu lembar adonan untuk dasar lalu taruh dan tata adonan isi di atasnya secukupnya, tutup dengan adonan kulit dan iris/sayat bagian atasnya tidak sampai putus.
3. Rekatkan kulit dengan air atau telur, letakkan ke dalam loyang yang telah dioles dengan sedikit margarin. Diamkan selama 20 menit.
4. Panggang dengan suhu 200°C hingga matang, angkat dan dinginkan.

Hasil: 3 buah

462. Cream Horn

Bahan:

500 gram kulit *pastry*, siap pakai

Isi:

250 ml susu cair

50 gram gula pasir

1 butir telur

30 gram tepung maizena

½ sdt garam

Esens rum, secukupnya

5 sdm gula pasir, untuk taburan

Ceri merah secukupnya untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan *horn* yang kecil, olesi dengan sedikit mentega hingga rata. Sisihkan.
2. Giling kulit *puff pastry* setebal ½ cm, potong dengan lebar 1 x 30 cm, lilitkan pada cetakan.
3. Letakkan di dalam loyang, olesi dengan telur, taburi dengan gula pasir, panggang selama 20 menit hingga matang. Angkat.
4. **Isi:** Campur susu dengan gula pasir, telur, tepung maizena, dan garam, aduk rata. Rebus hingga mengental dan matang, angkat. Tambahkan esens rum, aduk rata.
5. Ambil satu buah kulit, masukkan adonan isi beri atasnya dengan ceri merah.
6. Sajikan.

Hasil: 30 buah

463. Apple Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu
- 3 sdm gula pasir halus (kastor)
- ½ sdt garam
- 175 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 250 ml jus apel
- 100 gram gula palem
- 5 cm kayu manis
- 7 biji cengkih
- 500 gram apel malang, kupas, iris
- 25 gram tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula halus dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie diameter 20 cm.
2. Siapkan oven dengan suhu 175°C.
3. **Isi:** Didihkan jus apel bersama gula palem, kayu manis, dan cengkih. Setelah mendidih masukkan apel, masak hingga apel layu, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata.
4. Tuangkan adonan isi ke dalam kulit pie, hias bagian atasnya dengan irisan apel.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat. Dinginkan, simpan dalam lemari pendingin.
6. Potong menurut selera, sajikan.

Hasil: 2 loyang

464. Cream Choco Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu
- 3 sdm gula pasir halus (kastor)
- ½ sdt garam
- 175 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 500 ml susu cair
- 125 gram gula pasir
- 125 gram cokelat masak, potong-potong

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula pasir halus dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie diameter 20 cm, tusuk dasar kulit dengan garpu, agar tidak gelembung dan pecah saat dipanggang.
2. Panggang dengan suhu 175°C selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan.
3. **Isi:** Rebus 300 ml susu cair dengan gula pasir dan cokelat masak hingga mendidih. Sisa 200 ml susu cair

- 1 sdm cokelat bubuk
 - 3 kuning telur
 - 50 ml krim kental
 - 60 gram tepung maizena
 - 1 sdt vanili bubuk
 - 1 sdm mentega tawar
- Rum secukupnya, bila suka

Mereng:

- 2 putih telur
 - 150 gram gula pasir halus (kastor)
 - 1 sdt air jeruk nipis
- Irisan *almond* secukupnya

campur dengan kuning telur, krim, cokelat bubuk, tepung maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan ke dalam susu mendidih, aduk rata hingga menjadi kental, tambahkan mentega, aduk rata, angkat. Beri rum (bila suka), aduk rata.

4. **Mereng:** Kocok putih telur hingga setengah mengembang, masukkan gula sedikit demi sedikit. Kocok hingga kaku, tambahkan air jeruk nipis dan aduk rata. Sisihkan.
5. Siapkan kulit pie yang telah dipanggang, beri isi, taruh mereng di atasnya hingga rata, taburi dengan irisan *almond* dan panggang selama 10 menit hingga mereng mengeras. Angkat dan dinginkan.
6. Simpan dalam lemari pendingin, sajikan.

Hasil: 2 loyang

465. Fruit Tartles

Bahan:

Kulit:

300 gram tepung terigu	30 gram tepung maizena
3 sdm gula pasir halus (kastor)	½ sdt vanili bubuk
½ sdt garam	50 ml krim kental
175 gram mentega tawar	Rum secukupnya, bila suka
1 butir telur	
5 sdm air es	

Isi:

250 ml susu cair	Hiasan:
50 gram gula pasir	Stroberi segar
2 kuning telur	Jeruk manis
	Apel
	Kiwi
	<i>Dragon fruit</i> (buah naga)

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula pasir halus dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Istirahatkan adonan selama 30 menit dan giling setebal 0,5 cm, cetak dalam loyang pie kecil ukuran 6 cm yang telah terlebih dahulu diolesi dengan sedikit margarin hingga rata.
3. Panggang dengan suhu 175°C selama 15 menit hingga matang.
4. **Isi:** Campur susu, gula, telur, tepung maizena, dan vanili, aduk rata. Masak larutan susu hingga mendidih, aduk rata hingga mengental. Masukkan krim kental, aduk rata, angkat. Beri rum, bila suka, aduk rata.
5. Siapkan kulit pie matang, beri isi, hias dengan buah-buahan menurut selera dan simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan.

Hasil: 14 buah

466. Durian Cream Puff

Bahan:

Gula bubuk secukupnya, untuk taburan

Kulit:

200 ml air

100 gram margarin

2 sdm gula pasir

100 gram tepung terigu

3 butir telur

Isi:

300 ml susu cair

80 gram gula pasir

½ sdt vanili bubuk

20 gram tepung maizena

4 mata durian, buang bijinya, haluskan

Cara membuat:

1. Rebus air bersama margarin dan gula hingga mendidih. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis serta tidak lengket di panci atau wajan.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu per satu sambil diaduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
3. Panaskan oven dengan suhu 180°C, dan siapkan loyang yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong segitiga yang telah diberi spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan ke dalam loyang bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. **Isi:** Campur susu cair, gula pasir, vanili bubuk, dan tepung maizena menjadi satu, aduk rata. Masak hingga mengental dan matang, masukkan durian, aduk rata. Angkat dan dinginkan.
7. Ambil satu buah kulit, potong mendatar tidak putus, beri isi. Taburi atasnya dengan gula bubuk hingga rata, sajikan.

Hasil: 24 buah

467. Choco Cream Puff

Bahan:

Ceri merah dan daun mint,
untuk hiasan

Kulit:

250 ml air
125 gram margarin
2 sdm gula pasir
100 gram tepung terigu
2 sdm cokelat bubuk
4 butir telur

Isi:

400 ml susu cair
100 gram gula pasir
2 kuning telur
50 gram tepung maizena
1 sdt vanili bubuk
100 ml krim kental
Rum secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. Kulit: rebus air bersama margarin dan gula hingga mendidih, masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata dan masak hingga kalis serta tidak lengket lagi di panci atau wajan, angkat.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu per satu sambil diaduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
3. Panaskan oven dengan suhu 180°C dan siapkan loyang yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong segitiga yang telah diberi spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan di dalam loyang bentuk bulat, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. Isi: Rebus 250 ml susu cair dengan gula hingga mendidih. Campur sisa susu dengan telur, tepung maizena, dan vanili menjadi satu, aduk. Tuangkan ke dalam susu panas sambil terus diaduk, masak hingga matang dan mengental. Tambahkan krim kental, aduk rata dan angkat. Beri rum, bila suka, aduk.
7. Ambil satu buah kulit, potong mendatar tidak putus, beri isi, hias dengan ceri merah dan daun mint.
8. Sajikan.

Hasil: 24 buah

468. Ring Puff II

Bahan:

Kulit:

250 ml air	100 gram gula pasir
125 gram margarin	3 kuning telur
2 sdm gula pasir	50 gram tepung maizena
125 gram tepung terigu	1 sdt vanili bubuk
4 butir telur	Rum secukupnya, bila suka

Isi:

400 ml susu cair
100 ml krim kental

Hiasan:

Stroberi, jeruk manis, kiwi, dan *dark cooking chocolate* (lelehkan)

Cara membuat:

1. **Kulit:** Rebus air bersama margarin dan gula hingga mendidih. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis serta tidak lengket lagi di panci atau wajan, angkat.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu per satu sambil diaduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
3. Panaskan oven dengan suhu 180°C dan siapkan loyang yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga yang telah diberi spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan bentuk lingkaran yang terdiri dari 7 bulatan berdampingan.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. **Isi:** Rebus 300 ml susu cair dengan gula hingga mendidih. Campur sisa susu dengan telur, tepung maizena, dan vanili menjadi satu, aduk. Tuangkan ke dalam susu panas, masak hingga matang dan mengental. Tambahkan krim kental, aduk rata dan angkat. Beri rum, bila suka, aduk.
7. Potong sus mendatar tidak putus, beri isi, selipkan irisan kiwi, stroberi, dan jeruk manis, semprotkan bagian atasnya dengan cokelat masak leleh.
8. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin.

Hasil: 24 buah

469. Donat

Bahan:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 2 butir telur
- 175 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Hiasan:

- Dark cooking chocolate*, lelehkan
- Meses warna-warni

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan.
2. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang dua kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng buat lobang donat dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan, biarkan dingin.
5. Celupkan permukaan kulit donat dengan cokelat leleh, taburi dengan meses warna-warni hingga rata.
6. Sajikan.

Hasil: 30 buah

470. Donat Selai Tabur Gula Bubuk

Bahan:

500 gram tepung terigu, ayak	125 ml air
10 gram ragi instan	125 gram margarin
1 sdt <i>baking powder</i>	Minyak secukupnya, untuk menggoreng
100 gram gula pasir	Gula bubuk secukupnya, untuk taburan
2 sdm susu bubuk	
½ sdt garam	
1 sdt vanili bubuk	
3 kuning telur	Isi:
175 ml air	Selai stroberi atau rasa menurut selera secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili menjadi satu, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang dua kali lebih besar.
2. Kempiskan adonan, potong dan timbang masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
3. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng, pipihkan dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan, dan dinginkan.
4. Masukkan selai ke dalam kantong segitiga yang telah diberi spuit. Ambil satu buah donat, tusuk dan semprotkan selai ke dalamnya, lakukan hal yang sama hingga habis.
5. Masukkan donat yang telah diisi dengan selai ke dalam kantong plastik, masukkan gula bubuk dan goyang-goyang hingga gula menutupi donat. Sajikan.

Hasil: 24 buah

471. Durian Tarts

Bahan:

Kulit:

- 250 gram margarin
- 100 gram gula halus
- 2 kuning telur
- ½ sdt garam
- Esens vanili secukupnya
- 250 gram tepung terigu
- 100 gram tepung maizena

Hiasan:

- 50 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan

Isi:

- 350 gram daging durian tanpa biji
- 25 gram gula pasir
- 50 ml air

Cara membuat:

1. **Isi:** Haluskan daging durian, campur dengan gula pasir dan air, aduk rata, masak hingga matang dan kalis, angkat dan dinginkan.
2. Panaskan oven dengan suhu 160°C, siapkan cetakan kecil ukuran 2 cm cekung yang telah diolesi dengan sedikit margarin.
3. **Kulit:** Kocok margarin dengan gula hingga mengembang. Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok hingga lembut dan rata.
4. Masukkan garam, esens vanili, tepung terigu, dan tepung maizena, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, istirahatkan selama 15 menit.
5. Ambil cetakan, isi dengan adonan, bentuk mengikuti bentuk cetakan, beri lekukan untuk isi.
6. Panggang selama 10-15 menit hingga matang dan berwarna kuning ke cokelatan, angkat dan dinginkan.
7. Ambil satu buah kulit, beri isi, dan semprotkan cokelat leleh di atasnya se bagai hiasan. Sajikan.

Hasil: 600 gram

472. *Sponge Kukus Warna-Warni*

Bahan:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 250 gram tepung terigu
- 250 ml susu cair hangat
- Pasta pandan, stroberi, dan moka secukupnya
- 6 sdm cokelat meses, untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, beri kertas cup dan panaskan panci pengukus hingga mendidih.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier* selama 7 menit hingga mengembang dan kental.
3. Masukkan tepung terigu dan susu cair bergantian, aduk rata.
4. Bagi adonan jadi tiga bagian, masing-masing bagian beri pasta pandan, stroberi, dan moka, aduk rata. Tambahkan cokelat meses, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam cetakan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit hingga matang dan merekah. Sajikan.

Hasil: 18 buah

473. Choco Chips Muffin

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 150 gram *choco chips*

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan cetakan muffin ukuran diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Ayak tepung terigu, cokelat bubuk, soda kue, dan *baking powder* menjadi satu, sisihkan.
3. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.
4. Kocok telur dan gula, hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan campuran tepung terigu, aduk rata.
5. Masukkan larutan margarin, aduk rata secara perlahan, tambahkan *choco chips*, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke dalam cetakan muffin hingga hampir penuh. Panggang selama 30 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Hasil: 10 buah

474. Cream Puff Eclairs

Bahan:

Kulit:

250 ml air	25 gram tepung maizena
125 gram margarin	1 sdt vanili bubuk
2 sdm gula pasir	Rum secukupnya, bila suka
125 gram tepung terigu	100 ml krim kental, kocok dalam keadaan dingin
4 butir telur	

Isi:

250 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 kuning telur

Hiasan:

50 gram <i>dark cooking chocolate</i> , lelehkan
<i>Almond</i> iris panggang secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Rebus air bersama margarin dan gula hingga mendidih. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis serta tidak lengket lagi dipanci atau wajan.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu per satu sambil diaduk rata hingga menjadi adonan yang kental.
3. Panaskan oven dengan suhu 180°C, dan siapkan loyang yang telah terlebih dahulu dioles dengan sedikit margarin hingga rata.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong segitiga yang telah diberi spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan memanjang, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. **Isi:** Rebus 150 ml susu dengan gula hingga mendidih. Campur kuning telur, tepung maizena, dan vanili menjadi satu, aduk rata. Tuangkan ke dalam susu panas, aduk dan masak hingga matang dan mengental, angkat.
7. Masukkan rum, bila suka, aduk dan biarkan dingin. Setelah dingin masukkan krim kental yang telah dikocok sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.
8. Ambil satu buah kulit, beri isi, celupkan permukaan kue dengan cokelat leleh dan taburi dengan *almond* panggang.
9. Sajikan.

Hasil: 35 buah

475. Adonan Dasar Puff Pastry

Bahan:

- 500 gram tepung terigu protein tinggi misalnya cakra
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- 200 ml air
- 50 gram margarin
- 200 gram lemak lipat/ korsvet

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, telur, garam, dan air, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dan uleni hingga kalis. Angkat, istirahatkan selama 15 menit.
2. Giling adonan setebal 1 cm membentuk segi empat panjang.
3. Beri goresan pada adonan menjadi tiga bagian, taruh irisan lemak ke 2/3 bagian adonan, sepertiga adonan yang tidak terkena lemak ke arah yang berlemak dan tutup dengan bagian yang berlemak, sehingga adonan saling menutupi, ini disebut lipatan satu tiga.
4. Simpan adonan dalam lemari pendingin, diamkan selama 10 menit, kemudian keluarkan dan giling kembali menjadi lipatan satu tiga kembali, dan istirahatkan selama 10 menit, lakukan hal yang sama seperti tadi sebanyak tiga kali.
5. Giling kembali adonan dan lipat menjadi satu dua, artinya setelah digiling lipat adonan menjadi satu, diamkan selama 30 menit.
6. Siap untuk digunakan dan diisi, giling dahulu adonan, dan potong serta bentuk menurut selera.

476. Kue Mangkuk Kembang Tabur Kelapa

Bahan:

Biang:

100 gram tepung beras
100 gram tepung terigu
10 gram ragi instan
50 gram gula pasir
200 ml air hangat

Adonan:

150 gram gula merah rebus dengan
100 ml air
200 ml santan dari ½ butir kelapa
100 gram tepung beras
100 gram tepung terigu

½ sdt garam
¼ sdt vanili bubuk
½ sdt *baking powder*
3 sdm minyak goreng

Pelengkap:

Kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, ¼ sdt garam, aduk rata, beri 1 lembar daun pandan, dan kukus

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan kue bentuk menurut selera, olesi dengan minyak goreng.
2. **Biang:** Campur tepung beras, tepung terigu, ragi instan, gula pasir, dan air hangat, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
3. **Adonan:** Campur air gula merah dengan santan, masukkan ke campuran tepung beras dan tepung terigu, aduk rata. tambahkan biang, garam, vanili bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata, diamkan selama 20 menit.
4. Siapkan dandang dengan uap yang panas, tutup dan bungkus dengan serbet bersih, ambil cetakan, tuangkan adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh dan kukus selama 15 menit hingga matang. Selama mengukus dandang jangan dibuka.
5. Sajikan dengan kelapa parut yang telah dikukus.

Hasil: 12 potong

477. *Bika Ambon*

Bahan:

Adonan Biang:

- 25 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 1 sdt gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 100 ml air hangat

Adonan:

- 150 gram tepung sagu ubi
- 200 gram gula pasir
- 12 kuning telur
- ½ sdt garam
- ½ sdt vanili bubuk

Rebus:

- 300 ml santan dari satu butir kelapa dengan 5 lembar daun jeruk dan 2 batang serai

Cara membuat:

1. Siapkan wajan tebal antilengket ukuran 20 cm bertutup, olesi dengan sedikit minyak goreng.
2. **Adonan Biang:** Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan air hangat, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
3. Campur tepung sagu dengan gula pasir, kuning telur, dan garam, aduk rata. Masukkan adonan biang dan santan, aduk rata hingga gula larut, tambahkan vanili bubuk, aduk rata, saring.
4. Panaskan loyang kedalam oven dan tuangkan adonan, panggang selama 1 jam dengan api kecil.
5. Setelah matang, angkat, potong menurut selera. Sajikan.

Hasil: 12 potong

478. Poffertjes

Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- ½ sdt ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- ½ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 1 sdm mentega, lelehkan

Taburan:

- 50 gram gula bubuk dan 1 sdt kayu manis bubuk, aduk rata

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan *poffertjes* atau wajan berlubang, olesi dengan mentega. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.
4. Setelah selesai semuanya, taburi dengan campuran gula bubuk dan kayu manis.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

479. Apem Kuah Santan

Bahan:

- 125 gram tepung beras
- 40 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt ragi instan
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
- 250 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ butir kelapa setengah tua, kupas parut memanjang

Kuah:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula merah sisir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Campur tepung beras dengan gula pasir, ragi instan, *baking powder*, santan, dan garam, aduk rata.
2. Diamkan adonan selama 30 menit, campur dengan kelapa parut, aduk rata.
3. Panaskan wajan kecil antilengket ukuran 18 cm, tuangkan adonan, tutup dan masak hingga mengembang dan matang, angkat.
4. **Kuah:** Rebus semua bahan menjadi satu, setelah mendidih, angkat, saring.
5. Sajikan apem dengan kuah santan.

Untuk: 6 orang

480. Kue Stroberi Kelapa

Bahan:

- 4 butir telur
- 75 gram gula pasir
- 80 gram tepung terigu, ayak
- ½ sdt *baking powder*
- ½ sdt ragi instan
- 100 ml susu cair
- 75 gram margarin, lelehkan

Pelengkap:

- 150 gram selai stroberi dan kelapa parut sangrai/kering

Cara membuat:

1. Campur selai stroberi dengan 100 ml air dan panaskan sebentar, angkat, sisihkan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang muffin ukuran 8 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
3. Kocok telur dan gula hingga gula larut. Masukkan tepung terigu, ragi instan, *baking powder*, dan susu cair, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dilelehkan, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Setelah dingin celupkan ke dalam selai stroberi dan lumuri dengan kelapa parut sangrai. Sajikan.

Hasil: 12 potong

481. Pisang Bollen

Bahan:

- 60 gram margarin
 - 100 ml susu cair
 - 2 sdm gula pasir
 - 60 gram tepung terigu
 - 3 butir telur
 - $\frac{1}{4}$ sdt ragi instan
 - $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 - 5 buah pisang raja, potong dadu
 - 50 gram kismis
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:

Gula bubuk, cokelat masak leleh, dan keju cheddar parut

Cara membuat:

1. Masak margarin bersama susu cair dan gula pasir, setelah mendidih masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga kalis, angkat.
2. Masukkan telur satu persatu ke dalam adonan dan aduk rata, gunakan mikser, tambahkan ragi dan *baking powder*, aduk rata.
3. Masukkan potongan pisang dan kismis ke dalam adonan, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, gunakan dua sendok makan bentuk adonan bulat dan goreng hingga kecokelatan. Angkat.
5. Setelah dingin taburi dengan gula bubuk, cokelat leleh, dan keju parut. Sajikan segera.

Hasil: 20 buah

482. Ollieball

Bahan:

- 250 gram tepung terigu, ayak
 - 1 sdt ragi instan
 - 1 sdt *baking powder*
 - 50 gram gula pasir
 - 1/4 sdt garam
 - 1 sdt vanili bubuk
 - 2 butir telur
 - 75 ml susu cair
 - 80 gram margarin
 - 100 gram kismis, rendam sebentar, tiriskan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

Selai stroberi atau rasa menurut selera

Taburan:

- 100 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan susu, aduk rata, tambahkan margarin dan garam, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis. Masukkan kismis, aduk rata, angkat dan diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak goreng secukupnya.
3. Setelah adonan mengembang, dengan menggunakan 2 buah sendok bentuk bulat, isi dengan selai, goreng hingga kecokelatan, angkat.
4. Taburi dengan gula bubuk. Sajikan hangat.

Hasil: 16 buah

483. Pukis

Bahan:

Biang:

- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 2 sdm gula pasir
- 5 sdm air

Adonan:

- 2 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 125 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 75 ml santan kental matang
- 75 ml air kelapa
- 30 gram margarin, lelehkan

Isian:

Keju dan cokelat meses secukupnya

Cara membuat:

1. **Biang:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.
2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, garam, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
4. Panaskan cetakan pukis, olesi dengan minyak. Tuangkan adonan $\frac{1}{2}$ cetakan, taruh keju atau meses, tutup dengan adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Panggang dengan api sedang hingga matang. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

484. Martabak Manis

Bahan:

- 250 gram tepung terigu, ayak
- 400 ml susu cair
- 1 sdt ragi instan
- $\frac{1}{4}$ sdt *baking powder*
- 50 gram gula pasir
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 3 sdm margarin, lelehkan

Isi:

- 100 gram kacang goreng, cincang kasar
- 5 sdm gula pasir
- Keju cheddar parut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan susu, ragi instan, *baking powder*, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan telur, garam, dan margarin leleh, aduk rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Siapkan wajan pipih ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit margarin, tuangkan 3 sendok sayur adonan, panggang hingga matang, gunakan api kecil.
3. Setelah matang, segera beri taburan kacang goreng, gula pasir, keju, dan susu kental manis, lipat. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

485. Kue Lipat Pandan

Bahan:

- 125 gram tepung terigu, ayak
- 200 ml susu cair
- $\frac{1}{2}$ sdt ragi instan
- 25 gram gula pasir
- 1 butir telur
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm margarin, cairkan
- Pasta pandan secukupnya

Isi:

Selai sarikaya secukupnya

Hiasan:

Daun pandan secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan susu, ragi instan, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan telur, garam, dan margarin cair, aduk rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Siapkan wajan pipih ukuran 12 cm, olesi dengan sedikit margarin. Tuangkan 1 sendok sayur adonan dan panggang hingga matang, angkat.
3. Ambil satu kue selagi panas, olesi dengan selai sarikaya, lipat dua dan ikat dengan daun pandan. Sajikan.

Untuk: 4 orang

486. Wafel

Bahan:

Biang:

- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 2 sdm gula pasir
- 5 sdm air

Adonan:

- 2 butir telur
- 50 gram gula pasir
- 125 gram tepung terigu
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 75 ml santan kental matang
- 75 ml air kelapa
- 30 gram margarin, lelehkan

Cara membuat:

1. **Biang:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.
2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, garam, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
4. Panaskan cetakan wafel atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak. Tuangkan adonan $\frac{3}{4}$ penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.

Hasil: 10 potong

487. Kue Manis Madu

Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm mentega, lelehkan

Pelengkap:

Madu dan mentega secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan bentuk jantung hati, olesi dengan margarin. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga kue matang dan berwarna kecokelatan, angkat, sisihkan.
4. Sajikan hangat dengan madu dan mentega.

Untuk: 4 orang

488. Kue Kacang Merah

Bahan:

- 180 gram tepung terigu
- $\frac{1}{2}$ sdt ragi instan
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm madu
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm mentega, lelehkan

Isi:

- 300 gram kacang merah matang dalam kaleng, haluskan
- 100 ml air
- 200 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, madu, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. **Isi:** Masak kacang merah halus bersama air, gula pasir, dan vanili bubuk hingga menjadi pasta yang lembut, angkat.
4. Siapkan wajan antilengket, ukuran 12 cm, olesi dengan mentega. tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Lakukan hal yg sama hingga adonan habis.
5. Ambil 2 potong kue, olesi satu bagian dengan isian, rekatkan.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

489. *Cake Aroma Ragi*

Bahan:

- 250 gram tepung terigu, ayak
- 1 sdt ragi instan
- 200 ml susu cair
- 80 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 100 gram margarin, cairkan
- 50 gram kismis

Olesan:

- 100 gram gula pasir
- 150 ml air
- 100 gram selai stroberi

Hiasan:

Jeruk kaleng dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Campur tepung terigu, ragi, susu, dan gula, aduk rata. Masukkan telur dan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
3. Siapkan loyang bentuk cincin, olesi dengan margarin dan taburi sedikit tepung. Campur adonan dengan kismis dan tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang dalam oven selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Rebus gula dan air, masukkan selai, aduk rata, angkat. Tuangkan atau oleskan ke kue, hias dengan jeruk kaleng dan ceri merah. Simpan dalam lemari pendingin.
6. Setelah dingin sajikan sebagai hidangan penutup.

Hasil: 12 potong

490. Bluder Tape

Bahan:

- 400 gram tepung terigu
- 1 sdm ragi instan
- 400 ml air kelapa
- 10 kuning telur
- 200 gram gula pasir
- 100 ml susu kental manis
- 200 gram mentega, lelehkan
- 100 gram tape singkong, haluskan

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk bulat untuk ukuran 2,5 liter, olesi dengan margarin. Taburi dengan tepung terigu, atau kertas cup tebal, sisihkan.
2. Campur 250 gram tepung terigu dengan ragi instan dan air kelapa, aduk rata, diamkan selama 30 menit.
3. Kocok telur dan gula pasir hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan adonan tepung, aduk rata. Masukkan susu kental manis dan mentega leleh, aduk rata, tambahkan tape singkong, aduk.
4. Tuangkan ke dalam loyang atau kertas cup dan diamkan kembali selama 30 menit hingga mengembang. Panggang selama 40 menit hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat dan sajikan.

Hasil: 16 potong

491. Bongko Menthuk

Bahan:

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 400 ml santan dari 1 butir kelapa | 100 ml santan kental dari |
| 50 gram gula pasir | ½ butir kelapa |
| 1 lembar daun pandan | |
| 1 sdt garam | |
| 125 gram tepung beras | |
| 150 ml santan kental dari | |
| ½ butir kelapa | |

Isi Ayam:

- 1 sdm minyak goreng
- ½ potong dada ayam rebus matang, suwir
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar sangrai
- ½ sdt jintan
- garam secukupnya

Pembungkus:

Daun pisang dan lidi penyemat

Cara membuat:

1. **Isi Ayam:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, ayam, dan santan, masak hingga mengering, angkat, sisihkan.
2. **Adonan Kulit:** Campur 200 ml santan dengan tepung beras, aduk rata.
3. Rebus sisa 200 ml santan bersama gula, daun pandan, dan garam. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung beras, masak hingga menjadi bubur yang kental dan kalis, angkat.
4. Siapkan selembar daun, beri 1 sdm adonan kulit, taruh 2 sdm isian lalu tutup dengan 1 sdm adonan kulit, lalu ratakan. Beri 2 sdm santan kental, bungkus bentuk tum.
5. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

Hasil: 10 bungkus

492. Bongko Pisang

Bahan:

- 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- 50 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam
- 100 gram tepung beras
- 5 buah pisang raja, potong 2 bagian
- 150 ml santan kental dari ½ butir kelapa

Pembungkus:

Daun pisang dan lidi penyemat

Cara membuat:

1. Campur 200 ml santan dengan tepung beras, aduk rata.
2. Rebus sisa 200 ml santan bersama gula, daun pandan, dan garam. Setelah mendidih, masukkan larutan tepung beras, masak hingga menjadi bubur yang kental dan kalis, angkat.
3. Siapkan selembar daun, isi dengan 2 sdm adonan beras, tata sepotong pisang dan ratakan. Beri 2 sdm santan kental, bungkus bentuk tum.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Hasil: 10 bungkus

493. Kue Ku

Bahan:

Isi:

- 200 gram kacang hijau kupas
- 125 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 250 ml air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 sdm minyak goreng untuk olesan

Kulit:

- 150 gram tepung ketan
 - 125 ml santan dari ½ butir kelapa, hangatkan
 - 50 gram gula pasir
 - ¼ sdt garam
- Pewarna merah dan hijau secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Rendam kacang hijau kupas selama 2 jam, tiriskan dan cuci bersih. Kukus hingga lunak dan haluskan. Didihkan air dengan gula pasir dan daun pandan, masukkan kacang hijau dan vanili bubuk, masak hingga menjadi kalis. Angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Kulit:** Campur tepung ketan, gula pasir, dan garam. Tuangkan santan hangat sedikit-sedikit dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, bagi dua bagian dan beri pewarna hijau dan merah, masing-masing dibagi menjadi 10 bagian.
3. **Penyelesaian:** Siapkan cetakan kue ku, olesi dengan minyak goreng, Ambil satu adonan, tekan-tekan dalam cetakan, isi dengan 1 bagian isian, rekatkan, balik, beri alas potongan daun pisang. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Hasil: 20 potong

494. Wingko Babat

Bahan:

- 125 gram tepung ketan
- 1 buah kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- 100 ml air hangat
- 100 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan dengan kelapa parut, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Campur air hangat dengan gula pasir, aduk hingga gula larut.
3. Tuangkan larutan gula ke dalam adonan dan uleni hingga padat.
4. Bagi menjadi 20 bagian dan bentuk bulat pipih.
5. Taruh di loyang alasi dengan daun pisang, panggang hingga kecokelatan, angkat. Sajikan.

Hasil: 20 potong

495. Perut Ayam

Bahan:

- 250 gram tepung terigu
- 80 gram gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- $\frac{1}{2}$ sdt ragi instan
- 2 butir telur
- 200 ml air kelapa
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan gula pasir, vanili bubuk, *baking powder*, dan ragi instan, aduk rata.
2. Masukkan telur dan air kelapa, aduk hingga menjadi adonan yang kental, istirahatkan selama 30 menit.
3. Siapkan kantung plastik hias/segitiga, isi dengan adonan secukupnya, lubangi secukupnya.
4. Panaskan minyak, semprotkan adonan secara melingkar seperti obat nyamuk, goreng hingga berwarna coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 15 potong

496. Madu Mongso

Bahan:

- 750 gram tape ketan hitam rasa manis, siap pakai
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 150 gram gula pasir
- 150 gram gula merah, sisir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Pembungkus:

Kertas minyak warna-warni

Cara membuat:

1. Potong kertas minyak ukuran 10 x 10 cm.
2. Masak santan bersama gula pasir, gula merah, dan daun pandan hingga mendidih.
3. Masukkan tape ketan hitam, aduk rata dan masak hingga santan habis dan kelihatan berminyak, angkat.
4. Cetak adonan sesendok makan, bulatkan dan bungkus dengan plastik, lapiasi kertas minyak bentuk seperti permen.
5. Sajikan atau simpan dalam stoples.

Hasil: 750 gram

497. Dadar Gulung Ketan Hitam

Bahan:

Kulit:

- 125 gram tepung terigu
- 50 gram tepung ketan hitam
- 450 ml air
- 1 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 3 sdm minyak goreng

Isi:

- $\frac{1}{4}$ butir kelapa setengah tua, kupas, dan parut memanjang
- 150 gram gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dan tepung ketan hitam dengan air, telur, dan garam, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata. Panaskan wajan datar ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit minyak, buat dadar tipis, dan sisihkan.
2. **Isi:** Campur kelapa dengan gula pasir, vanili bubuk, garam, dan daun pandan, aduk rata dan kukus selama 15 menit.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar dadar isi dengan 2 sdm isian, gulung. Sajikan.

Hasil: 15 buah

498. Bongko Kelapa Muda

Bahan:

Sirup Gula Merah:

200 gram gula merah sisir, rebus dengan 50 gram gula pasir dan 150 ml air

Adonan Tepung:

100 gram tepung beras
25 gram tepung sagu
300 ml santan dari butir kelapa
20 gram gula pasir
½ sdt garam
Pasta pandan secukupnya

Pelengkap:

1 buah kelapa muda, kerok
100 ml santan kental dari ½ butir kelapa
Daun pisang dan lidi penyemat secukupnya

Cara membuat:

1. **Sirup Gula Merah:** Rebus gula dengan gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat. Saring.
2. **Adonan Tepung:** Campur tepung beras, tepung sagu, santan, gula pasir, pasta pandan dan garam, aduk rata. Masak hingga menjadi adonan yang kental, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sdm adonan tepung, 2 sdm sirup gula, 2 sdm santan kental, dan 2 sdm kelapa muda, bungkus bentuk tum.
4. Kukus selama 25 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin.

Hasil: 12 bungkus

499. Putu Tegal

Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 50 gram tepung sagu
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdm air kapur sirih
- Pasta pandan secukupnya
- 250 ml santan hangat dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
- 5 buah pisang raja, potong 5 cm
- $\frac{1}{2}$ buah kelapa setengah tua, parut memanjang
- 1 lembar daun pandan, potong-potong
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Pelengkap:

Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tepung ketan, tepung sagu, dan garam, aduk rata.
2. Masukkan air kapur sirih dan santan, aduk rata. Tambahkan pasta pandan, aduk rata.
3. Ambil 3 sdm adonan, taruh satu potong pisang, bentuk menurut bentuk pisang, lakukan terus hingga adonan habis.
4. Campur kelapa parut, garam, dan daun pandan menjadi satu. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin. Lumuri kue dengan kelapa parut kukus hingga rata
5. Sajikan putu tegal dengan gula bubuk.

Hasil: 14 potong

500. Lepet

Bahan:

300 gram beras ketan putih

100 gram kacang tolo

½ butir kelapa setengah tua, kupas parut memanjang

1 sdt garam

Janur/daun kelapa secukupnya

Tali pengikat benang katun atau rafia secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan cuci, rendam selama 2 jam, cuci bersih kembali dan kukus selama 15 menit, angkat.
2. Rendam kacang tolo selama 2 jam, cuci bersih. Tiriskan dan rebus setengah matang.
3. Campur ketan dengan kacang tolo, kelapa parut, dan garam, aduk rata.
4. Ambil janur, isi dengan 3 sdm adonan, lipat hingga membentuk selongsong, ikat dengan benang katun atau rafia. Rebus selama 1 jam hingga padat dan matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.

Hasil: 12 bungkus

501. Combro & Mistro

Bahan:

- 1 kg singkong, kupas, cuci bersih dan parut
- 1 sdt garam
- 250 gram kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

Minyak secukupnya untuk menggoreng dan menumis

Bumbu yang di haluskan:

- 3 siung bawang putih, 3 butir bawang putih, dan 1 cm kencur

Isi Combro:

- 5 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris

Cara membuat:

1. **Isi Combro:** Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu halus bersama bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit hingga harum. Masukkan kaldu bubuk dan oncom, masak hingga oncom matang. Tambahkan garam, merica, gula pasir, dan daun bawang, aduk rata, Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat, sisihkan.
2. Parut singkong, campur dengan garam dan kelapa parut, aduk rata. Bagi adonan menjadi 2 bagian.
3. **Combro:** Ambil 2 sdm adonan, bentuk bulat lonjong, isi dengan 1 sdm isian combro dan bentuk kembali, sisihkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis
4. **Mistro:** Ambil 2 sdm adonan, bentuk bulat, isi dengan 1 sdm gula merah sisir dan bentuk kembali, sisihkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis
5. Goreng combro dan mistro hingga berwarna coklat keemasan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan hangat.

Hasil: 30 buah

- 2 buah cabai merah besar, iris
- 8 buah cabai rawit merah, iris
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 250 gram oncom, remas-remas
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 25 lembar daun kemangi

Isi Mistro:

- 150 gram gula merah sisir

502. Bugis

Bahan:

Isi:

- ½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang
- 100 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam
- 100 ml air
- ¼ sdt vanili bubuk

Saus:

- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa, campur dengan 1 sdm tepung maizena atau sagu, ¼ sdt garam, dan rebus hingga mengental, angkat.

Pembungkus:

- Daun pisang secukupnya

Kulit:

- 250 gram tepung ketan
- ¼ sdt garam
- 250 ml santan, panaskan
- Pasta pandan secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Masak kelapa dengan gula merah, gula pasir, daun pandan, garam, air, dan vanili bubuk, masak hingga matang dan airnya habis, angkat.
2. **Kulit:** Campur tepung ketan dengan garam, masukkan santan hangat sedikit-sedikit hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, Tambahkan pasta pandan secukupnya, aduk rata. Ambil 1 sdm adonan, bentuk bola-bola.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu adonan, isi dengan isian secukupnya, bulatkan kembali. Ambil selembur daun bentuk pincuk seperti kerucut, balik bagian yang runcing di bagian bawah, masukkan bola adonan, tuangkan 2 sdm saus santan kental, tutup dengan melipat menutupi adonan, selipkan hingga rapat.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 15 buah

503. Sosis Solo

Bahan:

Kulit:

5	butir telur	1	cm jahe, memarkan
150	ml santan	100	ml santan kental
1	sdm tepung terigu	1	sdm tepung maizena
½	sdt garam	3	sdm minyak, untuk menumis
1	sdm minyak goreng		

Isi:

250	gram daging sapi cincang
2	lembar daun jeruk
1	lembar daun salam
1	batang serai, memarkan

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. **Kulit:** Aduk rata tepung terigu bersama santan, masukkan telur dan garam, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata. Siapkan wajan datar ukuran 20 cm, olesi dengan sedikit minyak, buat dadar yang tipis, angkat dan sisihkan.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan rempah hingga harum, angkat. Campur daging dengan telur, bumbu tumis, santan, tepung maizena, dan aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar dadar, isi dengan 1 sdm isian, gulung, lakukan terus hingga seluruh adonan habis.
4. Siapkan dandang panas, kukus kue selama 15 menit atau hingga matang, angkat.
5. Sajikan dengan cabai rawit.

Hasil: 20 buah

504. Semar Mendem

Bahan:

Ketan:

250 gram beras ketan putih

250 ml santan kental dari
1 butir kelapa

2 lembar daun salam

1 batang serai, memarkan

½ sdt garam

Isi:

1 potong dada ayam,
rebus matang, suwir-suwir

1 lembar daun salam

3 lembar daun jeruk

150 ml santan dari ½ butir kelapa

1 sdm air asam jawa

2 sdm minyak goreng

bumbu yang dihaluskan:

5 butir bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri, sangrai

1 sdm ketumbar, sangrai

1 sdt jintan, sangrai

1 sdm gula pasir

garam secukupnya

Dadar:

100 gram tepung terigu

4 butir telur

200 ml santan

¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 1 jam, cuci bersih, tiriskan. Kukus selama 15 menit, angkat. Masak santan bersama daun salam, serai, dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam, daun salam, air asam dan daun jeruk, masak hingga matang dan santan habis, angkat.
3. Siapkan cetakan lempeng, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih. Tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Angkat.
4. **Dadar:** Campur semua bahan menjadi satu dan buat dadar tipis di wajan datar ukuran 20 cm hingga matang. Angkat, lakukan hal yg sama hingga adonan habis.
5. Ambil selembar dadar, taruh lempeng di tengahnya lipat dan gulung seperti amplop.

Hasil: 12 buah

505. Onde-Onde

Bahan:

Isi:

- 200 gram kacang hijau kupas
- 125 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 250 ml air
- 1 lembar daun pandan
- 3 sdm minyak goreng

Kulit:

- 150 gram tepung ketan
- 25 gram tepung sagu
- 25 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 100 ml air hangat
- 1 sdm air kapur sirih
- 150 gram wijen
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Isi:** Rendam kacang hijau selama 2 jam, tiriskan dan cuci bersih. Kukus hingga lunak dan haluskan. Didihkan air dengan gula pasir dan daun pandan, masukkan kacang hijau, minyak, dan vanili bubuk, masak hingga menjadi kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, gula pasir, dan garam, aduk rata. Tambahkan air sedikit-sedikit dan air kapur sirih, aduk rata dan uleni hingga kalis. Bagi adonan menjadi 30 bagian.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu adonan kulit, isi dengan 1 bagian adonan isi, bulatkan, celupkan ke dalam air sebentar. Lumuri dengan wijen hingga rata, sisihkan.
4. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kuning kecoklatan, angkat. Sajikan hangat.

Hasil: 30 buah

SNACK GURIH

506. Otak-Otak Goreng

Bahan:

- 400 gram daging ikan tenggiri
 - 175 gram tepung sagu kualitas baik
 - 50 ml santan kental
 - 1 sdm gula pasir
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 5 butir bawang merah, haluskan
 - 2 sdm irisan daun bawang
 - 1 butir telur
- Air secukupnya, untuk merebus
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, santan, gula pasir, garam, dan merica menjadi satu. Aduk rata.
2. Masukkan bawang merah, aduk. Tambahkan irisan daun bawang dan telur, aduk rata hingga tercampur.
3. Ambil adonan 1 sdm bentuk lonjong memanjang, runcingkan kedua ujungnya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Didihkan air, rebus otak-otak hingga matang dan mengapung. Angkat dan masukkan ke dalam air es, diamkan selama 5 menit. Angkat dan tiriskan.
5. Goreng otak-otak dengan panas sedang hingga berwarna kuning ke cokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan selagi hangat denganocolan saus sambal.

Untuk: 6 orang

507. Lumpia Mini

Bahan:

25	lembar kulit lumpia, ukuran 10 cm	1	putih telur, untuk merekatkan kulit lumpia
Isi:		1	sdt garam
2	sdm minyak, untuk menumis	½	sdt merica bubuk
1	sdm minyak wijen	1	sdm gula pasir
3	siung bawang putih, cincang	1	sdm saus tiram
250	gram udang cincang	150	gram rebung, iris halus bentuk korek api
100	gram daging kepiting/ rajungan, rebus	2	batang wortel, iris halus bentuk korek api
100	gram cumi, bersihkan, potong dadu kecil	1	batang daun bawang, iris halus
2	sdm tepung sagu kualitas baik		Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1	kuning telur		

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng dan minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Angkat.
2. Campur udang dengan daging kepiting/rajungan, cumi, dan tepung sagu, aduk rata. Masukkan tumisan bawang putih, kuning telur, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk. Tambahkan rebung, wortel, dan daun bawang menjadi satu, aduk rata.
3. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan 1 sdm adonan, bungkus dan lipat seperti amplop, gulung, rekatkan kulit dengan putih telur.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga matang dan berwarna kuning ke cokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat denganocolan saus sambal.

Hasil: 25 buah

508. Frites Ikan

Bahan:

500 gram daging ikan tenggiri, haluskan

1 butir telur

2 sdm tepung sagu

2 sdm tepung roti

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

1 sdm gula pasir

1 sdm irisan daun bawang

1 sdm irisan daun jeruk

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur daging ikan tenggiri dengan telur, tepung sagu, tepung roti, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan irisan daun bawang dan daun jeruk, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil 1 sdm adonan, bentuk bulat seperti bola dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Sajikan selagi hangat bersama cocolan saus sambal.

Hasil: 20 potong

509. Bruschetta

Bahan:

- 1 buah roti prancis
- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 4 sdm bawang bombai, cincang
- 2 sdm pasta tomat, siap beli
- 6 sdm saus tomat
- 1 sdt *oregano*
- 1 sdt gula pasir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 lembar daging asap, potong dadu kecil
- 140 gram ikan tuna dalam kaleng
- 1 buah paprika hijau, potong dadu
- 2 buah tomat, ambil dagingnya, potong dadu
- 150 gram keju mozzarella, parut kasar

Cara membuat:

1. Potong-potong serong roti prancis 1 cm, dan sisihkan.
2. **Isi/Olesan:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, masukkan pasta tomat, saus tomat, *oregano*, gula, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan daging asap, tuna, paprika, dan tomat, aduk rata, angkat.
3. Ambil satu potong roti, beri olesan dan isiannya. Taburi keju mozzarella, lakukan hal yang sama hingga habis.
4. Letakkan di atas loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C hingga keju meleleh dan matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 12 potong

510. Risoles

Bahan

Minyak secukupnya, goreng untuk menggoreng

Kulit (campur dan aduk rata):

- 150 gram tepung terigu
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 2 butir telur
- 400 ml air
- 2 sdm minyak goreng

Isi:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 6 butir bawang merah, iris tipis
- 50 gram tepung terigu
- 250 ml susu cair
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{2}$ buah biji pala, parut
- 4 sdm gula pasir
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
- 1 potong filet dada ayam, rebus matang, potong
- 2 batang wortel, kupas, serut, dan rebus setengah matang
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 batang daun seledri, iris halus

Perekat (aduk rata):

- 2 sdm tepung terigu
- 6 sdm air

Adonan Pelapis:

- 50 gram tepung terigu dan 100 ml air, aduk rata
- 200 gram tepung roti, untuk memanir

Pelengkap:

Daun selada, daun bawang kecil, cabai rawit, dan sambal taoco

Sambal Taoco:

- 4 sdm taoco haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian rebus bersama 150 ml air, 2 sdm saus cabai, 2 sdm saus tomat, ½ sdt garam, dan 2 sdm kecap manis. Kentalkan dengan 2 sdm larutan maizena

Cara membuat:

1. **Kulit:** Buat dadar tipis dengan pan dadar diameter 20 cm, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk. Masak hingga menjadi kental dan matang, masukkan ayam, wortel, daun bawang, dan seledri, masak hingga bumbu meresap, angkat.
3. Ambil selembar kulit, isi dengan 1 sdm adonan isi, bungkus, dan lipat seperti amplop, gulung, beri sedikit perekat, lakukan hal yang sama hingga kulit dan isi habis. Masukkan ke dalam adonan pelapis, tiriskan dan balut dengan tepung roti dan simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
4. Goreng dalam minyak panas sedang hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Hasil: 20 buah

511. Kroket

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 2 | sdm margarin, untuk menumis | 2 | batang wortel, kupas, potong dadu kecil, rebus matang |
| 1 | buah bawang bombai, cincang | 50 | gram kacang polong |
| 150 | gram tepung terigu | 150 | gram jamur kancing kalengan, potong dadu kecil |
| 375 | ml susu cair | 1 | sdm irisan daun bawang |
| 1 | sdt garam | 1 | sdm irisan seledri |
| ½ | sdt merica bubuk | 1 | butir telur, kocok, untuk memanir |
| 1 | biji pala, parut | 150 | gram tepung roti, untuk memanir |
| 4 | sdm gula pasir | | Minyak secukupnya, untuk menggoreng |
| 1 | sdm kaldu bubuk instan rasa ayam | | |
| 1 | potong filet dada ayam, rebus matang, potong dadu | | |

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata.
2. Masukkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk. Masak hingga menjadi adonan yang kental.
3. Masukkan ayam, wortel, kacang polong, jamur, irisan daun bawang, dan seledri, aduk rata, masak hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket di wajan dan matang. Angkat, dinginkan.
4. Ambil 1 sdm adonan, bentuk bulat memanjang, lakukan hal yang sama hingga seluruh adonan habis.
5. Celupkan ke dalam telur dan balut dengan tepung roti, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
6. Goreng dalam minyak panas sedang hingga berwarna kecokelatan, angkat. Sajikan hangat.

Hasil: 20 potong

512. Lumpia Basah

Bahan:

Kulit:

100 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
2 butir telur
400 ml air
½ sdt garam
4 sdm minyak goreng

200 gram daging dada ayam,
potong dadu kecil
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
350 gram rebung rebus matang,
potong bentuk korek api

Isi:

2 sdm minyak goreng,
untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang
150 gram udang kupas, cincang

Pelengkap:

Sambal taoco (lihat resep Risoles),
daun selada, daun bawang kecil,
dan cabai rawit

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, tepung beras, air, telur, garam, dan minyak goreng menjadi satu, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar diameter 20 cm.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masukkan rebung, masak hingga bumbu meresap dan matang, angkat.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar kulit, isi dengan 1 sdm isian, bungkus dan lipat seperti amplop lalu gulung. Lakukan hal yang sama hingga kulit dan isi habis.
4. Sajikan segera, lengkapi dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Hasil: 16 potong

513. Lemper

Bahan:

500 gram beras ketan kualitas baik	200 ml santan dari ½ butir kelapa
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa	1 sdm air asam jawa
2 lembar daun salam	2 sdm minyak goreng, untuk menumis
1 batang serai, memarkan	
1 sdt garam	
Daun pisang secukupnya, untuk bungkus	

Isi:

- 1 potong dada ayam rebus matang, suwir-suwir
- 1 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Rendam beras ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan, dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam, masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Bagi menjadi 2 bagian.
2. Isi: Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam, daun salam, air asam, dan daun jeruk. Masak hingga matang, dan santan habis, angkat.
3. Siapkan pinggan tahan panas segi empat ukuran 24 cm, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembat plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Potong menjadi 18 bagian.
4. Ambil selembat daun pisang dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lempur, bungkus dan sajikan.

Hasil: 18 buah

514. Saucijbroodjes

Bahan:

500 gram kulit *puff pastry*, liat resep

Isi:

300 gram daging sapi cincang
50 gram pasta hati sapi, siap beli
3 sdm bawang bombai, cincang
2 sdm tepung roti
1 butir telur
2 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin beraroma
1 sdt pala bubuk

Olesan (aduk rata):

1 kuning telur
1 sdt air

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Isi:** Campur daging sapi, pasta hati, bawang bombai, tepung roti, telur, garam, merica bubuk, kecap asin beraroma, dan pala bubuk menjadi satu, aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Giling kulit *puff pastry* dengan ketebalan 0,5 cm, taruh isian di tengahnya secukupnya, ikuti panjang adonan, lipat adonan ke samping, kerat-kerat bagian atas adonan dan potong masing-masing 6 cm.
4. Letakkan dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin, diamkan selama 30 menit. Olesi dengan kuning telur hingga rata.
5. Masukkan dalam oven, panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.

Hasil: 20 buah

515. Shrimp Roll

Bahan:

500 gram kulit *puff pastry*, siap beli

Isi:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 300 gram udang kupas
- 50 gram tepung terigu
- 150 ml susu cair
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Olesan (aduk rata):

- 2 kuning telur
- 1 sdt air

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, tumis hingga berubah warna. Masukkan tepung terigu, aduk rata, tambahkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga mengental dan matang. Angkat.
2. **Penyelesaian:** Giling kulit *puff pastry* dengan ketebalan 0,5 cm, cetak bentuk bulat diameter 8 cm, taruh di tengah 1 sdm isian. Tutup kembali dengan selembar adonan, bentuk bulat, diamkan selama 20 menit. Olesi dengan kuning hingga rata, taburi keju parut di atasnya.
3. Panggang dalam oven selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat.

Hasil: 12 buah

516. Chicken Pie

Bahan:

Kulit:

- 300 gram tepung terigu
- 3 sdm gula halus
- ½ sdt garam
- 175 gram mentega tawar
- 1 butir telur
- 5 sdm air es

Isi:

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 1 potong dada ayam rebus, potong dadu
- 1 sdm tepung terigu
- 150 ml susu cair

- 5 sdm krim kental
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 100 gram jamur kancing, iris
- 1 batang wortel, potong dadu
- 3 sdm kacang polong beku
- 1 sdm irisan batang seledri
- 50 gram keju cheddar, parut
- 2 butir telur kocok lepas

Olesan:

- 1 kuning telur

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula halus dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur, air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie bentuk segi empat atau bulat diameter 20 cm yang telah diolesi dengan sedikit margarin dan sisinya potong dengan lebar 1 cm untuk membuat penutup pie dan hiasan buat dengan cetakan kue kering bentuk daun.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, krim, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan jamur, wortel, kacang polong, dan seledri, masak hingga sayuran matang dan mengental, angkat.
4. Giling adonan kulit setebal 0,5 cm, taruh dalam cetakan pie, isi dengan adonan isi, beri keju parut, tutup dengan kulit pie, hias dengan bentuk daun. Olesi kuning telur dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 8 potong

517. Chicken Tart

Bahan

Kulit:

300 gram tepung terigu
3 sdm gula halus
½ sdt garam
175 gram margarin
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

2 sdm margarin, untuk menumis
2 sdm bawang bombai, cincang
1 sdm tepung terigu
150 ml susu cair
5 sdm krim kental
3 butir telur

1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
½ sdt pala bubuk
1 potong dada ayam rebus,
potong dadu kecil
50 gram jamur kancing, iris
3 lembar daging asap, iris
1 sdm irisan batang seledri
50 gram keju cheddar, parut

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan gula halus dan garam menjadi satu, aduk rata. Masukkan margarin, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan kulit setebal 1 cm, taruh dalam loyang pie bentuk kapal ukuran 30 x 10 x 2,5 cm, olesi dengan margarin.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat. Campur susu cair, krim, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata. Masukkan ayam, jamur, daging asap, dan seledri, aduk.
3. Panggang kulit pie setengah matang, angkat dan masukkan adonan isi, taburi keju cheddar parut dan peterseli cincang. Masukkan kembali dalam oven, panggang kembali hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 12 orang

518. Panada

Bahan

Kulit:

- 500 gram tepung terigu, ayak
- 10 gram ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 80 gram gula pasir
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 1 sdt vanili bubuk
- 3 butir telur
- 160 ml air
- 100 gram margarin
- Minyak secukupnya,
untuk menggoreng dan menumis

Isi:

- 250 gram ikan tongkol/tuna,
kukus dan suwir-suwir
- 30 lembar daun kemangi

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ikan tongkol, masak hingga matang. Tambahkan kemangi, aduk rata, angkat. Dinginkan.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi menjadi adonan yang kalis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, pipihkan setebal 1 cm, dan cetak bulat 8 cm, isi dengan 1 sdm isian, lipat bentuk pastel dan pilin. Diamkan selama 10 menit.
4. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
5. Sajikan selagi hangat.

Hasil: 24 buah

519. Donat Ayam

Bahan

Kulit:

500 gram tepung terigu, ayak
10 gram ragi instan
1 sdt *baking powder*
80 gram gula pasir
2 sdm susu bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt vanili bubuk
4 kuning telur
175 ml air
100 gram margarin
Tepung panir secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

1 sdm margarin, untuk menumis
 $\frac{1}{2}$ buah bawang bombai, cincang
1 potong filet dada ayam,
potong dadu
100 gram jamur kancing, potong dadu
5 sdm kecap manis
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan irisan ayam, jamur, kecap manis, garam, merica, dan kaldu bubuk, masak hingga ayam lunak dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula, garam, susu bubuk, dan vanili, aduk rata. Masukkan telur dan air, aduk rata dan uleni, tambahkan margarin, uleni terus hingga menjadi adonan yang kalis dan elastis, bulatkan dan diamkan selama 30 menit hingga mengembang 2 kali lebih besar.
3. Kempiskan adonan, potong masing-masing berat 30 gram, bulatkan kembali. Diamkan selama 10 menit.
4. Ambil adonan donat, isi dengan 1 sdt adonan isi dan bulatkan kembali, diamkan 10 menit.
5. Panaskan minyak, saat sebelum digoreng, celupkan kue ke dalam air dan lumuri dengan tepung panir hingga rata. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
6. Sajikan selagi hangat.

Hasil: 24 buah

520. Picnic Roll

Bahan:

500 gram kulit *puff pastry*, siap beli

Isi:

150 ml susu cair

2 lembar roti tawar, potong dadu

500 gram daging sapi cincang

140 gram pasta hati sapi, siap beli

3 sdm bawang bombai cincang

1 butir telur

2 sdt garam

½ sdt merica bubuk

3 sdm kecap asin beraroma

1 sdt pala bubuk

4 butir telur rebus, kupas, iris

4 lembar daging asap

Olesan (aduk rata):

1 butir telur

1 sdm susu cair

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. **Isi:** Rendam roti tawar dengan susu cair hingga lembut. Campur daging sapi dengan hati sapi, roti tawar, bawang bombai, telur, garam, merica, kecap asin beraroma, dan pala bubuk, aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Giling kulit *puff pastry* setebal 0,5 cm, potong dengan lebar 15 cm, panjang 25 cm, isi dengan adonan isi secukupnya, tata daging asap dan irisan telur, tutup dengan adonan daging, susun dua adonan dengan ukuran yang sama, taruh dalam loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin.
4. Olesi adonan dengan kuning telur hingga rata dan diamkan selama 15 menit.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat.
6. Sajikan.

Hasil: 4 buah

521. Cheese Puff

Bahan

Kulit:

- 250 ml air
- 125 gram margarin
- 1 sdm gula pasir
- 125 gram tepung terigu
- 4 butir telur

Isi:

- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 1 sdm tepung terigu
- 175 ml susu cair
- 25 ml krim kental
- 150 gram keju krim oles
- 50 gram keju cheddar parut

Cara membuat:

1. **Kulit:** Didihkan air bersama margarin dan gula pasir hingga mendidih. Masukkan tepung terigu sambil terus diaduk hingga kalis dan tidak lengket lagi di panci ataupun wajan, angkat.
2. Setelah agak dingin, masukkan telur satu per satu, aduk hingga rata dan menjadi adonan yang kental.
3. Siapkan loyang yang telah diolesi dengan sedikit margarin hingga rata, panaskan oven dengan suhu 180°C.
4. Masukkan adonan ke dalam kantong plastik segitiga, beri spuit bentuk bintang. Semprotkan adonan ke loyang bentuk bintang kecil, beri jarak di loyang agar tidak lengket antar kue.
5. Panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
6. **Isi:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair dan krim kental, masak hingga mengental. Tambahkan keju krim dan keju parut, aduk rata, masak hingga mengental, angkat.
7. Ambil kue sus, potong mendarat tidak putus, isi dengan adonan isi.
8. Sajikan.

Hasil: 35 buah

522. Muffin Gurih

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- ½ sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 20 gram keju parmesan bubuk
- 200 gram jagung manis pipilan rebus
- 2 lembar daging asap, iris
- 50 gram keju cheddar, parut

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan loyang muffin diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tambahkan keju parmesan, jagung manis, daging asap, dan keju cheddar parut, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, panggang selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

Hasil: 12 buah

III

Dessert & Minuman



PUDING

523. Puding Sutera Almond

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 200 gram gula pasir
- 1 liter susu cair
- Esens almond secukupnya

Pelengkap:

Semangka, melon, pepaya, secukupnya, potong dadu kecil
Stroberi segar dan buah leci kalengan (siap beli)

Cara membuat:

1. Campur agar-agar, gula pasir, dan susu cair menjadi satu, didihkan. Setelah mendidih, angkat.
2. Tambahkan esens almond secukupnya, aduk rata.
3. Siapkan pinggan atau gelas tahan panas, tuang puding. Biarkan dingin dan mengeras, simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin, hias dengan semangka, melon, pepaya, stroberi, dan leci kalengan.

Untuk: 8 orang

524. Puding Batik Saus Cokelat

Bahan:

Puding:

- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1250 ml air
- 1 kaleng (375 ml) susu kental manis
- ½ sdt vanili bubuk
- 2 sdm cokelat bubuk
- 2 sdm gula pasir

Saus Cokelat:

- 500 ml air
 - 50 gram cokelat bubuk
 - 150 gram gula pasir
 - 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- Rum* secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. Siapkan piring tahan panas atau loyang bentuk segi empat panjang ukuran 1 ½ liter.
2. **Puding:** Campur air dengan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan agar-agar bubuk, dan vanili bubuk aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat. Ambil 1/3 bagian adonan beri cokelat bubuk dan gula pasir, aduk rata.
3. Ambil loyang puding, isi dengan 1/3 adonan putih, ambil sesendok adonan cokelat, tuangkan di loyang beri jarak, tuangkan lagi, di atas adonan cokelat sesendok adonan putih, lakukan terus bergantian hingga adonan habis. Simpan dalam lemari pendingin.
4. **Saus Cokelat:** Campur air, cokelat bubuk, dan gula pasir, aduk rata dan didihkan. Setelah mendidih kentalkan dengan larutan tepung maizena, biarkan mendidih kembali, angkat. Beri *rum* secukupnya, bila suka, dinginkan.
5. Sajikan puding dingin dengan saus cokelat.

Untuk: 8 orang

525. Puding Stroberi

Bahan:

- 300 gram stroberi segar, haluskan
- 500 ml susu cair
- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 150 gram gula pasir
- 4 putih telur

Saus Stroberi:

- 500 gram stroberi segar, haluskan
- 200 gram gula pasir
- 250 ml air
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding plastik ukuran 1 ½ liter yang telah dibasahi terlebih dahulu dengan air.
2. Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan susu cair, agar-agar, dan gula pasir, aduk rata dan didihkan. Setelah mendidih, angkat.
3. Setelah adonan agak hilang uap panasnya, kocok putih telur hingga mengembang kaku dan tuangkan ke dalam adonan agar-agar, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
4. **Saus:** Campur stroberi yang telah dihaluskan, gula pasir, dan air menjadi satu. Rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan maizena, angkat dan dinginkan.
5. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya.

Untuk: 16 potong

526. Puding Cream Mangga Saus Stroberi

Bahan:

- 500 gram mangga harum manis, haluskan
- 400 ml jus mangga
- 150 gram gula pasir
- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 ml krim kental dingin, kocok kaku

Saus:

- 300 gram stroberi segar, haluskan
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan:

Stroberi segar dan daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding plastik bentuk bulat tengahnya berlubang ukuran 1 liter, basahi dengan air dan sisihkan.
2. Campur mangga yang telah dihaluskan dengan jus mangga, gula pasir, dan agar-agar, aduk rata. Rebus hingga mendidih, angkat.
3. Setelah adonan agak dingin dan hilang uap panasnya, campur dengan krim yang telah dikocok kaku, aduk rata. Tuangkan adonan ke dalam loyang, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras.
4. **Saus:** Campur stroberi yang telah dihaluskan dengan gula pasir, rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan maizena. Angkat dan dinginkan.
5. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya, hias dengan stroberi segar dan daun mint.

Untuk: 10 orang

527. Puding Cokelat Dalam Gelas

Bahan

Cake:

- 3 butir telur
- 100 gram gula pasir
- ¼ sdt *cake emulsifier*
misalnya Sp, Ovalet, dan Tbm
- 75 gram tepung terigu
- 1 sdm cokelat bubuk
- 50 gram margarin, cairkan
margarin secukupnya, untuk taburan

- 400 ml air
- 100 gram gula pasir
- 20 gram cokelat bubuk
- 2 putih telur

Pelengkap:

- Dark cherry*, cherry merah, cokelat dekor, daun mint, dan krim kocok semprot siap pakai

Puding Cokelat:

- 1 bungkus agar-agar bubuk
warna putih

Cara membuat:

1. Siapkan loyang ukuran 20 x 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan dan panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. **Cake:** Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan berwarna pucat. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tuang margarin cair, aduk rata. Tuang adonan ke dalam loyang dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat dan dinginkan. Potong dadu ukuran 3 cm, sisihkan.
3. Siapkan gelas bertangkai, basahi dengan air. Susun potongan cake ke dalam gelas, taruh *dark cherry* di atasnya.
4. **Puding Cokelat:** Masak agar-agar bersama air dan gula pasir, setelah agak panas/berasap, ambil sedikit larutkan agar-agar, campur dengan cokelat bubuk, aduk rata. Campurkan kembali ke dalam larutan agar-agar, masak hingga mendidih dan matang. Angkat.
5. Setelah adonan agak dingin dan hilang uap panasnya. Kocok putih telur hingga mengembang kaku dan tuangkan ke dalam larutan agar-agar, aduk rata.
6. Tuangkan ke dalam gelas, setelah agak dingin simpan dalam lemari pendingin.
7. Sajikan selagi dingin, hias dengan krim semprot, cherry merah, cokelat dekor, dan daun mint.

Untuk: 8 gelas

528. Puding Diplomat

Bahan:

300 gram cake rasa, menurut selera	Stroberi segar dan daun mint secukupnya, untuk hiasan
100 gram kismis	
100 gram ceri merah	
100 gram ceri hijau	
6 butir telur	Saus Susu:
100 gram gula pasir	400 ml susu cair
450 ml susu cair	100 gram gula pasir
100 ml krim kental	3 sdm tepung maizena
¼ sdt garam	2 kuning telur
1 sdm bumbu spekek	½ sdt vanili bubuk
Irisan <i>almond</i> secukupnya, untuk taburan	100 ml krim kental
	<i>Rum</i> secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Potong cake berbentuk dadu, kismis rendam sebentar dalam air hingga lunak. Tiriskan, ceri merah dan hijau dipotong kecil sebesar kismis.
3. Kocok telur dan gula pasir hingga gula larut. Masukkan susu cair, krim kental, garam, dan bumbu spekek, aduk rata.
4. Tata potongan cake dalam pinggan tahan panas, taburkan kismis, ceri merah, dan hijau. Tuangkan adonan telur dan taburi irisan *almond*. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang dan padat, angkat, dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
5. **Saus Susu:** Campur susu cair dan gula pasir menjadi satu, masak hingga mendidih, kecilkan api. Campur tepung maizena dengan sedikit air, kuning telur, vanili bubuk, dan krim kental menjadi satu, aduk rata. Tuangkan ke dalam susu, masak hingga adonan kental dan matang, angkat. Tambahkan *rum* bila suka dan dinginkan, simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan puding selagi dingin dengan sausnya, hias dengan stroberi segar dan daun mint di atasnya.

Untuk: 12 potong

529. Puding Jagung Manis

Bahan:

- 7 buah jagung manis, pipil
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 2 sdm tepung maizena
- ½ sdt vanili bubuk
- 3 sdm jagung manis pipilan, untuk taburan

Stroberi segar dan daun pandan secukupnya, untuk hiasan

Saus:

- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdm tepung maizena
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding plastik yang telah terlebih dahulu dibasahi dengan air.
2. Jagung setelah dipipil dihaluskan bersama santan, kemudian saring dan buang ampasnya, jika ukurannya kurang dari 600 ml tambahkan lagi santannya.
3. Campur adonan jagung dengan gula pasir, agar-agar bubuk, dan tepung maizena, aduk rata.
4. Masak adonan jagung, tambahkan vanili bubuk, setelah mendidih, angkat. Masukkan jagung pipilan ke dalam adonan, tuangkan ke dalam cetakan hingga penuh, biarkan hingga mengeras dan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.
5. **Saus:** Campur santan dengan gula pasir, tepung maizena, dan garam, tambahkan daun pandan, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Dinginkan dan simpan dalam lemari pendingin.
6. Sajikan puding selagi dingin bersama sausnya. Hias puding dengan stroberi dan potongan daun pandan.

Untuk: 12 potong

530. Puding Apel Kayu Manis

Bahan:

- | | | | |
|-----|-------------------|---|---------------------------------|
| 8 | lembar roti tawar | 3 | buah apel malang, potong dadu |
| 300 | ml susu cair | 1 | buah nanas, potong bentuk kipas |
| 50 | ml krim kental | 1 | sdm kayu manis |
| 100 | gram gula pasir | | |
| 6 | butir telur | | |
| ½ | sdt vanili bubuk | | |
- Potongan apel, ceri merah, dan daun mint secukupnya, untuk hiasan

Pelengkap:

Saus susu
(lihat resep **Puding Diplomat**)

Adonan Apel:

- 100 gram gula pasir
50 ml air

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas yang telah dipoles dengan margarin hingga rata, tata roti tawar mengelilingi pinggan dan dasar pinggan.
2. Campur susu dengan krim kental dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan telur dan vanili bubuk, aduk rata dan saring.
3. **Adonan Apel:** Didihkan air dan gula, masukkan potongan apel dan nanas, tambahkan kayu manis bubuk, aduk rata, masak hingga apel lunak dan matang, angkat.
4. Tuangkan adonan apel ke dalam pinggan dan tambahkan adonan telur, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan dingin dengan saus susu. Hias dengan potongan apel, ceri merah, dan daun mint.

Untuk: 12 potong

531. Puding Crepe

Bahan

Crepe:

- 75 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 200 ml susu cair
- 1 butir telur
- ¼ sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

Isi:

- Selai stroberi secukupnya
- 2 buah apel hijau, kupas, iris
- 1 kaleng *dark cherry*, tiriskan

Adonan Susu:

- 6 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 1 sdm tepung maizena
- 400 ml susu cair
- 100 ml krim kental
- ½ sdt vanili bubuk

Taburan:

- Irisan *almond*
- Gula bubuk
- Kayu manis bubuk

Hiasan:

- Stroberi segar secukupnya

Cara membuat:

1. **Crepe:** Campur tepung terigu dengan susu cair, telur, dan garam, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar diameter 20 cm. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
2. Siapkan piringan tahan panas ukuran 22 cm, ambil selembar dadar, olesi dengan selai stroberi, gulung. Tata dalam piringan dan taruh irisan apel di atasnya.
3. **Adonan Susu:** Campur telur dan gula, kocok hingga gula larut. Masukkan tepung maizena, tuangkan susu cair, sedikit-sedikit, sambil diaduk terus, tuangkan krim kental, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
4. Tuangkan adonan susu ke dalam piringan, beri *dark cherry*, taburi dengan irisan *almond*, panggang dalam oven panas selama 25 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Taburi dengan gula bubuk dan kayu manis bubuk, hias dengan stroberi segar.
6. Sajikan.

Untuk: 12 orang

532. Puding Cokelat Kukus

Bahan:

- 125 gram cokelat masak, serut
- 2 sdm susu cair
- 2 sdm *rum*
- 225 gram tepung terigu *self-raising*
- 100 gram mentega, cairkan
- 4 sdm gula palem
- 1 sdt kopi instan
- 3 sdm *almond* bubuk
- 100 gram kismis
- 100 gram ceri merah
- 100 gram ceri hijau
- 2 butir telur, kocok bersama
100 gram gula pasir

Saus:

- 150 gram cokelat masak, cairkan
dan campur dengan 100 ml
susu cair, aduk rata, masak
sementar, angkat.

Hiasan:

- Gula bubuk, untuk taburan
- Stroberi segar
- Kiwi
- Jeruk manis kalengan, siap beli
- Daun mint
- Krim kocok semprot siap pakai

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas ukuran 1 liter, atau mangkuk kecil tahan panas, olesi dengan mentega, siapkan dandang untuk mengukus.
2. Tim cokelat masak bersama susu cair hingga mencair, angkat. Tambahkan *rum*, aduk rata.
3. Masukkan tepung *self raising*, aduk rata. Masukkan mentega cair, gula palem, kopi instan, dan *almond* bubuk, menjadi satu. Tambahkan kismis, ceri merah, dan ceri hijau, aduk rata.
4. Kocok telur bersama gula hingga larut, Masukkan ke dalam adonan tepung, aduk rata.
5. Tuangkan adonan ke dalam mangkuk tahan panas dan kukus selama 2 jam hingga matang, gunakan tusukan sate untuk melihat kematangan puding bila sudah tidak lengket. Angkat, dan dinginkan.
6. Sajikan puding dingin dengan ditaburi gula bubuk dan saus cokelat. Hias dengan krim semprot, beri stroberi, kiwi, jeruk manis, dan daun mint di atasnya.

Untuk: 8 orang

533. Puding Roti Saus Blueberry

Bahan:

- 100 gram gula pasir
- 3 butir telur
- 30 gram tepung terigu
- 150 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 3 lembar roti tawar, potong dadu kecil
- 100 gram peach dalam kaleng, siap beli, potong dadu
- 150 gram nanas, iris
- 50 gram mentega, cairkan

Saus Blueberry:

- 400 gram blueberry dalam kaleng, siap beli
- 100 ml jus oranye
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt kayu manis bubuk
- 2 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan:

- Krim kocok semprot siap pakai
- Stroberi segar
- Daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan loyang kecil-kecil, olesi dengan mentega, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Campur gula pasir dan telur, kocok hingga gula larut. Masukkan tepung terigu, susu cair, krim kental, vanili bubuk, garam, dan mentega cair, aduk rata.
3. Masukkan potongan roti tawar, peach, dan nanas, aduk rata.
4. Tuang ke dalam loyang dan panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat, dan biarkan dingin. Simpan dalam lemari pendingin.
5. **Saus:** Haluskan blueberry dengan jus oranye. Campur dengan gula pasir dan kayu manis bubuk, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
6. Sajikan dingin, hias dengan krim, stroberi segar, daun mint, dan sausnya.

Untuk: 6 orang

534. Srikaya Durian

Bahan:

- 6 butir telur
 - 3 sdm gula pasir
 - 200 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 200 gram gula merah, rebus dengan 100 ml air
 - 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
 - 2 lembar daun pandan, potong-potong
 - 5 mata durian, ambil dagingnya
- Ceri merah dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap:

Nasi ketan dan santan areh. secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau pinggan tahan panas, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur dan gula merah cair menjadi satu. Aduk, tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh durian ke dalam mangkuk atau pinggan secukupnya dan beri adonan telur hingga $\frac{3}{4}$ penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan.
6. Sajikan dengan siraman santan areh dan nasi ketan, hias atasnya dengan ceri merah dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 10 mangkuk

535. Srikaya Kelapa Muda

Bahan:

- 7 butir telur
 - 100 gram gula pasir
 - 250 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 200 gram gula merah, rebus dengan 100 ml air
 - 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
 - 2 lembar daun pandan, potong-potong
 - 1 butir kelapa muda, keruk
- Ceri merah, kerukan kelapa, dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap:

Nasi ketan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas, ukuran 100 ml, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur dan gula merah cair menjadi satu. Aduk, tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh dalam mangkuk 1 sdm kelapa muda, tuangkan adonan telur hingga $\frac{3}{4}$ penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga adonan menjadi padat, angkat, dinginkan.
6. Sajikan dengan nasi ketan, hias atasnya dengan ceri merah, kerukan kelapa, dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 8 mangkuk

536. Srikaya Pisang

Bahan:

- 6 butir telur
 - 100 gram gula pasir
 - 250 ml santan kental
 - 200 gram gula merah, rebus dengan 100 ml air
 - 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan 50 ml santan
 - 1 sdm bumbu spekek
 - 2 lembar daun pandan, potong-potong
 - 3 buah pisang raja matang, iris
- Ceri merah, kayu manis batangan, dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap:

Nasi ketan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas ukuran 100 ml, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Campur santan dengan kocokan telur, bumbu spekek, dan gula merah cair, menjadi satu, aduk. Tambahkan larutan maizena, aduk rata.
4. Taruh irisan pisang dalam mangkuk, tuangkan adonan telur hingga $\frac{3}{4}$ penuh, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat, dinginkan.
6. Sajikan dengan nasi ketan, hias atasnya dengan ceri merah, kayu manis batangan, dan daun pandan sebagai pemanis.

Hasil: 8 mangkuk

537. Srikaya Pandan Nangka

Bahan:

- 5 butir telur
 - 125 gram gula pasir
 - 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
 - 1 sdm tepung hunkue, larutkan dengan 50 ml santan
 - 3 sdm air daun suji atau pandan pasta secukupnya
 - 2 lembar daun pandan, potong-potong
 - 5 mata nangka, potong dadu
- Potongan nangka dan daun pandan, untuk hiasan

Pelengkap:

Nasi ketan

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau piring tahan panas, sisihkan.
2. Kocok telur dan gula hingga gula larut.
3. Masukkan santan ke dalam kocokan telur, aduk rata. Tambahkan larutan hunkue dan pandan pasta, aduk rata.
4. Tuang adonan telur ke dalam mangkuk atau piring dan taburi dengan nangka, beri sepotong daun pandan.
5. Kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat dan dinginkan.
6. Taburi atasnya dengan potongan nangka dan daun pandan sebagai pemanis, sajikan dengan nasi ketan.

Untuk: 10 mangkuk

Catatan:

Cara membuat air daun suji: ambil 20 lembar daun suji dan 3 lembar daun pandan, potong-potong dan haluskan tambahkan 100 ml air dan saring, gunakan secukupnya.

538. Srikaya Tape Singkong

Bahan:

- 200 gram tape singkong manis, haluskan
- 8 sdm sari kelapa
- 7 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 2 lembar daun pandan, potong-potong

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau pinggan kecil tahan panas, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula hingga gula larut. Tuangkan santan, aduk rata. Tambahkan garam dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan ke dalam mangkuk: 1 sdm tape singkong dan 1 sdm sari kelapa, tuangkan adonan telur, beri sepotong daun pandan, kukus selama 20 menit hingga matang dan adonan menjadi padat, angkat.
4. Dinginkan dan simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan.

Untuk: 8 mangkuk

539. Tiramisu Dalam Gelas

Bahan:

- 100 gram *biscuit sponge*, siap beli
- 200 gram stroberi segar
- 200 ml krim kental, dingin
- 75 gram gula bubuk
- 100 ml kopi dingin
- 50 ml *coffee liqueur* “kahlua”
- 250 gram keju *mascarpone*, kocok lembut

Taburan:

Cokelat bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan gelas sedang 150 ml, bentuk menurut selera, sisihkan.
2. Tata biskuit secukupnya dalam gelas, taruh stroberi di atas biskuit, sisihkan.
3. Kocok krim kental dingin bersama gula bubuk hingga mengembang kaku.
4. Campur krim yang telah dikocok dengan keju *mascarpone* kocok, aduk rata, tambahkan kopi dingin dan kahlua, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam gelas hingga hampir penuh. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
6. Sajikan dingin taburi dengan cokelat bubuk.

Untuk : 6 gelas

540. Croissant Cream Puding

Bahan :

- 10 potong roti *croissant*, siap beli
- 1 bungkus @ 250 gram *cream cheese*
- 6 kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 300 ml krim kental
- 200 ml susu cair
- 1 kaleng (400 gram) ceri merah dalam kaleng, tiriskan

Cara membuat:

1. Siapkan piring tahan panas ukuran 20 cm, sisihkan.
2. Kocok *cream cheese* hingga lembut. Masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok.
3. Campur gula pasir dengan krim kental dan susu cair, aduk rata. Campurkan ke dalam *cream cheese*, aduk rata.
4. Tata *croissant* dalam piring, tuangkan adonan. Tambahkan ceri merah, ratakan. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
5. Sajikan dingin.

Untuk : 8 orang

KOLAK

541. *Angsle*

Bahan:

- 100 gram sagu mutiara, matang
- 100 gram kacang hijau, rebus matang
- 200 gram tape singkong, potong dadu
- 2 iris roti tawar, potong dadu kecil
- 200 gram nasi ketan putih
- 150 gram kacang tanah, goreng

Kuah Jahe:

- 200 gram jahe, kupas dan memarkan
- 1.5 liter santan dari 1½ butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 300 gram gula pasir
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. **Kuah Jahe:** Rebus santan bersama jahe, gula pasir, daun pandan, dan garam. Selama merebus aduk-aduk agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, angkat.
2. Siapkan mangkuk, isi dengan sagu mutiara, kacang hijau, tape singkong, roti tawar, nasi ketan, dan kuah santan.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi kacang goreng.

Untuk: 6 orang

542. *Wedang Ronde*

Bahan:

Kuah:

- 250 gram jahe, kupas dan memarkan
- 1 liter air
- 1 lembar daun pandan, robek-robek
- 200 gram gula pasir
- 2 lembar roti tawar, potong dadu kecil

Bola-bola Ketan:

- 200 gram tepung ketan
- 150 ml air
- pewarna merah dan hijau secukupnya

Isian Kacang:

- 300 gram kacang tanah goreng dan haluskan bersama
- 100 gram gula pasir
- 3 sdm tepung sagu
- 2 sdm selai kacang

Taburan:

- Kacang tanah goreng

Cara membuat:

1. **Kuah:** Rebus jahe bersama air, daun pandan, dan gula pasir hingga mendidih, angkat. Sisihkan.
2. **Bola-bola Ketan:** Campur tepung ketan dengan air hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, bagi menjadi 3 bagian, satu bagian diberi warna hijau dan satu bagian diberi warna merah, bentuk adonan menjadi bola-bola sebesar kelereng, sisihkan.
3. **Isian Kacang:** Haluskan kacang tanah goreng bersama gula pasir dan tepung sagu, tambahkan selai kacang, aduk rata. Bentuk menjadi bola-bola sebesar kelereng, ambil bola ketan, isi dengan isian kacang.
4. Didihkan air, masukkan bola ketan, masak hingga mengapung, angkat, tiriskan, siram dengan air dingin.
5. **Penyajian:** Panaskan kembali kuah dan siapkan mangkuk, tata bola-bola, beri roti tawar, tuangkan kuah dan taburi dengan kacang tanah goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

543. Wedang Gula Kacang

Bahan:

- 250 gram gula merah, sisir
- 100 gram gula pasir
- 200 ml air
- 1 batang daun pandan
- 1 liter santan dari 1 ½ butir kelapa
- 50 gram jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1 buah kelapa muda, kerok
- 100 gram kacang tanah goreng

Cara membuat:

1. Rebus gula merah bersama air, gula pasir, dan daun pandan, hingga mendidih dan gula larut, angkat, saring.
2. Rebus air gula bersama santan, jahe, dan serai, setelah mendidih, angkat.
3. Siapkan gelas, taruh kelapa muda, tuangkan santan. Taburi kacang tanah goreng.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

544. *Wedang Kolang-kaling Tape*

Bahan:

- 200 gram gula merah, sisir
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan
- 350 gram kolang-kaling
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 250 gram tape singkong, potong dadu

Cara membuat:

1. Rebus gula merah bersama gula pasir dan daun pandan, setelah mendidih dan gula larut, saring.
2. Rebus kembali gula merah, masukkan kolang-kaling, masak hingga kolang-kaling matang. Masukkan santan, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan gelas atau mangkuk, isi dengan tape, tuangkan kuah santan kolang-kaling.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

545. Kolak Pisang Nangka

Bahan:

- 6 buah pisang raja matang
- 30 gram tepung terigu
- 20 gram tepung sagu
- 50 gram gula pasir
- 1 butir telur
- ½ sdt garam

Kuah Santan:

- 1 liter santan dari 1½ butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, sobek-sobek
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt vanili bubuk
- 5 mata nangka, potong dadu

Cara membuat:

1. Haluskan pisang raja dengan menggunakan punggung sendok, masukkan gula pasir, tepung terigu, tepung sagu, telur, dan garam aduk rata, sisihkan.
2. **Kuah Santan:** Masak santan bersama daun pandan, gula pasir, dan vanili bubuk, setelah mendidih, masukkan adonan pisang sesendok-sesendok dan masak hingga pisang mengapung. Tambahkan potongan nangka, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

546. Kolak ubi Pisang Durian

Bahan:

Isi:

- 250 gram ubi merah, potong dadu
- 3 buah pisang raja manis
- 150 gram kolang-kaling
- 3 mata durian

Kuah Gula:

- 1 liter air
- 200 gram gula merah sisir
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1/2 sdt garam

Saus:

- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 sdm tepung sagu
- ½ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Kuah Gula:** Didihkan air bersama gula merah, gula pasir, daun pandan, dan garam, setelah mendidih, angkat, saring. Didihkan kembali dan masukkan ubi, pisang, dan kolang-kaling, masak hingga matang, tambahkan durian, masak sebentar, angkat.
2. **Saus:** Campur santan, tepung sagu, garam, dan daun pandan, masak hingga mendidih, angkat.
3. Sajikan kolak dengan sausnya.

Untuk: 6 orang

547. *Jenang Gerundul*

Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 150 ml air, atau hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk
- 1 sdm air kapur sirih

Bubur:

- 750 ml air
- 250 gram gula merah
- 50 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 50 gram tepung ketan dan 2 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Pelengkap:

Saus santan

Cara membuat:

1. Uleni tepung ketan dengan air dan air kapur sirih hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bentuk seperti menyerupai telur gabus.
2. **Bubur:** Masak air bersama gula merah, gula pasir, dan daun pandan, setelah mendidih masukkan ketan yang telah dibentuk, masak hingga mengapung. Masukkan larutan tepung ketan dan tepung maizena, setelah mengental, angkat.
3. Sajikan bubur dengan saus santan.

Untuk: 6 orang

548. Bubur Sumsu

Bahan:

- 100 gram tepung beras
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

Saus:

- 500 gram gula merah
- 250 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Didihkan 800 ml santan, tambahkan daun pandan dan sebagian garam.
2. Campur 200 ml santan dengan tepung beras dan sisa garam, aduk rata, Tuangkan ke dalam santan mendidih, masak hingga menjadi bubur yang kental, aduk rata. Angkat.
3. **Saus:** Didihkan gula merah dan air, tambahkan daun pandan, setelah mengental, angkat, dan saring.
4. Sajikan bubur dengan saus gula merah.

Untuk: 6 orang

549. Bubur Sagu Ambon

Bahan:

- 250 gram sagu ambon
- 1 buah ubi merah, kupas, potong dadu
- 1 liter air
- 500 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 3 lembar daun pandan

Saus:

- 500 ml santan kental dari 1½ butir kelapa
- 3 lembar daun pandan
- ½ sdt garam
- 1 sdm tepung maizena

Cara membuat:

1. Rendam sagu ambon dalam air hingga lunak, lalu remas-remas, tiriskan.
2. Rebus ubi hingga setengah matang, angkat.
3. Didihkan air bersama gula merah, gula pasir, dan daun pandan, setelah gula larut saring.
4. Didihkan kembali, masukkan sagu ambon dan ubi, masak hingga mengental dan bubur matang, angkat.
5. **Saus:** Campur santan dengan garam dan tepung maizena, tambahkan daun pandan. Masak hingga mendidih dan agak kental. Angkat.
6. Sajikan bubur sagu dengan sausnya.

Untuk: 6 orang

550. Bubur Ketan Hitam Ala Kaki Lima

Bahan:

- 250 gram beras ketan hitam
- 1½ liter air
- 200 gram gula merah
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram kacang hijau, rebus matang, tiriskan
- 3 iris roti tawar, potong dadu

Saus:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit santan
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 100 gram gula pasir
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras ketan hitam dan masak bersama air, gula merah, gula pasir, dan daun pandan hingga menjadi bubur. Angkat.
2. **Saus:** Rebus santan bersama daun pandan, gula pasir, dan garam. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan ketan hitam, kacang hijau, potongan roti tawar, dan beri saus secukupnya.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

551. Bubur Ketan Manis

Bahan:

- 250 gram beras ketan putih, cuci bersih
- 1 ½ liter air
- 200 gram gula merah sisir
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 gram singkong rebus, potong dadu, kukus matang
- 250 gram labu kuning, kukus matang, potong dadu
- 250 gram ubi merah, kukus matang, potong dadu

Saus Santan:

- 750 ml santan kental dari 1 ½ butir kelapa
- 2 sdt tepung maizena
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt vanili bubuk
- 5 mata nangka, potong dadu

Cara membuat:

1. Rebus ketan putih dengan air dan daun pandan, setelah mengental dan ketan lunak, masukkan gula merah, gula pasir, lalu masak hingga bubur matang, angkat.
2. **Saus Santan:** Aduk rata santan, tepung maizena, garam, dan vanili bubuk. Masukkan daun pandan dan masak dengan api sedang hingga mendidih dan mengental. Angkat, masukkan potongan nangka.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan bubur ketan, potongan singkong, labu, ubi, dan nangka, tambahkan saus santan.
4. Sajikan segera.

Untuk: 6 orang

552. Bubur Jagung

Bahan:

- 200 gram gula pasir
- 750 ml air
- ¼ sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 400 gram jagung manis pipilan
- 250 gram jagung manis, blender
- 2 sdm tepung beras, larutkan dengan sedikit air

Saus Santan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- ¼ sdt garam
- 2 sdt tepung maizena
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. Masak gula pasir bersama air, garam, dan daun pandan. Setelah mendidih, masukkan jagung manis pipilan dan jagung manis halus, kentalkan dengan larutan tepung beras, setelah mengental, angkat.
2. **Saus Santan:** Campur santan dengan garam dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan daun pandan dan masak hingga mengental, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan bubur jagung, tambahkan kuah santan.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

553. Bubur Merah Putih

Bahan:

Bubur Putih:

- 250 gram beras putih
- 1 liter air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Bubur Merah:

- Setengah bagian bubur putih jadi, ditambah
- 250 gram gula merah rebus bersama 150 ml air, saring

Taburan:

- $\frac{1}{2}$ butir kelapa setengah tua, parut memanjang, kukus dan irisan gula merah secukupnya

Cara membuat:

1. **Bubur Putih:** Masak beras dengan air, daun pandan, dan garam, gunakan api sedang, setelah menjadi bubur tambahkan santan. Masak sebentar, angkat, bagi dua bagian.
2. Satu bagian untuk bubur merah: Rebus gula merah dengan air, setelah gula larut, angkat dan saring, masukkan ke dalam bubur putih, aduk rata.
3. Siapkan piring, ambil sedikit bubur putih, tambahkan bubur merah, hias dengan taburan kelapa parut dan irisan gula merah.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

554. Bubur Jali Merah Delima

Bahan:

Bubur Jali:

200 gram jali, rendam sedikitnya
3 jam
2 liter air
3 lembar daun pandan, simpulkan
300 gram gula pasir
1 sdt garam

2 tetes pewarna merah
100 gram tepung sagu

Kuah Santan:

500 ml santan dari 1 butir kelapa
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdm tepung maizena
1 lembar daun pandan, simpulkan

Merah Delima:

250 gram *waterchesnut* atau
bangkuang, potong dadu kecil

Cara membuat:

1. **Bubur Jali:** Jali setelah direndam cuci bersih, tiriskan. Rebus jali dengan air dan daun pandan, gunakan api sedang, setelah mendidih dan jali lunak masukkan gula pasir dan garam, masak sebentar, angkat.
2. **Merah Delima:** Campur potongan *waterchesnut* atau bangkuang dengan pewarna merah, ratakan, diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung sagu. Didihkan air, masukkan merah delima, masak hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es, diamkan sebentar, dan tiriskan kembali.
3. **Kuah Santan:** Campur santan dengan garam dan tepung maizena, aduk rata, masak bersama daun pandan hingga mengental, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tuangkan jali dan merah delima, beri kuah santan di atasnya.
5. Sajikan.

Untuk: 6 orang

555. Bubur Bola Dadar Manis

Bahan

Isi/Enten Kelapa:

- ½ butir kelapa setengah tua kupas, parut memanjang
- 150 gram gula merah, sisir
- 50 gram gula pasir
- 50 ml air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt vanili bubuk

Adonan Bola:

- 125 gram tepung ketan
- 75 ml air
- 1 sdt air kapur sirih
- Pasta pandan secukupnya

Adonan Dadar:

- 75 gram tepung terigu
- 200 ml air
- 1 butir telur
- 1 sdm gula pasir
- 1 butir telur
- Pasta pandan secukupnya
- 1 sdm minyak goreng

Saus Santan Kental:

- 50 gram tepung maizena
- 1 liter santan
- ½ sdt garam
- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan

Cara membuat:

1. **Isi Enten Kelapa:** Campur kelapa parut, gula merah, gula pasir, air, daun pandan, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak hingga mengering, angkat.
2. **Bola-Bola:** Campur tepung ketan, air, dan air kapur sirih, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Tambahkan pasta pandan, aduk rata, ambil sesendok makan adonan isi dengan isian secukupnya, bulatkan, dididihkan air, masak hingga mengapung, angkat, tiriskan.
3. **Adonan Dadar:** Campur tepung terigu dengan air, gula, telur, dan pasta pandan, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata. Buat dadar dengan wajan anti-lengket ukuran 16 cm, ambil satu dadar, isi dengan 1 sdm isi kelapa enten, bungkus bentuk dadar gulung.
4. **Saus Santan Kental:** Larutkan tepung maizena dengan sedikit santan, rebus sisa santan bersama daun pandan, garam, dan gula pasir dididihkan. Masukkan larutan maizena, aduk hingga mengental, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata bola-bola dan dadar, siramkan saus di atasnya.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 8-10 porsi

ES KRIM

556. Es Krim Tutti Fruity

Bahan:

- 900 ml es krim rasa vanilla
- 900 ml es krim rasa stroberi
- 1 kaleng (375 gram) koktil buah, tiriskan

Hiasan:

- 125 gram cokelat masak, lelehkan

Saus Cokelat: 125 gram cokelat masak dan 200 ml susu cair, masak hingga menjadi saus yang kental. Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan 2 piring cekung tahan dingin ukuran 18 cm dan 16 cm.
2. Ambil piring ukuran 18 cm, isi dengan es krim rasa vanilla, ratakan ke seluruh bagian dinding piring dan tekan dengan piring ukuran 16 cm, dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras.
3. Setelah es krim vanilla mengeras, es krim rasa stroberi campur dengan koktil buah, keluarkan piring penekan dan isi dengan es krim stroberi, bekukan kembali.
4. Setelah mengeras, keluarkan dari piring, agar mudah siram bagian luar piring dengan air hangat, taruh di piring saji, tuangkan cokelat masak yang telah dilelehkan.
5. Potong menurut selera, sajikan segera dengan saus cokelat. Hias dengan stroberi segar

Untuk: 10 potong

557. Ice Cake I

Bahan:

Cake:

- 5 kuning telur
- 3 putih telur
- 125 gram gula pair
- 100 gram tepung terigu
- 2 sdm cokelat bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 75 gram margarin, lelehkan

Hiasan:

- 125 gram cokelat masak, lelehkan
- Krim kocok semprot dan buah stroberi segar

Isi:

900 ml es krim rasa vanilla, atau rasa menurut selera

Cara membuat:

1. **Cake:** Siapkan piringan tahan panas bentuk cekung ukuran 20 cm atau loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Kocok kuning telur bersama putih telur dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin leleh, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat dan hilangkan uap panasnya.
4. Setelah cake dingin, keluarkan isi cake hingga berlubang, taruh kembali dalam loyang dan isi dengan es krim, ratakan dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras.
5. Setelah mengeras, siram dengan cokelat masak yang telah dilelehkan, simpan kembali dalam *freezer*.
6. Potong menurut selera, hias dengan krim kocok semprot dan buah stroberi, segera sajikan.

Untuk : 8 orang

558. Es Krim Kipas

Bahan:

Dadar:

- 100 gram tepung terigu
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 250 ml susu cair
- 1 butir telur
- 1 sdm margarin, lelehkan
- 900 ml es krim rasa cokelat, atau rasa lain menurut selera

Hiasan (kipas):

- 150 gram cokelat masak, lelehkan dan 100 gram kacang mete goreng, cincang kasar
- Selembar plastik tebal
- Krim kocok semprot, stroberi segar, dan saus cokelat (lihat resep **es krim tutti fruiti**)

Cara membuat :

1. **Hiasan (Kipas):** Cokelat masak setelah dilelehkan, tuangkan ke plastik, putar-putar hingga merata dan taburi kacang mete goreng dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras. Setelah mengeras potong bentuk kipas/ segitiga.
2. **Dadar:** Campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula pasir, dan susu cair, aduk rata. Tambahkan telur dan margarin leleh, aduk rata. Buat dadar tipis dengan wajan pipih, ukuran 20 cm.
3. **Penyajian:** Siapkan piring, tata dadar, ambil dua scoop es krim, hias dengan krim kocok, stroberi, dan cokelat kipas.
4. Sajikan dengan saus cokelat.

Untuk : 6 orang

559. Es Krim Dalam Mangkuk

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 900 ml es krim rasa vanilla, atau menurut selera
- Hiasan krim semprot dan buah segar

Saus cokelat: lihat resep **es krim tutti fruiti**

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan loyang muffin ukuran diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula, hingga gula hancur, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, coklat bubuk, *baking powder* dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan margarin leleh, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Setelah kue dingin, potong bagian atas kue mendatar, keluarkan/kerok kue secukupnya, taruh es krim 1 scoop, tutup kembali, hias dengan krim semprot dan buah segar.
6. Sajikan bersama saus cokelat.

Untuk : 10 mangkuk

560. Caramel Pinas Es Krim

Bahan:

- 150 gram gula pasir
- 3 sdm madu
- 150 ml air jeruk manis
- 6 buah pisang ambon
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- Kulit jeruk manis, iris bentuk korek api
- 900 ml es krim vanilla, atau rasa menurut selera

Hiasan: krim kocok, stroberi segar, dan daun mint

Cara membuat:

1. Panaskan gula pasir hingga menjadi karamel. Masukkan madu dan masukkan air jeruk manis, masak hingga mengental.
2. Masukkan pisang dan nanas, masak sebentar. Tambahkan kulit jeruk, aduk rata, angkat.
3. Siapkan mangkuk, taruh pisang nanas dan sausnya, 2 scoop es krim, hias dengan krim kocok, stroberi, dan daun mint.
4. Sajikan segera.

Untuk : 6 orang

561. Es Loly Cokelat

Bahan:

- 1 kaleng susu kental manis cokelat
- 200 ml air
- 20 gram tepung maizena
- 100 ml krim kental
- Rum atau esens rum, bila suka
- 100 gram cokelat chips/keping

Hiasan:

- 100 gram cokelat masak, lelehkan
- Cetakan es loly dan stik es krim secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan es loly dan stik es krim.
2. Campur susu kental manis cokelat dengan air dan tepung maizena, aduk rata.
3. Masak adonan susu hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan krim kental, aduk rata. Bila suka tambahkan rum atau esens rum, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam cetakan, masukkan cokelat chips dan simpan dalam *freezer*, setelah 15 menit mulai mengeras tusukan stik es krim dan simpan kembali hingga mengeras.
5. Setelah mengeras, keluarkan dari cetakan, basahi cetakan dengan air agar mudah mengeluarkan dari cetakan.
6. Hias atau celupkan es loly ke dalam cokelat masak leleh.
7. Sajikan.

Untuk : 6-8 loly

562. Es Loly Durian

Bahan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 100 gram gula pasir
 - 150 gram durian, haluskan
 - 20 gram tepung sagu/tepung maizena
 - $\frac{1}{4}$ sdt garam
 - 1 lembar daun pandan, simpulkan
- Cetakan es loly dan stik es loly

Cara membuat:

1. Campur santan dengan gula pasir, durian, tepung sagu/tepung maizena, dan garam, aduk rata.
2. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya.
3. Tuangkan ke dalam cetakan es loly dan simpan dalam *freezer*, setelah 15 menit mulai mengeras, tusukan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* sedikitnya 3 jam hingga beku.
4. Sajikan setelah beku dan mengeras.

Untuk : 6-8 loly

563. Es Loly Jagung Manis

Bahan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 100 gram gula pasir
 - 300 gram jagung manis pipilan/dalam kaleng
 - 20 gram tepung maizena
 - $\frac{1}{4}$ sdt garam
 - $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
 - 1 lembar daun pandan, simpulkan
- Cetakan es loly dan stik es loly

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan es loly dan stik es loly.
2. Haluskan 250 gram jagung manis pipilan dengan blender.
3. Campur santan dengan gula pasir, jagung yang telah diblender, tepung maizena, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
4. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya.
5. Tuangkan ke dalam cetakan es loly dan simpan dalam *freezer*, setelah 15 menit mulai mengeras masukkan stik es, dan simpan kembali dalam *freezer* sedikitnya 3 jam hingga beku.
6. Sajikan setelah beku dan mengeras.

Untuk : 6-8 loly

564. Es Loly Cendol

Bahan:

Cendol:

- 100 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu/kanji
- 600 ml air
- Pasta pandan secukupnya

Santan:

- 500 ml santan dari 1,5 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- Cetakan es loly dan stik es loly

Saus Gula Merah:

- 300 gram gula merah
- 150 gram gula pasir
- 300 ml air

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan/saringan untuk membuat cendol dan wadah yang berisi air es.
2. **Cendol:** Campur tepung beras, tepung sagu, air, dan pasta pandan, aduk rata. Masak hingga mengental dan kalis, angkat.
3. Tuangkan adonan ke cetakan, tekan-tekan adonan dengan sendok kayu hingga menjadi cendol, buang sebagian airnya, tiriskan.
4. **Saus Gula Merah:** Rebus gula merah bersama gula pasir dan air, setelah mendidih, angkat dan saring.
5. **Santan:** Rebus santan bersama daun pandan dan garam, rebus hingga mendidih, gunakan api kecil, selama memasak aduk-aduk agar tidak pecah. Angkat dan biarkan dingin.
6. Campur cendol dengan saus gula merah dan santan, aduk rata.
7. Tuangkan ke dalam cetakan, masukkan ke dalam *freezer*, setelah 15 menit, tusuk dengan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* selama 3 jam.
8. Segera sajikan setelah mengeras.

Untuk : 6-8 loly

565. Es Loly Kopyor

Bahan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 100 gram gula pasir
 - 30 gram tepung sagu
 - $\frac{1}{4}$ sdt garam
 - $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
 - 1 lembar daun pandan, simpulkan
 - 80 ml sirup merah/cocopandan
 - 1 buah kelapa kopyor, kerok
- Cetakan es loly dan stik es loly

Cara membuat:

1. Campur santan dengan gula pasir, tepung sagu, garam, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Masak adonan, tambahkan daun pandan, setelah mendidih, angkat dan hilangkan uap panasnya. Masukkan sirup merah, aduk rata.
3. Isi cetakan dengan 1 sdm kelapa kopyor dan tuangkan adonan ke dalam cetakan es loly dan simpan dalam *freezer*. Setelah 15 menit, masukkan stik es dan simpan kembali dalam *freezer* sedikitnya 3 jam hingga beku.
4. Sajikan setelah beku dan mengeras.

Untuk : 6-8 loly

566. Kolang-Kaling Manis Es Krim

Bahan:

- 500 ml air
- 300 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 gram kolang-kaling segar
- Pasta rosen secukupnya
- 1 liter es krim vanilla

Cara membuat:

1. Didihkan air, gula, dan daun pandan.
2. Masukkan kolang-kaling beri pasta rosen secukupnya, masak hingga kuah mengental dan kolang-kaling lunak, angkat. Biarkan dingin, simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan gelas, isi dengan kolang-kaling manis dan satu scoop es krim vanilla. Sajikan segera.

Untuk : 10 orang

567. Cendol Es Puter

Bahan:

- 1 liter es puter kopyor
- 300 gram cendol hijau, siap beli
- Sirup cocopandan secukupnya

Saus Santan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. **Saus santan:** Didihkan santan bersama daun pandan dan garam, angkat.
2. Siapkan gelas berkaki, tuangkan sirup secukupnya, satu scoop es krim kopyor, 2 sdm cendol hijau, dan saus santan. Segera sajikan.

Untuk: 8 gelas

568. Pisang Saus Jeruk

Bahan:

Saus:

- 200 ml sari jeruk manis
- 4 cm kayu manis
- 8 biji cengkih
- 100 gram gula palem
- 10 buah pisang raja, matang
- 4 sdm margarin
- 1 liter es krim rasa rhum raisin

Whipped cream dan ceri merah secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. **Saus:** Panaskan sari jeruk manis bersama kayu manis dan cengkih. Masukkan gula palem, didihkan dan angkat.
2. Panaskan margarin, goreng pisang hingga berwarna kecokelatan, angkat, penyet pisang selagi masih panas.
3. Tempatkan pisang dalam piring saji, tuangkan saus, beri 1-2 scoop es krim rasa *rhum raisin*. Hias dengan *whipped cream* dan ceri merah di atasnya.

Untuk: 10 porsi

569. Ice Cake II

Bahan:

Cake:

- 5 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 100 gram tepung terigu, ayak
- 25 gram cokelat bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 75 gram mentega, cairkan
- 1 liter es krim rasa stroberi

Pelengkap:

- 1 kaleng (420 gram) *fruit cocktail* dalam sirup, tiriskan, siap beli
- Rum secukupnya (bila suka)
- Ceri merah secukupnya

Cara membuat:

1. **Cake:** Kocok telur bersama gula pasir hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan mentega cair, aduk rata. Siapkan loyang ukuran 22 cm, olesi dengan margarin, panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 40 menit, angkat dan dinginkan.
2. Siapkan piringan tahan dingin/ loyang ukuran 12,5 x 27 x 10 cm, alasi seluruh bagian dalam loyang dengan *aluminium foil*.
3. Potong cake menurut ukuran dasar piringan dengan tebal 1 cm sebanyak 3 potongan, alasi dasar piringan dengan satu potongan kue, perciki dengan rum, tuangkan setengah bagian es krim, beri *fruit cocktail*. Tutup kembali dengan cake, perciki dengan rum, tuangkan sisa es krim, *fruit cocktail* dan tutup dengan sisa cake, perciki dengan rum, padatkan. Tutup *aluminium foil* dan bekukan dalam *freezer*.
4. **Penyajian:** Siapkan piringan, potong cake, hias dengan ceri di atasnya.

Untuk: 10 potong

570. Es Krim Soda

Bahan:

- ½ buah melon, bentuk bulat dengan *mould*
 - 1 liter es krim rasa vanilla atau menurut selera
 - 1 liter minuman manis bersoda warna putih, dinginkan
- Ceri merah dan *whipping cream* secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan gelas saji, isi dengan bulatan melon.
2. Tuang minuman soda manis, beri satu scoop es krim, hias atasnya dengan *whipping cream* dan ceri merah.
3. Sajikan segera.

Untuk: 10 gelas

571. Pancake Cokelat Es Krim

Bahan:

Dadar:

- 100 gram tepung terigu
- 1 sdm cokelat bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 250 ml susu cair
- 1 butir telur
- 1 sdm margarin, cairkan
- 900 ml es krim cokelat, atau sesuai selera

Pelengkap:

- Krim kocok semprot, siap pakai
- Ceri merah
- Saus cokelat (lihat resep es krim tutti fruity)

Hiasan Cokelat:

- 150 gram cokelat masak, cairkan
- 100 gram kacang mete goreng, cincang kasar
- Selembar plastik tebal

Cara membuat:

1. **Hiasan Cokelat:** Cokelat masak setelah dicairkan tuangkan ke plastik, putar-putar hingga merata dan taburi kacang mete goreng dan simpan dalam *freezer* hingga mengeras. Setelah mengeras potong bentuk kipas atau segitiga.
2. **Dadar:** Campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula pasir, dan susu cair, aduk rata. Tambahkan telur dan margarin cair aduk rata, buat dadar tipis dengan pan dadar ukuran diameter 20 cm.
3. **Penyajian:** Siapkan piring, tata dadar, ambil dua scoop es krim. Hias dengan krim semprot, ceri, dan potongan cokelat.
4. Sajikan segera dengan saus cokelat.

Untuk: 6 orang

572. Mangkuk Cake Es Krim

Bahan:

- 125 gram margarin
- 50 ml susu cair
- 2 butir telur
- 125 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*
- 900 ml es krim vanilla, atau menurut selera

Hiasan:

- Krim kocok semprot, siap pakai
- Stroberi segar
- Jeruk manis kalengan, siap beli

Pelengkap:

- Saus cokelat
- (lihat resep **es krim tutti fruity**)

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C, siapkan loyang muffin ukuran diameter 6 cm, beri kertas cup, sisihkan.
2. Cairkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih, angkat.
3. Kocok telur dan gula, hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh, dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Setelah kue dingin, potong bagian atas kue mendatar, keluarkan/kerok kue secukupnya. Taruh es krim satu scoop, tutup kembali. Hias dengan krim semprot, stroberi, dan jeruk manis di atasnya.
6. Sajikan segera dengan saus cokelat.

Untuk: 10 mangkuk

573. Es Campur Meriah

Bahan:

- 250 gram kolang kaling manis, warna merah
- 200 gram sari kelapa
- 150 gram cendol hijau, siap beli
- 150 gram kacang merah kalengan, siap beli
- 150 gram cincau hitam, potong dadu
- 4 mata nangka, potong dadu
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa, rebus matang jangan sampai santan pecah
- Sirup merah secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk, susun kolang-kaling, sari kelapa, cendol, kacang merah, cincau hitam, dan nangka. Tuangkan sirup merah, santan, beri es serut, dan susu kental manis.
2. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 6 orang

574. *Es Jambu Nanas*

Bahan:

- 6 buah jambu batu ukuran sedang
- 1 buah nanas, potong sesuai selera
- 500 ml air jeruk manis
- 150 gram gula pasir
- 5 cm kayu manis, cuci bersih
- 5 butir cengkih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu batu, buang bijinya, potong memanjang.
2. Didihkan air jeruk manis dengan kayu manis, cengkih, dan gula pasir.
3. Setelah mendidih, masukkan potongan jambu biji dan nanas, masak sebentar hingga jambu agak layu dan meresap. Angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 8 orang



575. Punch Buah

Bahan:

- 1,5 liter minuman soda manis
 - 50 ml sirup oranye
 - 50 ml sirup merah
 - 1 kaleng (375 gram) *fruit cocktail*
 - 2 buah jeruk nipis, peras airnya
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Campur soda manis dengan sirup oranye dan sirup merah, aduk rata.
2. Masukkan *fruit cocktail* dan air jeruk nipis, aduk.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji, beri es batu. Sajikan segera selagi dingin.

Untuk: 8 gelas

576. Es Kopi Nanas

Bahan:

- 600 ml air
 - 50 gram kopi bubuk instan
 - 100 gram gula pasir
 - 250 ml jus nanas dingin
 - 500 gram es krim vanilla
 - 1 kaleng buah nanas dalam kalengan, siap beli, potong kecil
- Whipped cream* dan ceri merah/hijau secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Didihkan air, seduh kopi dan gula, aduk hingga larut. Biarkan hingga dingin.
2. Campur larutan kopi dengan jus nanas, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Siapkan gelas, beri 2 sdm potongan nanas. Masukkan es krim vanilla, larutan kopi, dan hias atasnya dengan *whipped cream* dan ceri.
4. Sajikan segera selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

577. Es Buah Beraroma

Bahan:

- 750 ml air jeruk manis
- 150 gram gula pasir
- 3 sdm air jeruk nipis
- 5 cm kayu manis
- 8 butir cengkih
- 2 buah apel, kupas, potong dadu
- 300 gram melon, potong dadu
- 300 gram semangka, potong dadu
- 15 buah anggur, belah dua
- 6 buah jeruk manis, kupas
- 8 buah stroberi segar, potong

Cara membuat:

1. Rebus air jeruk manis dengan gula, kayu manis, air jeruk nipis, dan cengkih. Setelah mendidih, angkat, dan dinginkan.
2. Setelah dingin, masukkan potongan buah dan simpan dalam lemari pendingin. Sajikan.

578. Es Buah Segar I

Bahan:

- 300 gram pepaya
- 300 gram melon
- 300 gram semangka

Sirup:

- 250 gram gula pasir
- 50 ml air
- 1 buah jeruk lemon, peras airnya

Cara membuat:

1. Potong daging buah pepaya, melon, dan semangka dengan alat pemotong buah untuk *cocktail* bentuk bulat kecil. Simpan dalam lemari pendingin.
2. **Sirup:** Didihkan gula, air, dan air jeruk lemon hingga mengental, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Setelah buah dan sirup dingin, campur, dan aduk rata. Siapkan gelas, tuangkan ke dalamnya dan sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

579. Es Santan Selasih

Bahan:

- 150 gram selasih, rendam dengan air
- 350 gram semangka, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
- 200 gram melon, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
- 200 gram pepaya, bentuk bulat dengan alat pemotong buah untuk *cocktail*
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 1/2 sdt garam
- Susu kental manis secukupnya
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan buah yang telah dibentuk ke dalam lemari pendingin.
2. Rebus santan bersama gula pasir, daun pandan, vanili bubuk, dan garam, aduk-aduk selama merebus agar santan tidak pecah. Setelah mendidih, angkat, dan dinginkan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk atau gelas, isi dengan buah secukupnya, tambahkan 2 sdm selasih, tuang kuah santan secukupnya dan es batu. Beri susu kental manis.
4. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 6 gelas

580. Es Lidah Buaya

Bahan:

- 1 pelepah lidah buaya berat 1kg
 - 6 buah siwalan/ 150 gram sari kelapa, potong-potong
- Es batu secukupnya

Rendaman:

- 1 liter air
- 1 sdm air kapur sirih
- ½ sdt garam

Sirup:

- 350 gram gula pasir
 - 750 ml air
 - ½ sdt vanili bubuk
 - 2 lembar daun pandan, simpulkan
- Pewarna merah secukupnya

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur air dengan air kapur sirih dan garam.
2. Kupas pelepah lidah buaya, potong daging lidah buaya ukuran dadu 1 cm, masukkan ke dalam air rendaman, diamkan selama 30 menit-1 jam, cuci bersih dan tiriskan.
3. Didihkan air, rebus daging lidah buaya selama 10 menit, angkat.
4. **Sirup:** Masak air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan, beri pewarna merah, masak hingga mendidih. Masukkan daging lidah buaya dan siwalan/sari kelapa, masak sebentar, angkat dan dinginkan. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Siapkan gelas, beri es batu, tuangkan sirup dan bahan isi secukupnya. Sajikan segera selagi dingin.

Untuk: 6 gelas

581. Es Merah Delima

Bahan:

- 250 gram *waterchesnut* atau bangkuang, potong dadu kecil
 - 2 tetes pewarna merah
 - 100 gram tepung sagu
 - 500 ml sirup vanili
 - 750 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan dengan 1 lembar daun pandan, angkat
 - 1 butir kelapa kopyor, keruk dagingnya
- Es batu atau es serut secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.
2. Campur potongan *waterchesnut* atau bangkuang dengan pewarna merah, aduk rata. Diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung.
3. Rebus dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es, diamkan sebentar, dan tiriskan kembali.
4. **Penyajian:** Siapkan gelas, tuangkan 3 sdm sirup vanili, 4 sdm delima merah, 2 sdm kelapa kopyor, santan secukupnya, dan beri es batu atau es serut.
5. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 6 gelas

582. Es Pop Stroberi

Bahan:

100 ml air

150 gram gula pasir

350 gram stroberi segar

400 gram es batu

Stroberi segar secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Rebus air dan gula pasir hingga mendidih dan mengental. Angkat dan dinginkan.
2. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.
3. Siapkan blender, masukkan stroberi, sirup gula, dan es batu, haluskan.
4. Tuangkan ke dalam gelas dan hias dengan stroberi segar.
5. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

583. Es Pop Peach Jeruk Manis

Bahan:

100 ml sirup vanili

200 ml sari jeruk manis

300 gram buah peach kalengan, siap beli

400 gram es batu

Jeruk manis dalam kaleng secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.
2. Siapkan blender, masukkan sirup vanili, sari jeruk, peach, dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas dan hias dengan jeruk manis.
4. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

584. Es Pop Mangga

Bahan:

100 ml sirup vanili

2 buah mangga harum manis, kupas dan potong-potong

100 ml jus mangga

400 gram es batu

Irisan mangga dan stroberi secukupnya, untuk hiasan

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.
2. Siapkan blender, isi dengan sirup vanili, mangga, jus mangga, dan es batu, haluskan.
3. Tuangkan ke dalam gelas, hias dengan irisan mangga dan stroberi segar di atasnya.
4. Sajikan selagi dingin.

585. Es Pop Melon

Bahan:

- 400 gram buah melon, potong-potong
- 100 ml sirup melon
- 3 sdm susu kental manis
- 400 gram es batu
- Stroberi segar, untuk hiasan

Isi:

- 200 gram buah melon, potong sesuai selera

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.
2. Siapkan blender, masukkan potongan melon, sirup melon, susu kental manis, dan es batu, haluskan.
3. Tuang ke dalam gelas, masukkan bahan isi. Hias dengan buah stroberi.
4. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

586. Es Ubi Jagung Kacang

Bahan:

Isi:

- 300 ml air
- 200 gram gula pasir
- 1/2 sdt vanili bubuk
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 500 gram ubi merah, potong dadu 2 cm
- 200 gram kacang merah matang, siap pakai
- 200 gram jagung manis pipilan

Saus Santan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ½ sdt garam

Pelengkap:

Madu dan es serut secukupnya

Cara Membuat:

1. **Isi:** Rebus air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan ubi, masak hingga ubi lunak, tambahkan kacang merah dan jagung manis pipilan, masak sebentar, angkat.
2. **Saus Santan:** Rebus santan bersama daun pandan dan garam, hingga mendidih sambil terus diaduk, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan es serut, susun bahan isi, beri madu, dan santan.
4. Sajikan segera selagi dingin.



SETUP DAN LAIN-LAIN

587. Setup Jeruk Markisa

Bahan:

- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 1 batang serai, memarkan
- 1 sdm irisan kulit jeruk lemon
- 3 sdm air jeruk lemon
- 4 juring jeruk bali
- 5 buah jeruk manis, kupas
- 1 buah nanas, potong bentuk korek api
- 3 buah markisa, ambil isinya

Hiasan:

stroberi segar

Cara membuat:

1. Rebus air bersama gula dan batang serai, setelah mendidih dan mengental, angkat.
2. Masukkan irisan kulit jeruk, dinginkan.
3. Masukkan air jeruk lemon, jeruk bali, jeruk manis, nanas, dan simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin, tambahkan markisa.

Untuk : 6 orang

588. Setup Kiwi Pisang Melon

Bahan :

- 3 buah kiwi, potong bentuk kipas
- 200 gram melon warna orange, potong dadu 2 cm
- 1 buah pisang ambon, iris

Kuah:

- 250 ml jus leci
- 1 sdm madu
- 1 sdt air jeruk nipis

Hiasan:

daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan piring tata kiwi, melon, dan irisan pisang, simpan dalam lemari pendingin.
2. **Kuah:** Campur jus leci dengan madu dan air jeruk nipis, aduk rata. Tuangkan ke dalam buah dan simpan kembali dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dingin, hias dengan daun mint.

Untuk : 4 orang

589. Setup Buah Manis

Bahan:

- 250 ml air jeruk manis
- 250 ml jus apel
- 100 gram gula palem
- 5 cm kayu manis
- 5 biji cengkih

Isi:

- 2 buah apel malang, iris
- 150 gram stroberi segar
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 5 buah jeruk manis, kupas
- 100 gram anggur hijau
- 12 buah kurma

Cara membuat:

1. Campur air jeruk manis, jus apel, gula palem, kayu manis, dan cengkih, masak hingga mendidih. Angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
2. Setelah dingin masukkan apel, stroberi, nanas, jeruk manis, anggur, dan kurma, simpan kembali dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

590. Setup Sawo Mangga

Bahan:

- 500 ml air
- 200 gram gula pasir
- 3 cm jahe, kupas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 8 buah sawo, potong memanjang
- 2 buah mangga harum manis, iris

Cara membuat:

1. Masak air bersama gula pasir, jahe, dan serai, hingga mendidih. Angkat, hilangkan uap panasnya.
2. Setelah dingin, masukkan potongan sawo dan mangga. Simpan kembali dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dingin.

Untuk : 6 orang

591. Setup Jambu Nanas

Bahan:

- 6 buah jambu biji ukuran sedang
- 1 buah nanas, potong bentuk korek api
- 500 ml air jeruk manis
- 150 gram gula pasir
- 5 cm kayu manis, cuci bersih
- 5 biji cengkih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu, buang bijinya dan potong memanjang.
2. Didihkan air jeruk manis dengan kayu manis, cengkih, dan gula pasir.
3. Setelah mendidih masukkan potongan jambu biji dan nanas, masak sebentar hingga jambu agak layu. Angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin.

Untuk : 8 orang

592. Selada Buah

Bahan:

Saus:

- 250 ml keju *mascarpone*
- 150 ml yoghurt
- 1 sdm air jeruk nipis
- 3 sdm madu
- ¼ sdt garam

Isi:

- 2 buah kiwi, potong-potong
- 1 kaleng jeruk manis dalam sirup
- 8 buah stroberi segar, potong-potong
- 100 gram nanas, potong bentuk kipas
- 10 buah anggur merah, potong dua bagian

Cara membuat:

1. **Saus:** Kocok keju *mascarpone* hingga lembut. Tambahkan yoghurt, air jeruk nipis, madu, dan garam, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
2. Siapkan piring atau gelas bertangkai, tata buah kiwi, jeruk manis, stroberi, nanas, dan anggur. Tuangkan saus di atasnya.
3. Sajikan dingin.

Untuk : 4 orang

593. Selada Udang Jeruk

Bahan:

- 200 gram daun selada, cuci bersih
- 300 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
- 1 buah mentimun, iris
- 1 kaleng jeruk manis dalam sirup, tiriskan

Saus:

- 150 gram *neufchatel cheese*
- 50 ml krim kental
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm madu
- 6 butir bawang merah, cincang
- 2 sdt *tabasco*
- 1 sdt peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, tiriskan dan rebus matang, angkat.
2. **Saus:** Campur *neufchatel cheese* dengan krim kental, garam, merica, dan madu, aduk rata. Tambahkan bawang merah, *tabasco*, dan peterseli cincang, aduk rata.
3. Siapkan piring, tata daun selada, mentimun, udang, dan jeruk manis. Tuangkan sausnya.
4. Sajikan dingin.

Untuk : 4 orang

594. Kulit Kentang Goreng

Bahan:

- 7 buah kentang ukuran sedang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 8 sdm *garlic cheese*, siap beli
- 50 ml krim kental
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm madu
- 1 sdt peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci bersih kentang, panggang dalam oven hingga kulit mengering dan matang, angkat.
2. Belah dua bagian kentang panggang. Kerok isi kentang sisakan dari pinggiran kulit setebal 1 cm, isi kentang haluskan untuk saus.
3. Potong kentang 4 bagian memanjang, panaskan minyak goreng dan goreng kulit kentang hingga matang dan kering, angkat.
4. **Saus:** Aduk rata *garlic cheese*, krim kental, saus tomat, madu, dan kentang halus, aduk rata. Tambahkan peterseli cincang, aduk rata.
5. Sajikan kulit kentang dengan sausnya.

Untuk: 4 orang

595. Crackers Aroma

Bahan:

20 keping *crackers*

Isi:

100 gram *feta cheese*, siap beli

50 ml krim kental

3 sdm keju oles roti

2 sdm madu

1 sdm bawang bombai, cincang

1 sdt peterseli cincang

Garam dan merica bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Haluskan *feta cheese* bersama krim kental, keju oles, dan madu, aduk rata. Tambahkan bawang bombai cincang, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan peterseli cincang, aduk.
2. Ambil 2 keping *crackers*, oleskan isi dan tutup. Lakukan hal yang sama hingga isi habis.
3. Sajikan.

Hasil: 10 keping

596. *Selada Platter*

Bahan:

- 200 gram biskuit/*crackers*, siap beli
- 500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya

Saus:

- 6 butir bawang merah, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 100 gram keju *ricotta*, siap beli
- 100 gram *garlic cheese*
- 1 sdm *tabasco*
- 2 sdm madu
- 50 ml krim kental
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt peterseli cincang

Pelengkap:

Wortel, batang seledri, dan mentimun

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, tiriskan dan rebus matang, angkat.
2. **Saus:** Campur bawang merah, bawang putih, keju *ricotta*, *garlic cheese*, *tabasco*, madu, dan krim, aduk rata. Tambahkan garam, merica bubuk, dan peterseli cincang, aduk rata.
3. Siapkan piring, tata udang, biskuit, wortel, batang seledri, dan mentimun.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

597. Beef Cube Ala Mama

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam, potong dadu	2 sdt garam
2 sdm mentega	1 sdt merica bubuk
1 buah bawang bombai, iris	1 biji pala, parut
150 ml air	
100 ml krim kental	
200 gram jamur kancing, iris	

Rendaman:

- 5 siung bawang putih, haluskan
- 6 sdm kecap asin beraroma

Pelengkap:

- Tomat, kentang pure, dan tumis bayam.
- 500 gram kentang, kukus, kupas, dan haluskan
- 1 ikat bayam, siangi, cuci bersih
- ½ sdm mentega, ¼ sdt garam, dan ¼ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Daging sapi has dalam bersihkan dari lemak yang menempel, potong dadu 3 cm.
2. **Rendaman:** Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging dengan bumbu rendaman, diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu, angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamannya, tambahkan air, masak hingga daging lunak. Masukkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Kentang Pure:** Kentang setelah dihaluskan campur dengan mentega dan garam, aduk rata. Panaskan sebentar, angkat. **Tumis Bayam:** panaskan mentega, masukkan bayam, garam, dan merica, masak sebentar, angkat.
6. **Penyajian:** siapkan piring, tata potongan daging beserta sausnya, lengkapi dengan kentang *pure*, tumis bayam, dan irisan tomat.
7. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

598. Salmon Panggang Tumis Sayuran

Bahan:

- 2 potong ikan salmon berat @150 gram
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 2 sdm saus *teriyaki*, siap beli

Tumis Sayuran:

- 1 sdm mentega
- ½ buah bawang bombai, potong-potong
- 3 siung bawang putih, cincang
- ½ buah paprika hijau
- ½ buah paprika merah
- 1 buah wortel, potong-potong
- 1 buah lobak, potong-potong
- 1 buah terong ungu, potong-potong
- 50 gram keju *feta cow*/sapi, potong-potong
- 50 gram keju cheddar, parut
- 100 ml krim kental
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Lumurin ikan salmon dengan garam dan merica bubuk, olesi dengan saus *teriyaki*, diamkan sebentar dan panggang hingga matang kedua sisinya.
2. **Tumis Sayuran:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan potongan paprika, wortel, lobak, terong, keju *feta cow*, dan keju cheddar, aduk rata. Masukkan krim kental, garam dan merica bubuk masak hingga sayuran matang, angkat.
3. Sajikan ikan salmon panggang dengan tumis sayuran.

Untuk: 2 orang

599. Sup Krim Kentang Dan Jagung

Bahan:

- 500 gram kentang kukus matang, kupas dan haluskan
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 3 sdm tepung terigu
- 1 ½ liter kaldu ayam
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 biji pala, memarkan
- 150 ml krim kental
- 300 gram jagung manis pipilan
- 1 sdm peterseli cincang
- 2 lembar daging asap, iris

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan kaldu, garam, merica, dan pala, didihkan.
3. Masukkan kentang halus, aduk rata. Masukkan krim kental dan jagung manis, setelah mendidih, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan peterseli cincang dan irisan daging asap.

Untuk: 6 orang

600. Ayam Isi Keju Saus Krim

Bahan:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Ayam Isi:

- 2 potong filet dada ayam
- 80 gram keju mozzarella, bagi 4 bagian
- 2 l lembar ayam asap, bagi 4 bagian

Celupan:

- 1 butir telur, 1 sdm tepung terigu, dan 100 ml air

Panir:

200 gram tepung panir

Pelengkap:

Nasi mentega dan setup sayuran
1 piring nasi, 1 sdm mentega, dan garam secukupnya

Saus Krim:

- 2 sdm mentega tawar
 - 1 buah bawang bombai, cincang
 - 3 siung bawang putih, cincang
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 sdt *thyme* bubuk
 - 200 ml susu cair
 - 100 ml krim kental

Cara membuat:

1. **Ayam Isi:** Belah dua bagian sama besar dada ayam, potong mendatar, tidak putus, pipihkan. Ambil selembar dada ayam, isi dengan keju mozzarella dan ayam asap, rapatkan.
2. Celupkan ayam ke dalam adonan celupan dan lumuri dengan tepung panir.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang dan berwarna cokelat keemasan, angkat.
4. **Saus Krim:** Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan bawang putih, garam merica bubuk, dan *thyme*, aduk rata. Tambahkan susu cair dan krim kental, aduk rata. Masak hingga mengental dan matang, angkat.
5. **Nasi Mentega:** Panaskan mentega, masukkan nasi dan garam, aduk rata. Angkat.
6. **Penyajian:** Siapkan piring, tata nasi mentega, ayam goreng, setup sayuran, dan sausnya.

Untuk: 4 orang

601. Krim Puding Panggang

Bahan:

- 8 kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 1/6 sdt vanili bubuk
- 150 ml susu cair
- 250 ml krim kental
- 200 gram ceri hitam

Hiasan:

Krim hias dan ceri hitam

Cara membuat:

1. Siapkan 6 mangkuk tahan panas, panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Kocok kuning telur dan gula hingga gula larut. Tambahkan vanili bubuk, susu cair, dan krim kental, aduk rata.
3. Tata 3-5 ceri hitam dalam mangkuk, tuangkan ke dalam mangkuk. Panggang dalam oven hingga padat. Angkat, setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.
4. Sajikan, hias dengan krim hias dan ceri hitam.

Hasil: 6 mangkuk

602. Cheese Cake Krim Asam

Bahan:

Dasar:

- 125 gram *biscuit marie*,
- 2 sdm mentega, dan
- 1 sdt bumbu spekuk

Isi (lapis 1):

- 250 gram *light cream cheese*
- 100 gram gula pasir halus (kastor)
- 1 sdt esens lemon
- 2 butir telur
- 50 gram tepung terigu

Isi (lapis 2):

- 125 gram *sour cream*/krim asam, siap beli
- 1 sdt esens lemon
- 2 sdm gula pasir halus (kastor)

Taburan:

Gula palem secukupnya

Hiasan:

Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 18 cm, olesi dan alasi dengan *aluminium foil*, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar:** Haluskan biskuit campur dengan mentega yang dilelehkan dan bumbu spekuk, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang, padatkan di dasar dan keliling loyang, simpan di *freezer* hingga mengeras.
3. **Isi (lapis 1):** Kocok *light cream cheese* dengan gula pasir dan esens lemon. Masukkan telur satu per satu, kocok sebentar hingga rata. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 30 menit, angkat.
4. **Isi (lapis 2):** Kocok krim asam, esens lemon, dan gula pasir, tuangkan ke dalam loyang. Taburi gula palem dan panggang kembali selama 10 menit, angkat, hilangkan uap panasnya. Simpan dalam lemari es.
5. Sajikan.

Hasil: 6 potong

603. Ricotta Cheese Cake

Bahan:

Dasar:

- 200 gram tepung terigu
- 100 gram mentega
- 2 sdm gula pasir
- 1 kuning telur
- 2 sdm air es

Isi:

- 500 gram keju *ricotta*
- 250 gram *light cream cheese*
- 100 gram gula pasir
- 4 kuning telur
- 80 gram tepung terigu

Hiasan:

Cokelat masak dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar:** Campur tepung terigu dengan mentega, gula pasir, kuning telur, dan air es hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
3. Pipihkan adonan dan alasi dasar serta pinggiran loyang. Simpan dalam lemari es.
4. **Isi:** Kocok keju *ricotta* bersama *light cream cheese* dan gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur satu persatu, kocok sebentar, tambahkan tepung terigu, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 40 menit hingga padat, angkat. Hilangkan uap panasnya, hias dengan cokelat masak dan stroberi segar, simpan dalam lemari es.
6. Sajikan.

Hasil: 8 potong

604. Koktil Buah Dengan Krim

Bahan:

Setup Buah:

- 3 buah jeruk manis
- 2 buah kiwi
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- ½ buah melon, bentuk koktil
- 8 buah stroberi, iris

Lapisan Krim:

- 250 gram *light cream cheese*
- 50 gram gula pasir halus
- 250 ml krim kental dingin

Hiasan:

- Stroberi segar

Sirup:

- 200 gram gula pasir, 200 ml air,
- 5 butir cengkih, 1 batang serai, memarkan, 5 cm kayu manis

Cara membuat:

1. Siapkan gelas bertangkai.
2. Kupas jeruk manis, gunakan juring jeruk. Potong buah kiwi, bentuk kipas.
3. **Sirup:** Rebus gula bersama air, cengkih, serai, dan kayu manis hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. Masukkan potongan buah ke dalam sirup, simpan dalam lemari es.
5. **Lapisan Krim:** Kocok *light cream cheese* bersama gula pasir. hingga lembut. Simpan dalam lemari es. Kocok krim kental hingga mengembang, campurkan dengan *light cream cheese*, aduk rata.
6. **Penyajian:** Siapkan gelas bertangkai, isi dengan setup buah 2/3 tinggi gelas, dan isi dengan lapisan krim di atasnya. Hias dengan buah stroberi segar, simpan dalam lemari es.
7. Sajikan dingin.

Hasil: 6 gelas

605. Cheese Cake Saus Raspberry

Bahan:

Dasar:

125 gram <i>biscuit marie</i>	150 ml krim kental
100 gram mentega, lelehkan	50 gram tepung terigu

Adonan Cheese:

250 gram <i>light cream cheese</i> , siap beli
250 gram keju <i>neufchatel</i> , siap beli
125 gram gula pasir halus (kastor)
2 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya

Saus Raspberry:

250 gram <i>raspberry</i> atau stroberi, haluskan
80 gram gula pasir
1 sdm mentega tawar

Hiasan:

Krim kocok/krim hias

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*, panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar:** Haluskan biskuit *marie*, campur dengan mentega yang dilelehkan, aduk rata hingga menjadi adonan. Cetak di dasar loyang, padatkan.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *light cream cheese*, keju *neufchatel* bersama gula pasir halus hingga lembut. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang kue selama 1 jam hingga mengeras, angkat. Hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.
5. **Saus:** Campur *raspberry* yang telah dihaluskan, bersama gula pasir dan mentega hingga mendidih. Angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
6. Sajikan *cheese cake* dengan sausnya.

Hasil: 8 potong

606. Cheese Tart Blueberry

Bahan

Dasar:

- 150 gram biskuit *marie*
- 100 gram mentega, lelehkan

Adonan Cheese:

- 250 gram *cream cheese*
- 125 gram gula pasir halus (kastor)
- 250 gram keju *mascarpone*, kocok
- 4 kuning telur
- 100 ml krim kental
- 100 gram tepung terigu

Olesan:

Air sirup *blueberry* yang ditiriskan, kentalkan dengan 1 sdt tepung maizena *blueberry* secukupnya, untuk taburan

Hiasan:

Krim kocok/krim hias

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bongkar pasang ukuran 20 cm, alasi dengan *aluminium foil*. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. **Dasar:** Haluskan biskuit *marie*, campur dengan mentega yang dilelehkan, aduk rata hingga menjadi adonan. Cetak di dasar loyang, padatkan.
3. **Adonan Cheese:** Kocok *cream cheese* bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan kuning telur satu per satu sambil terus dikocok hingga rata, tambahkan keju *mascarpone* yang telah dikocok lembut. Masukkan krim kental dan tepung terigu bergantian, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
4. Panggang kue selama 45 menit hingga matang dan padat. Angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
5. **Olesan:** Tuangkan olesan dan taburkan *blueberry* di atasnya. Hias dengan krim hias, simpan kembali dalam lemari es.
6. Sajikan dingin.

Hasil: 8 potong

SOUFFLE

607. Strawberry Souffle

Bahan:

- 300 gram stroberi segar
- 50 gram gula pasir
- 325 ml krim kental, dinginkan
- 3 sdm gelatin, larutkan dengan 5 sdm air panas
- 3 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Krim kocok dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, beri *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm. Tempelkan mulai $\frac{3}{4}$ tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.
2. Haluskan stroberi dan gula dengan menggunakan blender.
3. Kocok krim kental dingin hingga mengembang, campurkan stroberi halus, aduk rata. Masukkan gelatin, aduk dan tambahkan putih telur sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk dan simpan dalam lemari pendingin se lama sedikitnya 8 jam, hingga mengeras
5. Sajikan dingin, hias dengan krim kocok dan buah stroberi segar.

Untuk : 6 cangkir

608. Orange Kiwi Souffle

Bahan:

- 5 kuning telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdm kulit jeruk sunkist parut
- 200 ml air jeruk manis/orange
- 2 sdm gelatin, larutkan dengan 50 ml air panas
- 300 ml krim kental, dinginkan
- 4 putih telur, kocok kaku

Hiasan: Jeruk manis dan irisan kiwi

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, beri *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm, tempelkan mulai $\frac{3}{4}$ tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.
2. Siapkan wajan cekung, beri sedikit air, taruh mangkuk ukuran yang cukup untuk mengocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang dan berwarna pucat. Masukkan parutan kulit jeruk, angkat.
3. Masukkan air jeruk manis dan gelatin, aduk rata. Tambahkan krim kental yang telah dikocok kaku bersama putih telur secara bergantian, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam mangkuk atau cangkir dan simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 8 jam, hingga mengeras
5. Sajikan dingin, hias dengan jeruk manis dan irisan kiwi.

Untuk : 6 mangkuk

609. *Sirsak Markisa Souffle*

Bahan:

- 300 gram daging buah sirsak
- 200 gram gula pasir
- 3 sdm gelatin, larutkan dengan 50 ml air panas
- 300 ml krim kental, dinginkan
- 4 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Jeruk manis dan markisa

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk atau cangkir, beri *aluminium foil* mengelilingi mangkuk setinggi 10 cm, tempelkan mulai $\frac{3}{4}$ tinggi mangkuk dan ikat dengan benang katun, karena adonan akan dituangkan 5 cm melebihi tinggi mangkuk.
2. Haluskan sirsak bersama gula pasir dengan blender.
3. Kocok krim kental dingin hingga mengembang kaku, campurkan ke dalam sirsak aduk rata. Tambahkan gelatin, aduk.
4. Masukkan putih telur yang telah dikocok ke dalam adonan, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam mangkuk atau cangkir dan simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 8 jam, hingga mengeras.
6. Sajikan dingin, hias dengan jeruk manis dan markisa.

Untuk : 6 mangkuk

610. Chocolate Souffle

Bahan:

- 250 gram mentega atau margarin
- 125 gram tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 100 gram gula pasir
- 250 gram cokelat masak "dark", lelehkan
- 4 kuning telur
- 4 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Cokelat masak "dark", parut, secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarin taburi gula pasir, sisihkan.
2. Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, gula pasir, dan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk rata, angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.
3. Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Ambil mangkuk, tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang. Keluarkan dari oven taburi dengan cokelat serut.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 12 mangkuk

611. *Banana Souffle*

Bahan:

- 250 gram margarin
- 125 gram tepung terigu
- 400 ml susu cair
- 100 gram gula pasir
- 3 buah pisang ambon matang, haluskan
- 1 sdm air jeruk nipis
- 4 kuning telur
- 4 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Cokelat masak parut, krim kocok hias, dan irisan pisang

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan mangkuk tahan panas ukuran kecil 8 cm, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, gula pasir, air jeruk nipis, dan pisang yang telah dihaluskan, aduk rata. Angkat. Tambahkan kuning telur, aduk rata.
3. Campur adonan telur dengan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata.
4. Ambil mangkuk, tuangkan adonan dan panggang selama 45 menit hingga matang. Keluar dari oven taburi dengan cokelat serut. Hias dengan krim kocok dan irisan pisang
5. Sajikan hangat.

Untuk : 12 mangkuk

612. Puding Sutera Almond

Bahan:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 200 gram gula pasir
- 1000 ml susu cair
- Esens *almond* secukupnya
- 1 kaleng buah leci
- 8 buah ceri merah

Cara membuat:

1. Campur agar-agar bubuk, gula pasir, dan susu, aduk rata. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
2. Beri esens *almond* secukupnya, tuang dalam pinggan ukuran 12 x 28 x 6 cm atau loyang puding. Biarkan dingin dan mengeras, lalu simpan dalam lemari es.
3. Siapkan gelas, isi dengan puding. Beri buah leci dan hias dengan ceri merah. Hidangkan dalam keadaan dingin.

Untuk: 8 gelas

613. Buah Tropis Beraroma

Bahan:

- 1 buah nanas segar, potong menurut selera
- 2 buah apel, kupas, potong menurut selera
- 1 kaleng jeruk manis
- 100 gram kismis, cuci bersih

Saus:

- 2 sdm margarin
- 150 gram gula palem
- 10 butir cengkih
- 4 sdm kayu manis
- 150 ml air jeruk manis

Hiasan:

Ceri merah

Cara membuat:

1. **Saus:** Panaskan margarin, masukkan gula palem, cengkih, dan kayu manis. Masukkan air jeruk manis, aduk, masak hingga mendidih.
2. Masukkan buah-buahan dan kismis, aduk rata, angkat.
3. Beri hiasan ceri merah, hidangkan selagi hangat.

Untuk: 6 orang

614. Es Buah Segar II

Bahan:

500 gram semangka

500 gram melon

Kuah:

250 gram gula pasir

500 ml air

1 buah jeruk lemon, kupas kulitnya, lalu potong bentuk korek api

Cara membuat:

1. Ambil daging jeruk lemon, peras airnya, sisihkan.
2. Bentuk semangka dan melon bentuk bola menggunakan sendok buah dan simpan dalam lemari pendingin.
3. Didihkan gula dan air. Beri air jeruk dan irisan kulit jeruk. Masak hingga mengental, angkat dan dinginkan. Masukkan potongan semangka dan melon.
4. Sajikan

Untuk: 5 orang

615. Tart Kelapa Muda

Bahan:

- 6 kuning telur
- 150 gram gula pasir
- 50 gram tepung terigu
- 25 gram tepung maizena
- 1 sdt vanili bubuk
- 5 sdm margarin, cairkan
- 200 ml air kelapa muda
- 2 butir kelapa muda, kerok
- 2 putih telur
- 50 gram gula pasir } kocok
- 50 gram kenari, iris
- 100 gram kismis, rendam air sebentar

Cara membuat:

1. Kocok kuning telur bersama gula hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Tuang margarin cair dan air kelapa muda, aduk rata. Masukkan kelapa muda, aduk rata.
3. Siapkan piring tahan panas ukuran 17 x 27 x 5 cm, olesi margarin. Tuang adonan ke dalamnya, tambahkan kocokan putih telur, taburi kenari dan kismis.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 45 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.

Untuk: 8 orang

CAMILAN IKAN

116. Nugget Udang Pedas

Bahan:

- 300 gram udang, haluskan
- 100 ml santan
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir

Panir:

- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram tepung roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

- Saus tomat, mayones, dan kentang goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai rawit merah
- 1 lembar daun jeruk
- 1 sdt irisan batang serai

Cara membuat:

1. Campur udang yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata.
2. Tambahkan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
Siapkan loyang atau piring tahan panas, olesi dengan minyak goreng, tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
3. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang, angkat.
4. Sajikan bersama kentang goreng, saus tomat, dan *mayones*.

Untuk: 6 orang

617. Nugget Cumi Rasa Kari

Bahan:

- 350 gram cumi, haluskan
- 100 ml santan
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 3 sdm bumbu kari basah, siap pakai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Panir:

- 1 butir telur, kocok sebentar
- 100 gram tepung roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus tomat dan saus sambal

Cara membuat:

1. Campur cumi yang telah dihaluskan dengan santan, telur, tepung sagu, bumbu kari, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Siapkan loyang atau piring tahan panas, olesi dengan minyak goreng. Tuangkan adonan dan kukus selama 20 menit, angkat dan dinginkan.
3. Setelah dingin, potong menurut selera, celupkan ke dalam telur kocok dan lumuri dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak dan goreng hingga kecokelatan, angkat.
5. Sajikan bersama saus tomat dan saus sambal.

Untuk: 6 orang

618. Bola Ikan

Bahan:

- 300 gram daging ikan tenggiri, haluskan
- 200 gram udang, haluskan
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 80 gram bangkuang, potong dadu kecil atau serut
- 3 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Panir:

- 2 butir telur kocok sebentar
- 150 gram tepung roti kasar
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Mayones secukupnya

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri, udang, bawang putih, bangkuang, tepung sagu, dan telur, aduk rata. Tambahkan daun bawang, garam, merica, dan gula, aduk. Bentuk bola-bola.
2. **Panir:** Celupkan adonan ikan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti, hingga rata.
3. Panaskan minyak, goreng hingga matang, dan berwarna kuning kecoklatan.
4. Sajikan hangat dengan mayones.

Untuk: 15 buah

619. Lumpia Udang

Bahan:

Kulit:

- 2 lembar kembang tahu kering, potong 15 x 15 cm

Isi:

- 2 siung bawang merah, cincang
- 350 gram udang cincang
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen
- 2 sdm tepung sagu
- 1 putih telur

Perekat:

- 1 butir telur
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Sambal:

- 10 buah cabai rawit merah, iris, 1 cabai merah besar, potong dadu kecil,
- 2 siung bawang putih cincang, 2 sdm madu, ¼ sdt garam,
- 1 sdm kecap ikan, air jeruk nipis, dan
- 1 sdm ketumbar cincang

Cara membuat:

1. Kembang tahu kering setelah dipotong, rendam dalam air hingga lunak, tiriskan.
2. **Campur Rata:** Bawang merah, udang, saus tiram, garam, merica, gula, minyak wijen, tepung sagu, dan putih telur, aduk rata.
3. Ambil satu lembar kulit tahu, bentangkan isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk amplop.
4. **Saus Sambal:** Campur cabai rawit, cabai merah, bawang putih, madu, dan garam, masak sebentar, angkat. Masukkan kecap ikan, air jeruk nipis, dan daun ketumbar, aduk rata.
5. Goreng lumpia dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, angkat.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 6 orang

620. Gimbap Talas

Bahan:

Isi:

- ½ buah talas, potong bentuk korek api
- 1 buah wortel, potong bentuk korek api
- 6 batang buncis, iris
- 1 batang daun bawang, iris serong halus
- 150 gram udang cincang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Adonan Tepung:

- 150 gram tepung terigu
- 1 sdm tepung sagu
- 100 ml air
- 1 butir telur
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Cabai rawit

Cara membuat:

1. **Adonan Tepung:** Campur tepung terigu, tepung sagu, air, telur, *baking powder*, garam, dan merica, aduk rata, diamkan selama 15 menit.
2. Masukkan talas, wortel, buncis, daun bawang, dan udang ke dalam adonan tepung, aduk rata.
3. Panaskan minyak, goreng adonan sesendok demi sesendok, hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan hangat dengan cabai rawit.

Untuk: 4 orang

621. Perkedel Ikan

Bahan:

- 350 gram daging ikan kakap, haluskan
- 150 gram udang, cincang kasar
- 2 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 3 lenjar kacang panjang, iris halus
- 1 sdm daun ketumbar cincang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 100 ml air jeruk nipis
- 4 sdm gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 8 butir bawang merah, cincang
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 1 sdm saus ikan/kecap ikan

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 butir bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 1 gula pasir

Cara membuat:

1. Campur ikan kakap yang telah dihaluskan dengan udang, tepung sagu, telur, dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan kacang panjang dan daun ketumbar, aduk rata.
2. **Bentuk Adonan:** Ambil satu sendok makan, bulatkan kemudian pipihkan. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis
3. **Saus:** Campur air jeruk nipis dengan gula pasir dan garam, aduk rata hingga gula larut. Tambahkan bawang merah, cabai rawit, dan saus ikan/kecap ikan, rata.
4. Panaskan minyak, goreng perkedel hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat. Tiriskan.
5. Sajikan perkedel hangat dengan sausnya.

Untuk: 4 orang

6.2.2. Fish Bites

Bahan:

- 350 gram daging ikan kakap, potong 8 x 1 x 1 cm
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Panir:

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

Saus:

- 3 sdm mayones
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk lemon
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 2 sdm acar mentimun cincang
- 1 sdt peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging ikan kakap, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit. Cuci kembali dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur mayones, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.
3. Panaskan minyak goreng, celupkan ikan ke dalam putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga seluruh ikan tertutup. Goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan
4. Sajikan ikan selagi hangat bersama sausnya.

Untuk: 4 orang

623. Calamary Ring

Bahan:

- 500 gram cumi, potong bentuk cincin
- 1 sdt air kapur sirih dan 1 liter air
- 50 gram tepung terigu
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 butir telur, kocok lepas, saring
- 200 gram tepung roti
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Tartar:

- 100 gram mayones
- 1 sdt Peterseli cincang
- 1 sdm irisan acar mentimun
- 1 sdt *mustard*

Cara membuat:

1. Cuci cumi hingga bersih, tiriskan. Rendam dalam air kapur sirih dan air, diamkan selama 15 menit, bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri dengan campuran tepung terigu, garam, dan merica. Celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
3. **Saus Tartar:** Campur semua bahan menjadi satu, simpan dalam lemari pendingin.
4. Goreng cumi dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan
5. Sajikan cumi goreng dengan saus tartar.

Hasil: 500 gram

624. *Tenggiri Tusuk Serai*

Bahan:

- 250 gram daging ikan tenggiri, haluskan
 - 150 gram udang, cincang kasar
 - 3 sdm tepung sagu
 - 1 kuning telur
 - 1 sdm saus tiram
 - 2 siung bawang putih, cincang dan tumis
 - 1 sdm irisan daun bawang
 - 5 batang kucai, iris
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdt gula pasir
 - 12 buah batang serai
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan tepung sagu, kuning telur, saus tiram, bawang putih tumis, irisan daun bawang, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. Ambil satu batang serai dan satu bagian adonan, bentuk bulat lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna cokelat keemasan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Hasil: 12 buah

625. Pangsit Goreng

Bahan:

Isi Pangsit:

- 200 gram daging ayam, cincang
 - 200 gram udang, haluskan
 - 1 sdm bawang goreng, remas-remas
 - 1 butir telur
 - 2 sdm tepung sagu
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm gula pasir
 - 1 sdm saus tiram
 - 3 batang daun ketumbar, cincang
 - 20 lembar kulit pangsit
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 250 ml sari jeruk manis
- 1 sdm saus tomat
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt cuka masak
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Isi Pangsit:** Campur, ayam cincang, udang halus, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram jadi satu, aduk rata. Tambahkan daun ketumbar cincang, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan 1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis.
3. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula pasir, dan cuka masak, rebus hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung sagu.
4. Panaskan minyak goreng dan goreng pangsit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan sausnya.

Hasil: 20 potong

6.2.6. Nugget Ikan

Bahan:

- 400 gram daging ikan tenggiri, haluskan
- 100 ml susu cair
- 2 butir telur
- 50 gram tepung sagu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm bawang goreng, remas-remas

Pembungkus:

- 1 butir telur, kocok
- 150 gram tepung panir kasar
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal dan saus tomat

Cara membuat:

1. Campur daging ikan tenggiri dengan susu cair, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, dan bawang goreng, aduk rata.
2. Siapkan loyang segi empat panjang, ukuran 15 x 6 x 5 cm, olesi dengan minyak seluruh bagian dalam loyang. Tuangkan adonan dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
3. Potong menurut selera, celupkan potongan *nugget* ke dalam telur dan lumuri dengan tepung panir, simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak, goreng *nugget* hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan saus tomat.

Hasil: 20 potong

627. Udang Kupu-Kupu

Bahan:

500 gram udang ukuran sedang, buang kulit, sisakan ekornya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Celupan:

40 gram tepung terigu
10 gram tepung sagu
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
100 ml air
1 putih telur

Panir:

150 gram tepung roti kasar

Pelengkap:

Saus sambal

Cara membuat:

1. Cuci udang hingga bersih dan tiriskan. Belah punggungnya hingga membentuk seperti kupu-kupu, sisihkan.
2. **Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, merica, air, dan putih telur, aduk rata.
3. Celupkan udang ke dalam adonan dan lumuri dengan tepung roti kasar, padatkan dan simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak, goreng udang hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 5 orang

628. Udang Pop Corn

Bahan:

350 gram udang kupas
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt cabai bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Adonan Celupan:

1 butir telur
3 sdm tepung terigu
150 ml air
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Saus sambal dan mayones

Tepung Bumbu (aduk rata):

250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
50 gram tepung sagu
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kupas udang, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur telur, tepung terigu, air, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Masukkan udang ke dalam celupan, angkat. Lumuri dengan tepung bumbu, ratakan. Simpan dalam lemari es selama 1 jam.
4. Panaskan minyak, goreng udang hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal dan mayones.

Untuk: 4 orang

629. Lumpia Rebung

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
 - 4 siung bawang putih, cincang
 - 150 gram udang, cincang kasar
 - 100 gram daging ayam, potong dadu kecil
 - 1 lembar daging asap, iris
 - 250 gram rebung, rebus matang, potong bentuk korek api
 - ½ sdt kaldu bubuk rasa ayam
 - ½ sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdt gula pasir
 - 1 sdm kecap manis
 - 1 batang daun bawang, iris halus
 - 20 lembar kulit lumpia
 - 1 putih telur, untuk perekat
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Cabai rawit dan saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, masak hingga udang berubah warna.
2. Masukkan daging asap, rebung, kaldu bubuk, garam, merica, gula pasir, dan kecap manis, masak hingga bumbu merata. Tambahkan daun bawang dan masak hingga mengering. Angkat dan dinginkan.
3. Ambil selembar kulit lumpia, isi dengan 2 sdm isian, bungkus bentuk amplop dan rekatkan dengan putih telur.
4. Panaskan minyak, goreng lumpia hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat, lengkapi dengan cabai rawit atau saus sambal.

Hasil: 20 buah

IV

Sajian Dalam Wadah Plastik



630. Roti Manis Keju

Bahan:

- 300 gram tepung terigu protein tinggi misal cakra
- 200 gram tepung terigu serbaguna
- 80 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 6 kuning telur
- 180 ml air
- 125 gram margarin

Isian:

- 200 gram keju cheddar, parut kasar

Olesan:

- 1 kuning telur campur dengan
- 2 sdm susu cair, aduk rata

Cara membuat:

1. Siapkan 4 wadah *aluminium foil*, ukuran 12 x 6 x 7 cm, olesi margarin.
2. Campur tepung terigu protein tinggi, tepung terigu serbaguna, gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
3. Tambahkan kuning telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan elastis, bulatkan.
4. Istirahatkan selama 1 jam.
5. Potong menjadi 4 bagian, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit.
6. Pipihkan adonan bentuk segi empat panjang, lebarkan sepanjang loyang, taburkan keju parut di atasnya dan gulung. Taruh dalam loyang aluminium yang telah diolesi margarin dan istirahatkan kembali 30 menit.
7. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Olesi roti dengan telur, taburi dengan keju, dan panggang selama 15 menit atau hingga matang dan berwarna kecoklatan. Angkat dan olesi atasnya dengan mentega.
8. Sajikan.

Hasil: 4 wadah

631. Kue Nanas Kismis

Bahan:

Adonan Tepung:

- 250 gram tepung terigu serbaguna
- 1 sdt ragi instan
- 2 sdm gula pasir
- 180 ml jus jeruk manis
- 100 gram margarin, kocok lembut bersama 3 butir telur
- 50 gram kismis

Setup Nanas:

- 1 buah nanas segar, iris bentuk kipas
- 500 ml jus jeruk manis
- 100 gram gula pasir
- 5 cm kayu manis

Hiasan:

- Stroberi segar

Olesan:

- Selai stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil*, bentuk segi empat, ukuran 20 cm.
2. **Adonan Tepung:** Campur tepung terigu serbaguna dengan ragi instan, gula pasir, dan jus jeruk manis, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dikocok lembut bersama telur, aduk rata, tambahkan kismis, istirahatkan selama 45 menit.
3. **Setup Nanas:** Masak jus jeruk manis bersama gula pasir dan kayu manis hingga mendidih. Angkat, masukkan nanas, simpan dalam lemari es.
4. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
5. Setelah adonan tepung diistirahatkan, pipihkan dan tata dalam loyang, istirahatkan kembali selama 15 menit. Panggang selama 15 menit hingga matang, angkat.
6. Setelah agak dingin olesi permukaan kue dengan selai nanas, tuangkan nanas bersama sirupnya, hias dengan stroberi segar.
7. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

632. Cake Mentega Kismis

Bahan:

- 150 gram mentega tawar
- 50 gram margarin
- 180 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 sdm rum bakar
- 7 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 200 gram tepung terigu
- 1 sdt *baking powder*
- 100 gram kismis

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Hiasan:

Cokelat masak dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan 2 wadah *aluminium foil* bentuk bulat ukuran 12 cm, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. Kocok mentega bersama margarin dan gula pasir hingga lembut. Masukkan vanili bubuk dan kuning telur secara bertahap dan kocok terus hingga rata. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata.
3. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku aduk hingga tercampur rata. Tambahkan kismis dan rum bakar, aduk rata.
4. Tuangkan adonan, panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
5. Setelah hilang uap panasnya, taburi dengan gula bubuk. Hias dengan cokelat masak dan stroberi segar.
6. Sajikan.

Hasil: 2 wadah

633. Pasta Kentang Brokoli

Bahan:

- 100 gram pasta bentuk *penne* atau makaroni, rebus matang
- 150 gram kentang bulat kecil/rendang, rebus matang
- 150 gram daging ayam asap, siap beli, iris
- 250 gram brokoli
- 50 gram keju mozzarella, iris

Saus:

- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 3 sdm tepung terigu
- 250 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 gram keju cheddar, parut
- 1 butir telur, kocok sebentar

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan wadah *aluminium foil*, ukuran 15 x 12 x 5 cm, olesi dengan margarin.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, aduk hingga menjadi saus yang kental. Tambahkan keju parut, aduk rata. Angkat. Masukkan telur kocok, aduk.
3. **Penyelesaian:** Tata dalam wadah makaroni, ayam asap, kentang rebus, dan brokoli, tuangkan saus, lalu tata irisan keju mozzarella.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 15 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 3 wadah

634. Pasta Saus Krim Tomat

Bahan:

- 200 gram pasta/makaroni panjang, rebus matang
- 3 lembar daging asap, iris

Adonan Tomat:

- 1 sdm margarin, untuk menumis
- 3 sdm minyak zaitun
- 1 buah bawang bombai, iris
- 7 siung bawang putih, cincang
- 250 gram daging sapi cincang
- 2 sdm pasta tomat
- 8 sdm saus tomat

Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya

Saus Krim:

- 8 butir telur
- 1 liter susu cair
- 100 ml krim kental
- 1 biji pala, parut
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Taburan:

- 200 gram keju cheddar parut
- 100 gram keju mozzarella parut

Cara membuat:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin.
2. Tata makaroni yang telah direbus di wadah, taburi dengan daging asap.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga layu. Masukkan daging sapi cincang, pasta tomat, dan saus tomat. Tambahkan minyak zaitun, aduk rata. Bubuhi garam, merica, dan gula, aduk. Angkat.
4. **Saus Krim:** Campur telur dengan susu cair, krim kental, pala, garam, dan merica, aduk rata. Tuangkan ke dalam wadah.
5. **Penyelesaian:** Tuangkan sauskrim ke dalam wadah, tata adonan tomat, taburi keju cheddar dan keju mozzarella.
6. Panggang dalam oven selama 30 menit atau hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat.
7. Sajikan hangat.

Hasil: 2 wadah

635. Selada Sayuran

Bahan:

- 3 batang wortel, kupas, serut
- 6 lembar selada merah, iris halus
- 4 lembar selada kol, iris halus
- 2 batang mentimun Jepang, iris halus
- 3 buah tomat segar, potong menurut selera

Saus:

- 2 kuning telur
- 2 sdm *mustard*
- 250 ml minyak selada/minyak zaitun
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm *tabasco*
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Siapkan wadah plastik cekung dengan tutup.
2. Sayuran setelah diserut, tata dalam piring dan simpan dalam lemari pendingin.
3. **Saus:** Campur kuning telur dengan *mustard*, kocok menggunakan mikser dengan kecepatan rendah. Masukkan minyak selada/zaitun sedikit-sedikit hingga menjadi emulsi atau mayones. Tambahkan saus tomat, *tabasco*, gula pasir, garam, merica bubuk, dan air jeruk nipis, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
4. Siramkan saus di atasnya.
5. Sajikan selada selagi dingin.

Untuk: 4 orang

636. Lasagna Bayam

Bahan:

- | | | | |
|---|--|-----|---------------------------|
| 6 | lembar <i>lasagna</i> kering, 2 liter air, | 4 | buah tomat, buang isinya, |
| | 1 sdt minyak goreng | | potong dadu |
| 1 | ikat bayam, cuci bersih dan iris | 100 | ml air |

Saus Tomat:

- 2 sdm margarin
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 300 gram daging sapi cincang
- 140 gram pasta tomat
- 250 ml saus tomat
- 1 sdm *oregano* bubuk
- 1 sdt basil bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, ukuran 20 x 12 x 5 cm, olesi dengan margarin.
2. Didihkan air, masukkan minyak dan garam, rebus *lasagna* selama 12 menit, angkat dan tiriskan.
3. **Saus Tomat:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, pasta tomat, saus tomat, *oregano*, basil, gula pasir, garam, merica bubuk, dan tomat, masak sebentar. Tambahkan air dan masak hingga daging matang dan kuah menyusut, angkat.
4. **Saus Keju:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk-

Saus Keju:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai cincang
- 25 gram tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 150 gram keju cheddar parut
- 1 sdt garam dan
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml krim kental

Taburan:

- 25 gram keju *cheddar*, parut
- 25 gram keju *parmesan*

aduk. Masukkan susu cair, krim kental, garam, dan merica. Setelah mengental tambahkan keju *cheddar*, masak sebentar, angkat.

5. **Penyelesaian:** Ambil satu wadah, letakkan kulit *lasagna*, tuangkan setengah bagian saus pasta daging, tuangkan sepertiga bagian saus keju, setengah bagian bayam, letakkan kulit *lasagna*, tuangkan saus daging dan sepertiga bagian saus keju, sisa bayam dan tutup kembali dengan kulit *lasagna* tuangkan saus keju. Taburi dengan keju parmesan dan keju cheddar. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang. Angkat.

Hasil: 2 wadah

637. *Selada Buah*

Bahan:

Saus:

- 250 ml keju *mascarpone*
- 2 sdm gula pasir
- 150 ml yoghurt
- 1 sdm air jeruk nipis
- ¼ sdt garam

Isi:

- 2 buah kiwi, potong-potong
- 1 kaleng jeruk manis dalam sirup
- 8 buah stroberi segar, potong-potong
- 100 gram nanas, potong bentuk kipas
- 10 buah anggur merah, potong dua bagian

Hiasan:

Daun mint secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan wadah plastik cekung dengan tutup.
2. **Saus:** Kocok keju *mascarpone* dengan gula hingga lembut. Tambahkan yoghurt, air jeruk nipis, dan garam, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
3. Ambil wadah, tata buah kiwi, jeruk manis, stroberi, nanas, dan anggur, beri saus di atasnya. Hias dengan daun mint, tutup, simpan di lemari es.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 4 orang

638. Puding Apel Krim

Bahan:

- 5 buah apel, kupas dan potong
- 3 sdm air jeruk nipis
- 250 gram gula pasir, buat karamel
- 500 ml susu cair
- 200 ml krim kental
- 2 sdm kayu manis bubuk
- 6 butir telur, kocok lepas

Taburan:

Almond iris

Hiasan:

Cokelat masak leleh, stroberi segar, dan jeruk manis

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil* ukuran 20 cm.
2. Rendam apel dalam air dengan air jeruk nipis, agar tidak cepat berubah warna. Tiriskan, tata potongan apel di wadah.
3. Sangrai gula pasir hingga menjadi karamel. Tambahkan susu cair dan krim kental, aduk rata. Masukkan telur kocok lepas, aduk rata.
4. Masukkan adonan susu ke dalam wadah, tambahkan kayu manis bubuk, *almond* iris, panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. Hias dengan stroberi segar, cokelat masak, dan jeruk manis.
5. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

639. Dadar Isi Saus Krim

Bahan:

Dadar:

100 gram tepung terigu serbaguna

350 ml susu cair

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

2 butir telur

2 sdm minyak goreng

Isi:

2 sdm margarin

1 buah bawang bombai, cincang

3 siung bawang putih, cincang

350 gram daging sapi cincang

150 gram jamur kancing, cincang

1 sdt garam

$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk

1 sdt pala bubuk

2 butir telur

1 sdm peterseli cincang

100 gram keju cheddar parut

Saus:

1 sdm mentega tawar/margarin

1 buah bawang bombai, iris

1 sdm tepung terigu

200 ml susu cair

200 ml krim kental

$\frac{1}{2}$ sdt garam

$\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Taburan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. Siapkan 4 wadah *aluminium foil* ukuran 15 x 10 x 3 cm, olesi margarin.
2. **Dadar:** Campur tepung terigu dengan susu cair, garam, telur, dan minyak goreng, aduk rata. Buat dadar tipis dalam wajan pipih ukuran 20 cm.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, jamur, garam, merica, dan pala, masak sebentar. Angkat, tambahkan telur, peterseli cincang, dan keju cheddar parut, aduk rata.
4. Ambil selembar dadar, isi dengan isian, gulung dan tata dalam wadah, satu wadah 3 dadar.
5. **Saus:** Panaskan mentega tawar/margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, krim kental, garam, dan merica bubuk, aduk rata, angkat.
6. Tuangkan saus di atas dadar dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 15 menit. Angkat, taburi peterseli cincang.
7. Sajikan hangat.

Untuk: 4 wadah

640. Nasi Tumis Daging Kukus

Bahan:

Nasi:

300 gram beras, cuci bersih

500 ml air

2 batang wortel, serut

5 batang buncis, iris

1 batang daun bawang, iris

500 ml santan dari $\frac{3}{4}$ butir kelapa

4 butir telur rebus matang, iris

Tumisan:

2 sdm minyak goreng

3 butir bawang merah, iris

2 siung bawang putih, iris

2 buah cabai merah besar, iris

250 gram daging sapi cincang

3 lembar daun jeruk

5 sdm kecap manis

Garam dan merica bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan 2 wadah *aluminium foil*, bentuk segi empat panjang ukuran 15 x 11 x 6 cm.
2. **Nasi:** Masak beras dengan air hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. **Tumisan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga layu. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna, masukkan daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan daun bawang, aduk rata. Masak hingga matang, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil wadah, isi $\frac{1}{3}$ bagian dengan nasi aron, tuangkan $\frac{1}{2}$ bagian tumisan, tata irisan telur, tutup dengan nasi aron hingga $\frac{2}{3}$ penuh, tuangkan santan hingga hampir penuh, tutup dengan tumisan daging dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan.

Hasil: 2 wadah

641. Nasi Ayam Jamur Kukus

Bahan:

Nasi:

- 300 gram beras, cuci bersih
- 500 ml air
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Ayam Jamur:

- 2 sdm minyak goreng
- ½ ekor ayam, potong kecil-kecil
- 150 gram jamur kancing segar, iris
- 3 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, iris
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas
- 2 buah cabai merah besar, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt ketumbar
- ½ sdt jintan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan 4 wadah *aluminium foil*, bentuk bulat ukuran 12 cm.
2. **Nasi:** Masak beras dengan air hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. **Ayam Jamur:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam, jamur, daun salam, daun jeruk, dan serai, masak hingga ayam matang. Tambahkan santan dan telur puyuh, masak sebentar, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil wadah, isi dengan nasi aron hingga 2/3 bagian, tuangkan santan, tata tumisan ayam, dan irisan cabai merah di atasnya. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat, taburi bawang goreng.
5. Sajikan hangat.

Hasil: 4 wadah

642. Roti Cokelat Almond

Bahan:

300 gram tepung terigu protein tinggi
misal cakra
200 gram tepung terigu serbaguna
2 sdm cokelat bubuk
100 gram gula pasir
10 gram ragi instan
2 sdm susu bubuk
¼ sdt garam
6 kuning telur
180 ml air
100 gram margarin

Isi:

200 gram cokelat masak,
serut kasar
150 gram *mixed fruit*

Olesan:

1 butir telur
1 sdm susu cair, aduk rata

Taburan:

100 gram *almond* iris

Cara membuat:

1. Siapkan 3 wadah *aluminium foil* ukuran 16 x 7 x 6 cm, olesi margarin.
2. Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk, gula pasir, ragi instan, susu bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan telur dan air sedikit-sedikit sambil diuleni, aduk terus, tambahkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang kalis dan lembut, bulatkan.
4. Istirahatkan adonan selama 1 jam hingga mengembang dua kali.
5. Kempiskan adonan dan bagi 3 bagian, bulatkan, dan istirahatkan selama 15 menit.
6. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
7. Ambil satu adonan, *roll* lalu pipihkan. Bentuk segi empat panjang, taburkan cokelat masak serut dan *mixed fruit*, iris serong sedikit bagian pinggiran roti dan kepang, menjadi bentuk bulat panjang. Letakkan di loyang. Istirahatkan kembali selama 30 menit.
8. Olesi dengan olesan telur, taburi *almond* dan panggang selama 20 menit hingga matang, angkat.
9. Sajikan.

Hasil: 3 wadah

643. Apricot Strawberry Puff

Bahan:

Adonan *Puff*:

- 125 ml susu cair
- 1 sdm gula pasir
- 75 gram mentega tawar/margarin
- 75 gram tepung terigu
- 2 butir telur

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Hiasan:

Stroberi segar

Isi:

- 1 kaleng (400 gram) *apricot* dalam kaleng
- 250 gram stroberi
- 150 gram gula palem

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil*, bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin.
2. **Adonan *Puff*:** Masak susu cair bersama gula pasir dan mentega tawar/ margarin, setelah mendidih, masukkan tepung terigu, masak hingga menjadi kalis, angkat. Setelah agak dingin, masukkan telur satu persatu hingga menjadi adonan yang kental.
3. **Penyelesaian:** Masukkan adonan *puff* dalam kantong plastik hias, dengan *tube* bintang besar. Siapkan wadah, ambil sedikit adonan, ratakan pada loyang setinggi 1 cm. Tata buah *apricot* dan stroberi. Campur sirup buah kaleng dengan gula palem, aduk rata dan tuangkan ke dalam wadah. Semprotkan adonan *puff* di atasnya.
4. Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 20 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan dingin, taburi dengan gula bubuk dan hias dengan stroberi.

Untuk: 6 orang

644. Puding Ketan Kelapa Muda

Bahan:

- 1 piring nasi ketan matang
- 2 buah kelapa muda, kerok

Sirup Gula Merah:

- 200 gram gula merah, sisir
- 150 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan

Adonan Santan:

- 6 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 400 ml santan dari 1 butir kelapa
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- 50 gram kismis

Cara membuat:

1. Siapkan wadah *aluminium foil*, bulat ukuran 15 cm dan ukuran 12 x 6 x 4 cm.
2. Ambil wadah, tata ketan di bagian dasar lalu letakan kelapa muda di atasnya.
3. **Sirup Gula Merah:** Rebus gula merah sisir dengan air dan daun pandan, setelah mendidih dan mengental. Angkat dan saring.
4. **Adonan Santan:** Kocok telur bersama gula hingga gula larut. Masukkan santan dan vanili bubuk, aduk rata.
5. Campur sirup gula merah dan adonan santan, aduk rata.
6. **Penyelesaian:** Taburkan kismis di wadah yang telah diisi ketan dan kelapa muda, tuangkan adonan santan, kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari es.
7. Sajikan dingin.

Untuk: 8 orang

V

100

Resep Praktis

MAKANAN POPULER UNTUK JUALAN



645. Nasi Ayam Hainan

Bahan:

Nasi:

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

Ayam:

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

Kuah:

2 sdm minyak goreng
1 sdm minyak wijen

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

Pelengkap:

Daun ketumbar, mentimun,
dan saus sambal

Minyak Bawang Putih:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

646. Nasi Tim Ayam Jamur

Bahan:

Tumisan Ayam Jamur:

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

Nasi:

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

Kuah:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 8 mangkuk

647. Nasi Kebuli Kambing

Bahan:

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

Nasi Aron:

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

Cara membuat:

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

Untuk : 8 orang

Bumbu yang dihaluskan:

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

Taburan:

Bawang merah goreng secukupnya

648. Nasi Kebuli Ayam

Bahan:

- | | | | |
|---|-----------------------------|----|------------------|
| 2 | sdm minyak goreng | 50 | gram kismis |
| 1 | ekor ayam, potong 40 bagian | 10 | buah kurma, iris |

Garam secukupnya

- | | |
|-----|---------------------------------|
| 5 | cm kayu manis |
| ½ | sdt merica bubuk |
| 5 | biji cengkih |
| 3 | cm jahe, memarkan |
| 3 | batang serai, memarkan |
| 4 | lembar daun salam |
| 2 | lembar daun pandan |
| 5 | lembar daun jeruk |
| 800 | ml santan dari 1 ½ butir kelapa |
| 500 | gram beras putih kualitas baik |

Bumbu yang dihaluskan:

- | | |
|---|-----------------------|
| 8 | butir bawang merah |
| 5 | siung bawang putih |
| 1 | sdt jintan |
| 1 | sdm ketumbar, sangrai |

Taburan:

Bawang merah goreng secukupnya

Cara membuat:

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

Untuk: 6 orang

649. Nasi Gaul

Bahan:

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

Pelengkap:

Nasi putih

Cara membuat:

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

Untuk: 4 piring

650. Nasi Bakar Ayam Jamur

Bahan

Nasi:

500 gram beras putih, cuci bersih	½ sdt merica bubuk
500 ml santan dari ½ butir kelapa	300 ml santan dari 1 butir kelapa
1 lembar daun pandan, simpulkan	250 gram jamur merang, iris
2 sdt garam	18 buah cabai rawit merah
½ sdt merica bubuk	

Tumisan Ayam:

100 gram bumbu dasar putih
1 ekor ayam, potong kecil-kecil
3 batang serai, memarkan
2 cm jahe, memarkan
1 sdt garam

Pelengkap:

1 ikat daun singkong, rebus matang
Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Masak ayam bersama bumbu dasar putih, serai, jahe, garam, dan merica hingga berubah warna. Tuang santan, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap. Masukkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
2. **Nasi:** Didihkan santan bersama daun pandan. Masukkan beras, garam, dan merica, masak hingga menjadi nasi aron, Angkat, kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan nasi secukupnya, daun singkong, tumis ayam, dan cabai rawit di atasnya. Bungkus dan kukus sebentar. Angkat dan panggang atau bakar di atas bara api hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
4. Sajikan hangat bersama tumisan buncis dan kering tempe.

Untuk: 10 bungkus

651. Nasi Bakar Bandeng

Bahan:

- 500 gram ikan bandeng, bersihkan
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 sdm margarin atau 2 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 100 gram jamur kancing, iris
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 12 buah cabai rawit merah, bila suka
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Nasi:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 4 bungkus

652. Nasi Burger

Bahan:

- 200 gram daging sapi cincang
- 1 sdm bawang bombai, cincang
- 1 sdm kecap asin jepang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 1 butir telur ayam
- 2 sdm tepung roti
- 1 sdm margarin

Pelengkap:

Nasi, daun selada, tomat, saus tomat, dan *mayonnaise*

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

653. Nasi Goreng Tek-Tek

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

654. Nasi Goreng Mawut

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

655. Nasi Goreng Nanas

Bahan:

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

Pelengkap:

Nanas segar dan daun ketumbar

Cara membuat:

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

Untuk : 4 orang

656. Nasi Goreng Oncom

Bahan:

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

Pelengkap:

Teri asin goreng dan irisan mentimun

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

657. Nasi Goreng Praktis

Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

658. Nasi Goreng Babat

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

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

Untuk: 4 orang

659. Bubur Ayam

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng,
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 1 ½ liter air
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 3 siung bawang putih cincang, untuk menumis potongan ayam

- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan

Taburan:

Cakwe, iris, bawang goreng, dan irisan daun bawang seledri

Pelengkap:

kecap manis atau kecap asin, saus sambal, dan acar mentimun

Bubur:

- 300 gram beras kualitas baik
- 2 liter air

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur lembut, angkat.
2. Panaskan minyak bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat.
3. Didihkan air, masukkan ayam, jahe, dan tumisan bawang putih. Masak hingga ayam lunak, angkat. Potong dadu, sisihkan kaldu untuk pelengkap.
4. Tumis bawang putih cincang, masukkan potongan ayam, tambahkan merica dan garam, aduk rata, angkat.
5. Sajikan bubur selagi hangat dengan ditaburi tumisan ayam, irisan cakwe, bawang goreng, daun bawang iris, dan seledri iris. Lengkapi dengan kecap manis/kecap asin, saus sambal, dan acar mentimun.

Untuk: 6 orang

660. Bubur Ayam Istimewa

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang
- 100 gram bawang bombai, cincang
- ½ ekor ayam, potong kecil-kecil
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 150 gram jamur kancing kaleng, iris
- 12 butir telur puyuh rebus matang, kupas, goreng

Taburan:

Kulit pangsit, iris, goreng dan daun ketumbar

Pelengkap:

Saus sambal dan acar mentimun

Bubur:

- 200 gram beras
- 1400 ml air
- 3 cm jahe
- 2 batang serai, memarkan

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur yang lembut, angkat.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih bersama bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, saus tiram, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam berubah warna, Tambahkan jamur, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Sajikan hangat bersama tumisan ayam, pangsit iris goreng, telur puyuh, dan daun ketumbar. Lengkapi dengan saus sambal dan acar.

Untuk: 6 orang

661. Bubur Ayam Kuah Soto

Bahan

Bubur:

- 200 gram beras, cuci bersih, tiriskan
- 1400 liter air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt garam

Kuah:

- 1 potong dada ayam
- 1 batang daun bawang
- 2 batang seledri
- 1 liter air
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 6 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

- 100 gram kacang kedelai goreng
- 5 buah cakwe, iris
- Irisan daun bawang
- Irisan seledri
- Bawang goreng
- Kerupuk merah
- Sambal rebus atau saus sambal

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang kental, angkat, sisihkan.
2. **Kuah:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, angkat. Rebus ayam bersama tumisan bumbu, daun bawang, batang seledri, serai, daun jeruk, dan jahe hingga ayam lunak. Angkat, ayam suwir-suwir. Tambahkan kecap manis untuk kaldu sisa merebus, masak sebentar. Angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi dengan bubur, ayam suwir, taburi kacang kedelai goreng, daun bawang, seledri, dan bawang goreng. Tuangkan kuah soto secukupnya. Hias dengan kerupuk merah.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

662. Bubur Kuah Sambal udang

Bahan:

- 250 gram beras kualitas baik, cuci bersih
- 1400 ml santan dari 1.5 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 lembar daun salam
- 1 sdt garam

Saus/Sambal Udang:

- 2 sdm minyak goreng
- 350 gram udang sedang
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdm gula merah sisir
- 2 sdm air asam jawa

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdm ebi, rendam air panas

Taburan:

Bawang goreng dan daun kemangi

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama santan, daun pandan, daun salam, dan garam hingga menjadi bubur yang lunak, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun jeruk, jahe, dan serai, aduk rata. Tambahkan santan, gula merah, air asam dan masak hingga kuah mengental, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan pinggan, taruh bubur, beri sambal udang di atasnya, taburi dengan bawang goreng dan daun kemangi.

Untuk: 8 orang

663. Bubur Seafood

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang
- 100 gram bawang bombai, cincang
- 250 gram udang, buang kulit, sisakan ekornya
- 2 ekor cumi, kupas, potong menurut selera
- 200 gram daging ikan kakap, potong dadu
- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 batang daun bawang, iris

Bubur:

- 200 gram beras kualitas baik, cuci bersih
- 1400 ml air
- 3 cm jahe
- 2 batang serai, memarkan

Taburan:

Daun ketumbar

Pelengkap:

Kaldu ayam taburi dengan irisan daun bawang, irisan cakwe, saus sambal, dan acar mentimun

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, jahe, dan serai hingga menjadi bubur setengah matang, angkat.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, ikan, dan cumi, masak hingga berubah warna. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, daun bawang, dan gula pasir, masak hingga bumbu merata dan seafood matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan bubur, tuangkan tumisan di atasnya, lengkapi dengan cakwe.
4. Sajikan hangat dengan kaldu ayam, saus sambal, dan acar mentimun.

Untuk: 6 orang

664. Bubur Sayuran

Bahan:

- 250 gram beras kualitas baik, cuci bersih
- 1750 ml air
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdt garam
- 150 gram jagung manis pipilan
- 250 gram labu kuning, potong dadu
- 1 ikat bayam, siangi
- 1 ikat kangkung, siangi
- 2 ikat daun kemangi, petiki daunnya

Pelengkap:

Sambal tomat dan teri asin goreng

Cara membuat:

1. **Bubur:** Masak beras bersama air, daun pandan, serai, dan garam, hingga menjadi bubur yang lunak.
2. Masukkan jagung manis dan labu kuning, masak hingga labu lunak. Tam bahkan bayam dan kangkung, masak sebentar. Masukkan kemangi, aduk rata, angkat.
3. Sajikan bubur sayuran dengan sambal tomat dan teri asin goreng.

Untuk: 4 orang

665. Mi Rebus

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 100 gram udang kecil, kupas
- 300 gram mi basah
- 750 ml air
- 50 gram daun kol, iris kasar
- 1 batang daun bawang, iris
- 6 butir bakso sapi, iris
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
- 2 butir telur ayam, kocok
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 potong dada ayam goreng, siap pakai, suwir-suwir

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 sdm ebi kering, rendam dengan panas sebentar

Taburan:

Irisan batang seledri dan bawang goreng

Pelengkap:

Kerupuk merah/sagu
Acar cabai rawit dan saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Tambahkan air, bakso, kaldu bubuk, garam, dan merica, didihkan.
3. Masukkan mi dan kol, masak sebentar. Tambahkan telur, aduk dan masak sebentar, angkat.
4. Sajikan panas, taburi dengan ayam suwir, iris seledri dan bawang goreng. Lengkapi dengan kerupuk, acar cabai rawit, dan saus sambal.

Untuk: 6 orang

666. Mi Goreng Tek-Tek

Bahan:

- 300 gram mi basah, siram air hangat dan tiriskan
- 2 lembar kol, iris
- 3 batang sawi hijau, potong-potong
- 5 butir bakso sapi, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 5 sdm kecap manis
- 100 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- 2 butir telur, kocok sebentar

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ebi, rendam dalam air panas sebentar
- ½ sdt garam

Taburan:

Ayam suwir dan bawang goreng

Pelengkap:

Acar mentimun, cabai rawit, dan kerupuk merah

Cara membuat:

1. Siram mi basah dengan air panas. Tiriskan.
2. Panaskan minyak, buat telur orak-arik, sisihkan.
3. Panaskan kembali minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan bakso, masak sebentar, tuang air, didihkan. Tambahkan kol, sawi, dan mi, masak hingga bumbu menyatu. Tambahkan kecap manis, garam, merica, daun bawang dan orak-arik telur, aduk rata, masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan ayam suwir dan bawang goreng, lengkapi dengan acar mentimun, cabai rawit, dan kerupuk merah.

Untuk: 4 orang

667. Mi Ayam Istimewa

Bahan:

- | | |
|----------------------------------|--|
| 500 gram mi basah | 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air |
| 1 ikat sawi hijau, potong-potong | 12 butir telur puyuh, rebus, kupas, goreng |
| 50 gram toage, siangi | |
| 100 gram kulit ayam, panaskan | |

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 2 potong filet dada ayam, potong dadu kecil
- 200 gram jamur kancing, iris
- 6 sdm kecap manis
- 2 saus tiram
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Kuah:

- 1 liter air, rebus dengan tulang ayam
- 2 siung bawang putih, memarkan, tumis
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Irisan daun bawang, bawang goreng, acar mentimun cabai, dan saus sambal

Cara membuat:

1. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
2. Panaskan kulit ayam hingga keluar minyaknya dan kulit kering, angkat, sisihkan.
3. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, kecap manis, saus tiram, garam, dan merica, masak hingga ayam matang. Masukkan irisan jamur dan kentalkan dengan larutan tepung sagu, masak sebentar, angkat.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, jahe, garam, dan merica bubuk, masak sebentar, angkat. Taburi dengan irisan daun bawang.
5. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, taruh mi lumuri dengan sedikit minyak ayam, sawi hijau, dan toage. Seduh dengan kuah, taruh di atas mi, taburi dengan taburan tumisan ayam, telur puyuh goreng, dan bawang goreng.
6. Sajikan hangat dengan acar mentimun cabai dan saus sambal.

Untuk : 6 orang

668. Cwi Mi

Bahan:

Taburan:

- 3 sdm minyak goreng
- 7 siung bawang putih, cincang
- 300 gram daging ayam cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin

Mi:

- 250 gram mi basah
- Daun selada secukupnya
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 6 sdm bawang goreng

Kuah:

- 1.5 liter kaldu ayam
- 3 siung bawang putih, memarkan, tumis
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap:

- Acar mentimun cabai rawit hijau dan saus sambal

Cara membuat:

1. **Taburan:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, garam, merica, dan kecap asin, masak hingga ayam matang dan mengering. Angkat dan sisihkan.
- 2.. Siram mi basah dengan air panas dan tiriskan, lumuri minyak ayam, bila suka.
3. **Kuah:** Didihkan kaldu ayam, tambahkan tumisan bawang putih, garam, merica, dan kaldu bubuk, setelah mendidih, angkat. Taburi irisan daun bawang.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata daun selada dan mi basah. Beri taburan tumisan ayam, irisan daun bawang, dan bawang goreng.
5. Sajikan hangat lengkapi dengan kuah, acar mentimun cabai rawit, dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

669. Pangsit Kuah

Bahan:

Kuah:

- | | | | |
|-----|-------------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | sdm minyak goreng | 1 | sdm bawang merah, cincang, tumis |
| 1 | sdt minyak wijen | 1 | butir telur |
| 3 | siung bawang putih, memarkan | 3 | sdm tepung sagu/maizena |
| 3 | cm jahe, memarkan | 1 | sdt garam |
| 1 | batang daun bawang, potong 3 bagian | ½ | sdt merica bubuk |
| 1 ½ | liter air | ½ | sdm gula pasir |
| 1 | sdt garam | 20 | lembar kulit pangsit |
| ½ | sdt merica bubuk | | |
| 2 | ikat sawi hijau, iris | | |

Isi Pangsit:

- 250 gram ayam cincang
- 100 gram udang, haluskan

Pelengkap:

Irisan daun bawang, seledri, dan saus sambal

Cara membuat:

- Kuah:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan minyak wijen, aduk rata, angkat. Rebus air dengan tumisan bawang putih, daun bawang, dan jahe hingga mendidih, tambahkan garam dan merica bubuk, masak sebentar, angkat dan saring.
- Isi Pangsit:** Campur ayam, udang, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, dan gula, aduk rata. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan 1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur.
- Penyajian:** Didihkan kembali kaldu, masukkan pangsit, masak hingga mengapung, tambahkan sawi hijau, masak sebentar, angkat.
- Sajikan hangat bersama taburan daun bawang dan daun seledri. Lengkapi dengan saus sambal.

Untuk: 6 orang

670. Pangsit Goreng

Bahan:

Isi pangsit:

- 200 gram daging ayam, cincang
 - 200 gram udang, haluskan
 - 1 sdm bawang goreng, remas-remas
 - 1 butir telur
 - 2 sdm tepung sagu
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm gula pasir
 - 1 sdm saus tiram
 - 20 lembar kulit pangsit
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
Putih telur secukupnya

Saus:

- 250 ml sari jeruk manis
- 1 sdm saus tomat
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt cuka masak
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Isi Pangsit:** Campur semua bahan menjadi satu, ayam cincang, udang halus, bawang goreng, telur, tepung sagu, garam, merica, gula pasir, dan saus tiram, aduk rata.
2. Ambil selembar kulit pangsit, isi dengan 1 sdm isian dan rekatkan dengan putih telur. Lakukan hingga seluruh adonan habis.
3. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula pasir, dan cuka masak, rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan larutan tepung susu.
4. Panaskan minyak, goreng pangsit hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
5. Sajikan hangat dengan sausnya.

Untuk: 20 potong

671. Cream Soup

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 2 sdm bawang bombai cincang
- 2 sdm tepung terigu, ayak
- 1 liter susu cair
- 250 ml kaldu ayam
- 1 biji pala, memarkan
- 1 potong dada ayam rebus matang, potong dadu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 250 gram jagung manis pipilan/kaleng
- 50 gram jamur kancing kaleng, iris
- 3 potong sosis sapi/ayam, iris

Taburan:

- Irisan daging asap
- 1 sdm peterseli cincang

Pelengkap:

French bread/soft roll kecil

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan susu cair, kaldu, pala, garam, dan merica, masak hingga mendidih.
3. Masukkan jagung manis, jamur, potongan ayam, dan sosis, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan daging asap dan peterseli. Lengkapi dengan *french bread/soft roll*.

Untuk: 4 orang

672. Sup Marinara Pedas

Bahan:

350 gram udang sedang, buang kepala, belah punggung	2 sdm kecap ikan
350 gram daging ikan kakap, potong dadu	12 buah cabai rawit hijau, utuh
250 gram jamur <i>champignon</i> , iris	2 sdm minyak goreng
2 sdm air jeruk nipis	Bumbu yang haluskan:
1 sdt garam	2 buah cabai merah besar
2 batang serai, iris	5 buah cabai rawit merah
5 lembar daun jeruk	5 butir bawang merah
3 cm jahe	3 siung bawang putih
1.5 liter air	1 sdt terasi matang
Garam secukupnya	Pelengkap:
Merica bubuk secukupnya	Daun ketumbar

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang dan daging kakap. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan air, garam, dan merica.
3. Setelah mendidih kembali, masukkan udang, masak hingga udang berubah warna. Masukkan ikan dan jamur, masak sebentar, tambahkan kecap ikan dan cabai rawit hijau, angkat. Taburi daun ketumbar.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

673. Ayam Goreng Gurih

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 800 gram, potong 4 bagian
- 4 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 liter air, untuk merebus
- 1 sdm air asam jawa

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 8 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri
- 1 sdm garam
- 1 sdt gula pasir

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Lalapan segar dan sambal terasi

Cara membuat:

1. Cuci ayam hingga bersih dan tiriskan.
2. Rebus ayam bersama bumbu yang dihaluskan, daun salam, serai, dan air asam jawa hingga lunak, angkat.
3. Panaskan minyak, goreng ayam hingga lunak dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan lalapan segar dan sambal terasi.

Untuk: 4 orang

Kremes: 100 gram tepung beras campur dengan 300 ml kaldu sisa merebus ayam, tambahkan kaldu bubuk, bila suka, aduk rata. Panaskan minyak, goreng sesendok-sesendok hingga menjadi kremes. Angkat dan tiriskan.

674. Ayam Panggang Bumbu Cabai

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 atau 8 bagian
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdm air asam jawa
- 200 ml air

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdm gula merah
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Bumbu Cabai Merah Pedas:

- 6 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt terasi matang

Olesan:

Kecap manis

Pelengkap:

Lalap sayuran

Cara membuat:

1. Campur ayam dengan bumbu halus, air asam jawa, serai, daun jeruk, dan lengkuas. Tambahkan air dan masak hingga ayam matang dan daging lunak.
2. **Bumbu Cabai Merah Pedas:** Rebus sebentar cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, dan tomat hingga matang, angkat. Haluskan dan tambahkan garam dan terasi. Goreng dengan sedikit minyak sebentar, angkat.
3. Lumuri dengan kecap manis dan bumbu pedas, panggang hingga matang, angkat.
4. Sajikan selagi hangat, lengkapi dengan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

675. Ayam Panir Isi Keju

Bahan:

- 2 potong dada ayam tanpa tulang, potong 2 bagian, belah dua tidak putus setiap bagian
 - 4 slice keju cheddar lembaran
 - 2 lembar daging asap, potong dua
 - 2 sdm tepung terigu
 - 1 butir telur, kocok lepas
 - 100 gram tepung panir
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal

Cara membuat:

1. Daging dada ayam setelah dipotong. Ambil satu bagian, potong mendatar di tengah dan tidak sampai putus, keju lipat dua, isi dengan setengah lembar daging asap. Masukkan dibagian tengah potongan ayam dan rapatkan.
2. Lumuri daging ayam yang telah diisi dengan tepung terigu, celupkan ke dalam telur, tiriskan dan lumuri dengan tepung panir, padatkan, simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
3. Panaskan minyak, goreng daging hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
4. Sajikan ayam panir dengan kentang goreng, setup sayuran, saus tomat, dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

676. Bistik Ayam

Bahan:

4	potong paha ayam, tanpa tulang	500	ml air
1	sdt garam	8	sdm kecap manis
½	sdt merica bubuk	3	sdm saus tomat
		1	sdm kecap asin beraroma
		1	sdt kecap inggris
		1	sdt garam
		1	sdt merica bubuk
		1	biji pala memarkan

Celupan dan Panir (aduk rata):

300	gram tepung terigu
80	gram tepung sagu
1	sdm garam
1	sdt merica bubuk
1	sdm kaldu bubuk instan

Saus:

1	sdm margarin
½	buah bawang bombai, cincang
3	sdm tepung terigu

Tambahan:

Irisan jamur segar, iris, tumis sebentar dengan margarin

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan garam dan merica bubuk hingga rata. Celupkan ke dalam celupan dan panir.
2. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan air, aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, garam, merica, dan pala, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Masukkan tumisan jamur, aduk.
3. Sajikan dengan saus, setiap sayuran dan kentang goreng.

Untuk: 4 porsi

677. Sayap Goreng Pedas

Bahan:

- 10 potong sayap ayam, cuci bersih
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

- 5 siung bawang putih, cincang halus
- 3 sdm saus *barbeque*, siap beli
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap manis
- 7 sdm saus sambal
- 2 sdm madu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Sayap ayam, potong menurut ruasnya, sisihkan bagian terkecil untuk kaldu. Cuci bersih dan lumuri air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit, goreng hingga matang, angkat.
2. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan saus *barbeque*, saus tomat, kecap manis, saus sambal, madu, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan ayam goreng, aduk rata. Masak hingga bumbu merata dan angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

678. Ayam Goreng Renyah

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 40 bagian
- Garam secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya

Celupan dan Panir:

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram tepung sagu/tapioka
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam

Pelengkap:

Saus sambal dan saus tomat

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit, cuci kembali, dan tiriskan.
2. **Celupan dan Panir:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Celupkan potongan ayam hingga rata. Goreng hingga matang, angkat.
3. Sajikan hangat dengan saus sambal dan saus tomat.

Untuk: 6 orang

679. Iga Panggang

Bahan:

Rendaman:

- | | | | |
|-----|----------------------------|---|-----------------------|
| 10 | sdm kecap manis | 1 | sdm ketumbar, sangrai |
| 2 | sdm saus tomat | 1 | sdt jintan, sangrai |
| 1 | sdm madu | 2 | sdt garam |
| 2 | sdm minyak goreng | 1 | sdt merica butiran |
| 1 | kg iga sapi, potong-potong | | |
| 2 | batang serai, memarkan | | |
| 3 | cm jahe, memarkan | | |
| 5 | lembar daun jeruk | | |
| 500 | ml air | | |

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih

Pelengkap:

Sambal Kecap: tumis 10 buah cabai rawit merah dan 3 siung bawang putih, haluskan, campur dengan kecap manis secukupnya, aduk rata.

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur bumbu halus dengan kecap manis, saus tomat, dan madu, aduk rata. Tambahkan minyak goreng dan diamkan selama 15 menit.
2. Masak iga bersama rendamannya, tambahkan serai, jahe, daun jeruk, dan air, masak hingga daging lunak dan kuahnya menyusut, angkat.
3. Panggang iga di atas bara api hingga berwarna lebih gelap, angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Untuk: 4 orang

680. Rollade

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 8 butir bawang merah, cincang
- 500 gram daging sapi cincang
- 1 kaleng pasta hati sapi/*liverpaste*
- 2 sdm tepung roti
- 2 butir telur
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ biji pala, parut
- 6 butir telur rebus matang

Olesan:

- 1 sdm margarin leleh, campur dengan
- 2 sdm kecap manis

Cara membuat:

1. Campur daging sapi dan pasta hati/*liverpaste*, tambahkan garam, merica, pala, telur, susu bubuk, dan tepung roti, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Angkat campurkan ke dalam adonan daging, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian, ambil selebar kertas *aluminium foil*, taruh adonan daging letakkan 2 telur rebus dan bungkus bentuk lontong dan kukus selama 30 menit. Angkat, olesi dengan olesan, panggang hingga kecokelatan.

Saus:

- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 500 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdt kecap Inggris
- 5 sdm kacang polong beku

Pelengkap:

Kentang goreng dan setup sayuran

4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan air, garam, merica, kecap manis, saus tomat, dan kecap Inggris, didihkan. Tambahkan kacang polong, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng dan setup sayuran.

Untuk: 6 orang

Tips: Selain dipanggang, untuk pematangan dapat juga digoreng dengan campuran minyak dan margarin hingga berwarna kecokelatan, angkat.

681. Steak Ala Café

Bahan:

- 2 potong daging sapi *sirloin/ T-bone/tenderloin*

Rendaman/Olesan:

- 8 sdm saus *barbeque*, siap beli
- 2 sdm saus sambal manis
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap beraroma
- 1 sdm madu
- Garam, merica bubuk, dan bawang putih bubuk secukupnya
- 3 sdm mentega atau margarin, cairkan

Pelengkap:

- Kentang goreng, daun selada, dan tomat

Tumis Sayuran:

- 1 sdm mentega atau margarin, untuk menumis
- ½ buah bawang bombai cincang
- 150 gram sayuran beku (wortel, buncis, kacang polong, jagung manis)
- 150 gram kembang kol

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur saus *barbeque*, saus sambal, kecap manis, kecap beraroma, bawang putih, saus tomat, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan mentega atau margarin yang telah dicairkan, aduk rata.
2. Rendam daging dengan bumbu, diamkan sebentar, panggang di atas bara api hingga kematangan yang dikehendaki, selama memanggang olesi dengan rendaman.
3. **Tumis Sayuran:** Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan sayuran beku dan kembang kol, aduk rata, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan piring, tata steak, kentang goreng, tumis sayuran, daun selada, dan tomat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

682. Daging Iris Panir

Bahan:

- 4 iris @ 125 gram daging sapi has dalam, memarkan
- 50 gram tepung terigu
- 3 butir telur
- 30 ml susu cair
- 80 gram tepung roti
- 100 gram mentega, tawar
- 100 ml minyak goreng
- 1 buah jeruk lemon
- 10 gram peterseli
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Potong daging dengan ketebalan yang rata. Letakkan daging sapi di antara dua lembar plastik.
2. Lumuri daging sapi dengan garam, merica, susu cair, dan tepung terigu. Kemudian celupkan ke dalam telur, dan salut dengan tepung roti, pipihkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
3. Panaskan minyak dalam wajan pipih, goreng daging hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Tiriskan.
4. Panaskan mentega dalam wajan terpisah hingga panas dan berbuih.
5. Siapkan piring saji, letakkan daging yang telah matang, tuangkan mentega panas di atasnya, beri hiasan jeruk lemon dan peterseli. Sajikan segera selagi panas.

Untuk: 4 orang

683. Bistik Daging Saus Bawang

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam

Rendaman:

5 siung bawang putih, haluskan

6 sdm kecap asin beraroma

2 sdt garam

1 sdt merica bubuk

1 biji pala, parut

2 sdm mentega/margarin

1 buah bawang bombai, iris

150 ml air

50 ml krim kental

200 gram jamur kancing, iris

Pelengkap:

Kentang Pure: 500 gram kentang, kukus, kupas dan haluskan,

Tumis Bayam: 1 ikat bayam, siangi, cuci bersih

$\frac{1}{2}$ sdm mentega/margarin, $\frac{1}{4}$ sdt garam, dan $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk

Hiasan:

Daun selada dan tomat segar

Cara membuat:

1. bersihkan daging sapi has dalam dari lemak yang menempel, potong 4 bagian berlawanan serat, memarkan.
2. **Rendaman:** Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging, diamkan selama sedikitnya 1 jam.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga layu, angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamnya, masak hingga berubah warna. Tuang air, masak hingga daging lunak. Tambahkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Kentang Pure:** Kentang setelah dihaluskan campur dengan mentega dan garam, aduk rata dan panaskan sebentar, angkat.
6. **Tumis Bayam:** Panaskan mentega, masukkan bayam, garam, dan merica, masak sebentar, angkat.
7. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata *beef cube* dan sausnya, lengkapi dengan kentang pure, tumis bayam, dan irisan tomat.
8. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

684. Ikan Panggang Bumbu kuning

Bahan:

- 700 gram ikan gurame
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 5 cm kunyit
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica butiran

Pelengkap:

Lalap sayuran, sambal kecap, dan sambal terasi

Cara membuat:

1. Siangi, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga harum. Angkat.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, dan panggang hingga matang kedua sisinya, angkat.
4. Sajikan hangat bersama lalap sayuran, sambal kecap, dan sambal terasi.

Untuk: 6 orang

685. Ikan Panggang Bumbu Kecap

Bahan:

- 1 ekor ikan bawal, berat ± 500-700 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 100 ml kecap manis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam

Pelengkap:

Lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap

Cara membuat:

1. Siangi ikan bawal, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus bersama daun jeruk, serai, dan jahe hingga harum, matang, angkat. Tambahkan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu kecap dan panggang hingga matang kedua sisinya.
4. Sajikan hangat bersama lalap sayuran, sambal terasi, dan sambal kecap.

Untuk: 4 orang

686. Ikan Goreng Cabai

Bahan:

- 1 ekor ikan gurami berat ± 500 – 700 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 5 lembar daun jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan

Sambal (Tumbuk Kasar):

- 10 buah cabai merah besar atau cabai hijau besar
 - 15 buah cabai rawit merah atau cabai rawit hijau
 - 10 butir bawang merah
 - 8 siung bawang putih
 - 2 sdt garam
 - 1 sdt merica bubuk
 - 1 sdt kaldu bubuk, bila suka
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Jeruk limau, irisan tomat merah atau tomat hijau

Cara membuat:

1. **Sambal:** Panaskan minyak goreng, tumis bumbu tumbuk bersama daun jeruk, jahe, dan serai hingga layu dan matang, angkat.
2. Siangi ikan, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Goreng hingga matang dan mengering. Angkat dan tiriskan.
3. **Penyajian:** tata ikan dipinggian, tuangkan sambal di atasnya. Lengkapi irisan tomat dan jeruk limau.

Untuk: 4 orang

687. Sarden Bandeng

Bahan:

- 1 kg ikan bandeng, isi 2 ekor
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm garam
- 250 ml saus tomat
- 250 ml air
- 3 butir bawang merah, memarkan
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 5 cm jahe, memarkan
- 1 kg tomat, haluskan
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm minyak goreng
- Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Siangi Ikan bandeng, bagi menjadi 3 bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Siapkan panci presto/bertekanan, alasi dengan daun pisang. Masukkan bandeng, saus tomat, air, irisan bawang merah, bawang putih, jahe, tomat yang telah diblender, garam, merica, gula, dan minyak goreng, tutup dengan daun pisang.
3. Tutup panci presto, masak dengan api besar, bila telah terdengar suara mendesis, kecilkan api dan masak selama 60 menit.
4. Diamkan sebentar hingga uapnya habis, buka tutup panci presto/tekan.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

688. Ikan Saus Asam Manis

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Celupan:

- 1 putih telur
 - 100 gram tepung sagu, campur $\frac{1}{2}$ sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Asam Manis:

- 250 ml sari jeruk manis/jus jeruk manis
- 50 ml saus tomat
- 3 cm jahe, memarkan
- 3 sdm gula pasir
- 2 sdm tepung maizena

Pelengkap:

Mentimun, mangga serut, dan cabai merah besar iris

Cara membuat:

1. Siangi Ikan gurame, ambil dagingnya, iris lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, aduk rata. Celupkan ke dalam putih telur dan taburi atau lumuri dengan tepung sagu. Goreng hingga kering dan berwarna kuning kecokelatan.
2. **Saus Asam Manis:** larutkan tepung maizena dengan sedikit sari jeruk manis, aduk rata. Campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan larutan tepung maizena, masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Masukkan mentimun, mangga serut, dan cabai.
3. Siapkan piring, tata ikan, tuangkan saus di atasnya. Sajikan.

Untuk: 4 orang

689. Ikan Panir Saus Mayo

Bahan:

- 350 gram daging ikan kakap, potong 8 x 1 x 1 cm
 - 1 sdm air jeruk nipis
 - 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Panir dan Celupan:

- 1 sdm tepung terigu
 - 5 sdm air
 - 1 putih telur
 - 150 gram tepung roti kasar
- aduk rata

Saus:

- 3 sdm *mayonnaise*
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 sdm air jeruk lemon
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm bawang bombai, cincang
- 2 sdm acar mentimun cincang
- 1 sdt peterseli cincang

Cara membuat:

1. Cuci ikan kakap hingga bersih. Lumuri dengan garam dan air jeruk nipis, diamkan selama 15 menit, cuci kembali, dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise*, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan air jeruk lemon dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan bawang bombai, acar mentimun, dan peterseli cincang, aduk rata. Simpan selama 30 menit dalam lemari es.
3. Panaskan minyak goreng, celupkan ikan ke dalam adonan putih telur dan lumuri dengan tepung roti hingga rata. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Sajikan hangat bersama sausnya.

Untuk : 4 orang

690. Ikan Panggang Sambal Mangga

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame, siangi
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm kecap manis

Sambal Mangga:

- 2 buah mangga muda, serut
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 5 butir bawang merah, iris
- 1 sdm air jeruk nipis

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Campur bawang putih, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu, diamkan selama 10 menit.
2. **Sambal Mangga:** Tumis bumbu halus hingga harum, matikan api. Masukkan mangga, irisan bawang merah, dan air jeruk nipis, aduk rata.
3. Panggang ikan hingga matang, angkat. Letakkan dipinggian, tuangkan sambal di atasnya, sajikan.

Untuk: 4 orang

691. Otak-Otak Cumi

Bahan:

- 300 gram daging cumi, haluskan
- 150 gram daging ikan tenggiri, haluskan
- 100 gram tepung sagu
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 50 ml santan kental
- 1 putih telur
- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 lembar daun jeruk

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk hingga harum. Aduk rata, angkat, dan sisihkan daun jeruknya.
2. Campur daging cumi, ikan tenggiri, tepung sagu, daun bawang, santan, putih telur, dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
3. Potong janur kelapa 25 cm, ambil 2 buah, buka satu bagian, taruh 2 sdm adonan di tengahnya, tutupkan satu bagian janur, dan sematkan lidi, agar tidak lepas, atau dapat menggunakan daun pisang untuk membungkus.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 20 menit hingga matang. Angkat dan panggang di atas bara api sebentar.

Untuk: 25 buah

692. Otak-Otak Tenggiri

Bahan:

300 gram daging ikan tenggiri, haluskan
50 gram tepung sagu
50 ml santan kental
2 putih telur
1 sdm garam
1 sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir
8 butir bawang merah, haluskan
10 batang kucai, iris
Daun pisang secukupnya
Lidi secukupnya

Sambal Kacang:

2 buah cabai merah besar
10 buah cabai rawit merah
150 gram selai kacang
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat
1 sdm cuka masak
200 ml air

Cara membuat:

1. Campur daging ikan tenggiri setelah dihaluskan dengan tepung sagu dan santan, aduk rata.
2. Masukkan putih telur, garam, merica, gula pasir, dan bawang merah, aduk rata. Tambahkan irisan kucai, aduk rata.
3. Ambil selembaar daun, isi dengan 2 sdm adonan, gulung bentuk lontong, sematkan lidi. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Letakkan otak-otak dalam loyang dan panggang dalam oven panas selama 15 menit hingga matang, angkat.
5. Panggang otak-otak di atas bara api hingga berwarna kecokelatan, angkat.
6. **Saus:** Campur semua bahan menjadi satu dan masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
7. Sajikan otak-otak hangat dengan sausnya.

Untuk: 20 potong

693. Siomay Ikan Tenggiri

Bahan:

- 500 gram ikan tenggiri, haluskan
- 50 gram tepung sagu
- 3 butir bawang merah, cincang dan tumis
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap:

Kulit siomay, kentang, tahu, telur, kol, pare, dan jeruk limau,

Saus Kacang: 250 gram kacang tanah, goreng dan haluskan, 200 ml air, 5 sdm saus tomat, 2 sdm saus sambal, 2 sdm kecap manis, 1 sdm cuka masak, dan 1 sdm gula pasir, aduk rata dan rebus hingga mendidih, angkat.

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri dengan tepung sagu, tumisan bawang merah, telur, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
2. Tambahkan irisan daun bawang dan kaldu bubuk instan rasa ayam, aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar kulit siomay, isi dengan 1 sdm adonan, bentuk siomay. Kentang potong menurut selera, kerok bagian tengahnya, isi dengan 1 sdm adonan isi. Tahu/pare, kerok bagian tengahnya isi dengan 1 sdm isian. Telur rebus matang potong dua bagian, olesi dengan 1 sdm isian. Kol kukus setengah matang, taruh isian di tengahnya dan gulung.
4. Kukus dalam dandang panas selama 10 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus kacang, kecap manis, saus tomat, dan jeruk limau.

Untuk: 20 potong

694. Tahu Ikan Saus Kacang

Bahan:

350 gram ikan tenggiri, haluskan	¼ sdt garam
3 sdm tepung sagu	¼ sdt <i>baking powder</i>
3 butir bawang merah, cincang dan tumis	Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1 butir telur	Pelengkap:
1 sdt garam	Saus Kacang (lihat resep siomay ikan tenggiri)
½ sdt merica bubuk	Jeruk limau
1 sdm gula pasir	Kecap manis
1 sdm daun bawang cincang	Saus sambal
3 buah tahu besar, masing-masing potong 4 bagian	

Adonan Tepung:

100 gram tepung terigu
1 butir telur
150 ml air

Cara membuat:

1. Campur ikan tenggiri yang telah dihaluskan, dengan tepung sagu, bawang merah tumis, telur, gula, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan daun bawang cincang, aduk rata.
2. Olesi potongan tahu dengan adonan ikan dan kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
3. **Adonan Tepung:** Campur semua bahan menjadi satu, tepung terigu, telur, air, *baking powder*, dan garam, aduk rata.
4. Panaskan minyak goreng, celupkan tahu ke dalam adonan tepung dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan, angkat.
5. Sajikan dengan sambal kacang, jeruk limau, kecap manis, dan saus sambal.

Untuk: 12 potong

695. Bitterballen

Bahan:

- | | | | |
|-----|---|-----|--|
| 2 | sdm margarin | 1 | batang wortel, kupas, serut, rebus setengah matang |
| 1 | buah bawang bombai, cincang | 1 | sdm irisan daun bawang |
| 150 | gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga | 1 | sdm irisan seledri |
| 375 | ml susu cair | 1 | butir telur, kocok, untuk memanir |
| 2 | sdt garam | 150 | gram tepung roti, untuk memanir |
| ½ | sdt merica bubuk | | Minyak secukupnya, untuk menggoreng |
| 1 | biji pala, parut | | |
| 4 | sdm gula pasir | | |
| ¼ | sdt kaldu bubuk instan rasa ayam | | |
| 300 | gram daging ayam, rebus matang, potong dadu kecil | | |

Pelengkap:

Mayonnaise atau saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata.
2. Masukkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menjadi adonan yang kental.
3. Masukkan ayam, wortel, irisan daun bawang, dan seledri, aduk rata. Masak hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket di wajan dan matang. Angkat, dan dinginkan.
4. Ambil satu sendok makan adonan, bentuk bulat lonjong, lakukan terus hingga seluruh adonan habis.
5. Celupkan ke dalam telur dan balut dengan tepung roti, simpan dalam lemari es selama 1 jam.
6. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, sajikan hangat dengan *mayonnaise* atau saus sambal.

Untuk: 30 potong

696. Risoles Telur Keju Ayam Asap

Bahan:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Olesan:

Mayonnaise campur susu kental manis

Kulit:

150 gram tepung terigu protein sedang, misal segtiga

400 ml air

2 butir telur

2 sdm minyak goreng

¼ sdt garam

4 butir telur, rebus matang, iris

2 lembar daging asap, iris

Keju lembaran, iris

Celupan:

2 sdm tepung terigu, larutkan dengan 50 ml air

100 gram tepung roti

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Mustard atau saus sambal

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, air, telur, minyak goreng, dan garam, aduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak berbutir. Dadar tipis adonan dengan pan dadar antilengket diameter 16 cm.
2. Iris melebar telur rebus, gunakan alat pengiris telur.
3. Ambil selembat kulit, letakkan 1 iris telur, olesi campuran *mayonnaise*, sepotong daging asap, dan keju. Lipat dan bentuk seperti amplop segi empat.
4. **Panir:** Celupkan risoles ke dalam adonan tepung lumuri, dengan tepung roti, simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
5. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Sajikan hangat dengan *mustard* atau saus sambal.

Untuk: 24 potong

697. Pastel Tutup

Bahan:

- 1 kg kentang, kukus matang, haluskan
- 2 sdm margarin
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 butir telur, kocok

Isi:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 potong dada ayam, rebus matang, potong dadu
- 50 gram soun, rendam hingga lunak
- 250 gram sayuran beku
- 2 potong sosis ayam, iris
- 4 lembar ayam asap, iris
- 2 butir telur, rebus matang, iris

Adonan Telur (aduk rata):

- 4 butir telur
- 500 ml susu cair
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 50 ml krim kental

Olesan:

- 1 butir telur, kocok

Taburan:

- 100 gram keju cheddar parut secukupnya

Cara membuat:

1. Rebus/kukus kentang hingga matang, kuliti, haluskan selagi panas. Panaskan margarin, masukkan kentang, garam, dan merica, aduk rata. Angkat dan sisihkan. Tambahkan telur, aduk.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat.
3. Siapkan pingga tahan panas atau *aluminium foil* ukuran 14,5 x 3,5 cm bentuk bulat, taruh 2 sdm kentang pure. Tata soun, sayuran beku, tumisan bawang bombai, ayam, sosis, ayam asap, irisan telur, dan keju. Tuang adonan telur, tutup dengan kentang, olesi telur.
4. Panggang dalam oven panas selama 30 menit hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan taburi keju.

Untuk: 4 mangkuk

698. Lumpia Goreng

Bahan:

20 lembar kulit lumpia, siap beli
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Perekat:

1 putih telur

Isi:

2 sdm minyak goreng
5 siung bawang putih, cincang
150 gram udang kupas, cincang
200 gram filet dada ayam, potong dadu kecil
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt gula pasir
350 gram rebung rebus matang, potong bentuk korek api
2 lembar daging asap, iris, jika suka

Pelengkap:

Sambal taoco (lihat: resep risoles), daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan daging asap, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan rebung, masak hingga bumbu menyatu dan mengering, angkat.
2. **Penyelesaian:** Ambil satu lembar kulit, isi dengan 1 sdm isian, gulung bentuk lumpia, rekatkan dengan putih telur. Goreng dengan minyak panas sedang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan segera, lengkapi dengan sambal taoco, daun selada, daun bawang kecil, dan cabai rawit.

Untuk: 20 potong

699. Risoles Sayuran

Bahan:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga | 3 sdm kecap manis |
| 400 ml air | 20 gram soun, rendam hingga lunak |
| 2 butir telur | 2 buah cabai merah besar, iris |
| 2 sdm minyak goreng | |
| 1 sdt garam | |

Isi:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 6 butir bawang merah, cincang
- 100 gram daging cincang
- 150 gram buncis, iris
- 1 buah wortel, serut
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

Cabai rawit atau saus sambal

Celupan:

- 3 sdm tepung terigu, larutkan dengan
- 8 sdm air
- Tepung panir secukupnya

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata. Buat dadar tipis dengan pan dadar antilengket diameter 16 cm.
2. **Isi:** Tumis bawang merah hingga harum. Masukkan daging cincang, masak hingga berubah warna. Masukkan buncis, wortel, garam, merica, dan kecap manis, masak hingga matang. Tambahkan soun dan irisan cabai merah, masak sebentar, angkat.
3. Ambil selembar kulit, isi dengan 2 sdm isian, gulung, celupkan dalam celupan dan lumuri dengan tepung panir. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
4. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Sajikan hangat dengan cabai rawit atau saus sambal.

Untuk: 20 potong

700. Lempur Ayam

Bahan:

Ketan:

- 250 gram beras ketan putih
- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sdt garam

Isi:

- 1 potong dada ayam rebus matang, suwir-suwir
- 1 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdm gula pasir

Pembungkus:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam hingga mendidih. Masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan santan, ayam, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga matang, dan santan habis, angkat.
3. Siapkan cetakan lempur, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih, tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Angkat.
4. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lempur, bungkus dan sajikan.

Untuk: 12 buah

701. Lempur Isi Daging Sapi

Bahan:

Ketan:

- 250 gram beras ketan putih
- 500 ml santan kental dari
1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sdt garam

Isi:

- 250 gram daging sapi cincang
- 1 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdm gula pasir

Pembungkus:

- Daun pisang secukupnya,
untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam hingga mendidih. Masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat. Bagi menjadi 2 bagian.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, Masukkan daging sapi cincang, daun salam, dan daun jeruk, masak hingga matang dan santan habis, angkat.
3. Siapkan cetakan lempur, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembat plastik bersih. Tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Ambil selembat daun pisang dengan ukuran yang sesuai dengan potongan lempur. Bungkus, kukus sebentar, angkat, dan sajikan.

Untuk: 12 buah

702. Lemper Isi Tuna Suwir

Bahan:

Ketan:

- 250 gram beras ketan putih
- 250 ml santan kental dari
1 butir kelapa
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- ½ sdt garam

Isi:

- 250 gram ikan tuna kukus,
suwir-suwir
- 1 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun pandan,
sobek-sobek
- 1 batang serai, memarkan
- 30 lembar daun kemangi
- 50 ml santan dari ¼ butir kelapa

- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt garam

Pembungkus:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Rendam ketan selama 2 jam, cuci bersih, tiriskan dan kukus selama 15 menit, angkat. Rebus santan bersama daun salam, serai, dan garam hingga mendidih. Masukkan ketan yang telah dikukus dan aroni hingga seluruh santan dihisap oleh ketan, angkat. Kukus ketan hingga matang, angkat.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan tuna, daun salam, daun jeruk, daun pandan, dan serai. Tuangkan santan dan masak hingga matang, dan santan habis, tambahkan daun kemangi, aduk rata, angkat.
3. Siapkan cetakan lempur, olesi dengan minyak atau lapisi dengan selembar plastik bersih. Tuangkan setengah bagian ketan, ratakan. Tuangkan isian, ratakan dan tutup dengan setengah sisa ketan, ratakan dan padatkan. Ambil selembar daun dengan ukuran yang sesuai dan bungkus bentuk lontong semat dengan lidi kedua ujungnya. Olesi lempur dengan minyak dan panggang hingga daun kecokelatan, angkat dan sajikan.

Untuk: 12 buah

703. Crepes Isi Tuna

Bahan:

- 75 gram tepung beras, ayak
- 75 gram tepung terigu, ayak
- 2 sdm gula pasir
- 350 ml susu cair
- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 1 sdt garam
- 2 butir telur
- 2 sdm margarin cair
- 1 sdt vanili bubuk

Isi (campur dan aduk rata):

- 2 sdm *mayonnaise*
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm susu kental manis
- 140 gram ikan tuna kukus suwir
- 1 sdm bawang bombai cincang

Pelengkap:

Daun selada dan irisan tomat

Isian lain:

Cokelat oles roti

Cara membuat:

1. **Crepes:** Campur tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir, susu cair, *baking powder*, dan garam, aduk rata. Tambahkan margarin cair, telur, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Siapkan pan dadar antilengket ukuran 18 cm, buat dadar tipis, angkat.
3. Ambil selembar crepes, tata daun selada, isian, dan tomat, gulung, atau olesi crepes dengan cokelat oles roti, lipat.
4. Sajikan.

Untuk: 15 potong

704. *Arem-Arem*

Bahan:

- 300 gram beras putih, cuci bersih
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 1 sdt garam

Isi:

- 300 gram daging cincang
 - 5 butir bawang merah, iris
 - 3 siung bawang putih, iris
 - 2 buah cabai merah, buang isinya, iris halus
 - 3 lembar daun salam
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 3 lembar daun jeruk
 - 5 sdm kecap manis
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
- Cabai rawit merah secukupnya

Pelengkap:

- Daun pisang dan lidi penyemat secukupnya
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. **Nasi aron:** Didihkan santan bersama daun pandan dan garam, masukkan beras dan masak hingga air mengering, angkat.
2. **Isi:** Panaskan sedikit minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai merah hingga harum. Masukkan daging, daun salam, lengkuas, daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, masak hingga daging matang, airnya menyusut, angkat.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembaar daun, isi dengan 3 sdm nasi aron, 1 sdm isian, dan beri satu buah cabai rawit. Bungkus bentuk lontong.
4. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat.

Untuk: 15 potong

705. Pastel

Bahan:

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

- 1 sdm margarin
- 3 butir bawang merah, iris
- 3 sdm tepung terigu
- 200 ml susu cair
- 150 gram daging dada ayam matang, potong dadu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 3 sdm kacang polong beku
- 1 batang seledri, iris

Kulit:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram margarin
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- 50 ml air es

Taburan:

Keju cheddar parut secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga layu. Masukkan tepung terigu dan susu cair, aduk rata. Setelah mendidih dan mengental, masukkan ayam, garam, merica, pala, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan kacang polong, setelah mengental, tambahkan irisan seledri, masak sebentar, angkat.
2. **Kulit:** Campur tepung terigu dengan margarin, aduk rata. Tambahkan telur, garam, dan air es, uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
3. **Penyelesaian:** Pipihkan adonan setebal ½ cm, potong dengan pemotong bentuk bunga dan goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat.
4. Isi bagian tengah kue dengan isian, taburi keju dan hias dengan peterseli.
5. Sajikan.

Untuk: 20 potong

706. Pizza

Bahan:

Dasar:

500 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra, ayak	1 sdt garam
1 sdt ragi instan	½ sdt merica bubuk
2 sdm gula pasir	1 sdm gula pasir
½ sdt garam	1 sdt <i>oregano</i> bubuk
200 ml air	50 ml air
50 ml minyak selada	

Olesan saus:

1 sdm margarin
5 sdm bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
3 sdm pasta tomat
8 sdm saus tomat

Taburan:

3 potong sosis sapi, iris atau 150 gram ikan tuna kukus
3 lembar daging asap, iris
50 gram jamur kancing
2 buah tomat segar, iris
1 buah paprika hijau
50 gram keju mozzarella, parut
50 gram keju cheddar, parut

Cara membuat:

1. **Dasar:** Campur terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan garam, aduk rata. Masukkan air, uleni, tambahkan minyak selada dan terus uleni hingga kalis, diamkan selama 30 menit.
2. **Olesan:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, garam, merica bubuk, gula pasir, *oregano* bubuk, dan air, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
3. **Penyelesaian:** Pipihkan adonan hingga setebal 1 cm, taruh dalam loyang pizza ukuran 20/24/26 cm atau menurut selera, olesi dengan olesan saus, taburi dengan keju, sosis/ikan tuna, jamur, daging asap, tomat, paprika, keci cheddar dan keju mozzarella. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit atau hingga matang.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

707. *Camilan Gurih*

Bahan:

- 250 gram tepung ketan
- 3 butir telur
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam, bila suka
- 125 gram keju cheddar, parut
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan putu mayang berlubang besar.
2. Campur tepung ketan dengan telur, kaldu bubuk, dan keju cheddar parut, aduk hingga menjadi adonan yang lembek, bila kurang lembek tambahkan 1 butir telur atau 50 ml air, aduk rata.
3. Panaskan minyak untuk menggoreng. Masukkan adonan dalam cetakan dan tekan cetakan, tempelkan diminyak panas, adonan akan terpotong, goreng hingga berwarna kecokelatan dan matang. Angkat, dan tiriskan.
4. Sajikan atau simpan dalam toples kedap udara.

Untuk: 450 gram

708. Sandwich Bakar

Bahan:

- 12 iris roti tawar
- 2 sdm margarin/mentega, untuk olesan

Isi Tuna:

- 150 gram tuna kukus, suwir

Isi Kornet:

- 1 sdm margarin
- 1 sdm bawang bombai cincang
- 150 gram kornet sapi

Isi:

- Telur rebus
- Tomat
- Daging asap

Saus:

- 6 sdm *mayonnaise*
- 2 sdm saus tomat
- 2 sdm susu kental manis
- 2 sdm saus sambal

Pelengkap:

- Daun selada
- Tomat
- Irisan bawang bombai
- Peterseli
- Kentang goreng

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur *mayonnaise* dengan saus tomat, susu kental manis, dan saus sambal, aduk rata, sisihkan.
2. **Isi Tuna:** Campur ikan tuna dengan campuran *mayonnaise*, aduk rata.
3. **Isi kornet:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan kornet sapi, aduk rata, angkat. Campur dengan 2 sdm *mayonnaise*, aduk rata.
4. **Penyelesaian:** Ambil 2 iris roti, olesi dengan margarin, tata daun selada, irisan bawang bombai, tata tuna atau kornet, irisan tomat, tutup, rapatkan dan panggang hingga mengering.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Catatan: Isi pilih menurut selera.

709. Ragout Ayam

Bahan:

- 1 sdm margarin
- 5 butir bawang merah, iris
- 50 gram tepung terigu
- 100 ml susu kental manis, larutkan 350 ml air, aduk rata
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ buah pala, parut
- 1 potong dada ayam rebus, potong dadu kecil
- 1 buah wortel, serut, rebus matang
- 1 batang daun bawang, iris
- 2 batang seledri, iris

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu, aduk rata.
2. Masukkan garam, merica, dan pala, aduk rata. Setelah mengental, masukkan ayam, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan irisan daun bawang dan, seledri, aduk rata. Angkat.
3. Ambil kue sus, potong tidak putus, masukkan isian.
4. Sajikan.

Untuk: 35 potong

710. Isian Keju

Bahan:

- 1 sdm margarin
- 1 sdm tepung terigu
- 200 ml susu cair
- 150 gram keju krim oles
- 50 gram keju cheddar parut

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan susu cair, masak hingga mengental. Tambahkan keju krim dan keju parut, aduk rata.
2. Ambil kue sus, potong mendatar tidak putus isi dengan isian.
3. Sajikan.

Untuk: 35 buah

Variasi Sus:

Kue Sus Original: kulit sus dengan isian krim.

1. Éclair: kulit sus dengan isian krim dan topping cokelat.
2. Sus Telur: kulit sus diisi ragout ayam dan telur puyuh.
3. Sus Buah: kulit sus dengan isian krim dan buah segar atau koktail buah.
4. Sus Keju : kulit sus bentuk kecil dengan isian keju.

711. Makaroni Panggang

Bahan:

- 2 liter air
- 250 gram makaroni pendek/panjang
- 1 sdm minyak goreng
- 7 butir telur
- 750 ml susu cair
- 100 ml krim kental
- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 150 gram keju cheddar parut
- 4 potong sosis ayam, iris
- 5 lembar ayam asap, iris

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng. Rebus makaroni selama 10 menit hingga matang, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan piring tahan panas ukuran sesuai panjang makaroni, atau bentuk lain menurut selera. Olesi dengan margarin.
3. Campur telur dengan susu cair, krim kental, tepung terigu, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata.
4. Tata makaroni, sosis ayam, ayam asap, dan keju parut. Tuangkan adonan susu, taburi keju parut dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
5. Selagi panas, taburi dengan keju parut.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 wadah

712. *Fettuccine*

Bahan:

- 2 ½ liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram *fettuccine*
- 5 potong sosis ayam, iris
- 5 potong ayam asap, iris

Saus:

- 1 sdm mentega atau margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 50 ml krim kental
- 50 gram keju cheddar parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

- 1 sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *fettuccine* selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, krim kental, keju cheddar, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan sosis ayam dan ayam asap, aduk rata, masak sebentar. Tambahkan *fettuccine*, aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring, tata *fettuccine*, taburi peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

713. Lasagna

Bahan:

- 2 liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram/9 lembar *lasagna* kering

Saus Pasta Daging:

- 2 sdm margarin
- 8 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 300 gram daging sapi cincang
- 100 gram pasta tomat
- 150 ml saus tomat
- 1 sdm *oregano* bubuk
- 1 sdt *basil* bubuk
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak *lasagna* selama 10 menit, angkat dan tiriskan.
2. Siapkan piring tahan panas ukuran 20 cm bentuk segi empat, olesi dengan margarin, sisihkan.
3. **Saus Pasta Daging:** Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, pasta tomat, saus tomat, *oregano*, *basil*, gula pasir, garam, merica bubuk, dan tomat. Masak sebentar, tambahkan air dan masak hingga daging matang dan kuah menyusut, angkat.
4. **Saus Keju:** Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk-aduk, masukkan susu cair, garam, dan

½ sdt merica bubuk

- 200 ml air
- 4 buah tomat, buang isinya, potong dadu

Saus Keju:

- 2 sdm margarin
- 50 gram tepung terigu
- 500 ml susu cair
- 150 gram keju cheddar parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml krim kental

Taburan:

- 2 sdm keju parmesan
- 100 gram keju cheddar, parut

merica. Setelah mengental tambahkan keju cheddar dan krim kental, masak sebentar, angkat.

5. **Penyelesaian:** Letakkan 3 kulit *lasagna* didasar, tuangkan setengah bagian saus pasta daging, tuangkan sepertiga bagian saus keju, taburi keju cheddar parut letakkan kulit *lasagna*. Tuangkan saus daging dan sepertiga bagian saus keju tutup kembali dengan sisa kulit *lasagna*. Tuangkan saus keju, taburi dengan keju parmesan dan keju cheddar.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 30 menit hingga matang

Untuk: 4 orang

714. Muffin Kukus

Bahan:

- 125 gram margarin
- 100 ml susu cair
- 2 butir telur
- 150 gram gula pasir
- 200 gram tepung terigu
- 30 gram cokelat bubuk
- 1 sdt soda kue
- 1 sdt *baking powder*

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bolu kukus kecil, alasi kertas cup dan dandang untuk mengukus.
2. Lelehkan margarin bersama susu cair, masak hingga mencair dan hangat, tidak sampai mendidih. Angkat.
3. Kocok telur dan gula, hingga gula larut, tidak sampai berbuih banyak. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata.
4. Masukkan margarin leleh, aduk rata.
5. Tuangkan ke dalam loyang hingga hampir penuh. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Untuk: 15 buah

Dandang untuk mengukus, tutupnya alasi serbet bersih, agar air tidak menetes ke kue.

715. Kue Tape Kukus

Bahan:

- 125 gram gula pasir
- 125 gram gula merah, sisir
- 150 ml air
- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 butir telur
- 100 ml minyak goreng
- 100 gram tape, haluskan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdt soda kue

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus, alasi dengan kertas cup, sisihkan. Siapkan dandang untuk mengukus.
2. Masak gula pasir bersama gula merah dan air, setelah mendidih dan gula larut, angkat, dinginkan.
3. Campur tepung terigu dengan larutan gula, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata. Masukkan minyak goreng, aduk rata. Tambahkan tape, *baking powder*, dan soda kue, aduk rata. Diamkan selama 15 menit.
4. Tuangkan ke dalam cetakan dan kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
5. Sajikan.

Untuk: 15 buah

Dandang untuk mengukus, alasi dengan serbet bersih agar air tidak menetes ke kue.

716. Kue Manis

Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt ragi instan
- 3 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 2 sdm margarin, cairkan

Pelengkap:

Selai cokelat, selai kacang atau keju

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan margarin, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan pipih, ukuran 6 atau 12 cm, olesi dengan margarin. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga kue matang berwarna kecokelatan, angkat, sisihkan.
4. Sajikan hangat, olesi dengan selai cokelat, selai kacang atau keju.

Untuk: 4 orang

717. Kue Bola Manis

Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{4}$ sdt ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm mentega, cairkan

Taburan:

- 150 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan *poftertjes*, olesi dengan mentega. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.
4. Setelah selesai semuanya, taburi dengan gula bubuk.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Untuk taburan: gula bubuk dapat ditambah dengan 1 sdm kayu manis bubuk, bila suka

718. Kue Bola Cokelat

Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- $\frac{1}{4}$ sdt ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm mentega, cairkan

Taburan:

- 150 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan *pofoertjes*, olesi dengan mentega. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi gula bubuk.

Untuk: 6 orang

719. Onde-Onde Ketawa

Bahan:

- 75 ml air
 - 140 gram gula pasir
 - 1 butir telur
 - 2 sdm minyak goreng
 - 280 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
 - $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
 - $\frac{1}{2}$ sdt baking soda
 - 50 gram kacang mete, cincang halus, sangrai
 - 50 gram wijen putih, cuci bersih, tiriskan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Masak air bersama gula pasir hingga mengental, angkat dan sisihkan.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, baking soda, dan kacang mete, aduk rata, sisihkan.
3. Telur kocok lepas, tuangkan minyak goreng sedikit-sedikit, aduk rata dan tuangkan ke dalam tepung bergantian dengan air gula, aduk rata hingga menjadi adonan yang kalis. Bentuk bola-bola, ukuran menurut selera. Gulingkan di atas wijen hingga rata.
4. Panaskan minyak, goreng onde-onde dengan api sedang hingga merekah/pecah dan matang, angkat. Tiriskan.

Untuk: 36 potong

720. Cake Cokelat Kukus

Bahan:

- 5 butir telur
- 175 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*,
misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 150 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk, ayak

- $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- 100 gram margarin, cairkan

Hiasan:

Cokelat oles dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Panaskan dandang, tutup dandang bungkus dengan serbet. Siapkan loyang bulat 20 cm, olesi dengan margarin, taburkan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga lembut dan berwarna lebih pucat. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin yang telah dicairkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
3. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang, angkat, dinginkan.
4. **Hiasan:** Siapkan plastik tebal ukuran 25 x 30 cm, lelehkan cokelat masak dan tuangkan ke atas plastik dan goyang-goyang hingga merata, simpan dalam lemari pendingin hingga mengeras. Potong-potong menurut selera sebagai pinggiran cake.
5. Setelah dingin, potong mendatar menjadi 3 bagian. Olesi dengan cokelat oles lalu susun kembali. Kemudian olesi seluruh permukaan dengan cokelat oles dan hias dengan cokelat dekor.
6. Simpan dalam lemari pendingin, potong menurut selera, sajikan.

Untuk: 12 potong

Catatan: Resep cake cokelat ini, selain dapat dikukus, juga dapat dipanggang dengan suhu 180°C.

Dandang untuk mengukus, alasi tutupnya dengan serbet bersih, agar air tidak menetes ke kue.

721. Cake Rempah

Bahan:

- 5 butir telur
- 75 gram gula palem
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 175 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 2 sdm bumbu spekek
- 100 gram margarin, cairkan

Taburan:

- 1 sdm almond iris atau kenari iris

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan 2 loyang ukuran 19 cm x 9 cm x 6 cm, olesi dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Kocok telur bersama gula palem, gula pasir, dan *cake emulsifier* hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu dan bumbu spekek, aduk rata. Tuang margarin yang telah dilelehkan, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
3. Panggang selama 40 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 10 potong

722. Cake Pisang

Bahan:

- 250 gram margarin atau mentega
- 100 gram gula pasir
- 100 gram gula palem
- 8 kuning telur
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak
- 1 sdt *baking powder*
- ½ sdt soda kue
- 1 sdm bumbu spekek
- 100 ml susu cair
- 5 buah pisang ambon, haluskan
- 1 sdm air jeruk nipis
- 8 putih telur, kocok kaku

Hiasan:

Gula bubuk dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan dengan margarin dan taburi dengan sedikit tepung terigu, sisihkan.
2. Haluskan pisang ambon, tambahkan air jeruk nipis, aduk rata, agar tidak cepat berubah warna.
3. Kocok mentega atau margarin, bersama gula palem dan gula pasir hingga mengembang dan lembut. Masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga mengembang.
4. Masukkan tepung terigu, *baking powder*, soda kue, dan bumbu spekek, aduk rata. Tambahkan pisang yang telah dihaluskan bergantian dengan susu. Masukkan putih telur yang telah dikocok kaku, aduk rata dan tuangkan ke dalam loyang.
5. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
6. Taburi dengan gula bubuk dan hias dengan stroberi segar, potong menurut selera.
7. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

723. Chiffon Cake

Bahan:

6 kuning telur	Pasta pandan/pasta moka secukupnya
150 gram gula pasir halus	7 putih telur
100 ml minyak selada	1 sdt <i>cream of tartar</i>
150 ml santan dari ½ butir kelapa	100 gram gula pasir halus
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak	
1 sdt <i>baking powder</i>	Hiasan:
½ sdt soda kue	Taburan gula bubuk dan ceri merah

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang chiffon bentuk cincin ukuran 22 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air, sisihkan.
2. Aduk rata kuning telur dan gula pasir. Masukkan minyak selada, santan, tepung terigu, *baking powder*, dan soda kue, aduk hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan pasta pandan, aduk rata.
3. Kocok putih telur bersama *cream of tartar*, masukkan gula pasir sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang dan kaku.
4. Campurkan putih telur ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit hingga matang.
5. Setelah matang, angkat, balik loyang atau gantungkan terbalik pada botol, setelah uap panasnya hilang, kue akan terlepas. Setelah kue dingin taburi dengan gula bubuk dan hias dengan ceri merah.

Untuk : 12 potong

Catatan:

Untuk membuat Chiffon Cake Cokelat: tepung terigu 200 gram dan 50 gram cokelat bubuk.

724. Klapertart

Bahan:

- | | | | |
|-----|------------------------|-----|---|
| 4 | kuning telur | 2-4 | butir kelapa muda, kerok, ambil dagingnya |
| 3 | butir telur | 4 | putih telur kocok bersama |
| 150 | gram gula pasir | | 50 gram gula pasir hingga mengembang, tambahkan sedikit esens rum |
| 50 | gram tepung terigu | | |
| 25 | gram tepung maizena | | |
| 1 | sdt esens rum | | |
| 50 | gram margarin, cairkan | | |
| 150 | ml air kelapa | | |
| 250 | ml susu cair | | |

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C.
2. Kocok kuning telur, telur, dan gula hingga gula larut. Masukkan esens rum, tepung terigu, dan tepung maizena, aduk rata.
3. Masukkan margarin yang telah dicairkan bersama air kelapa dan susu, aduk rata.
4. Siapkan wadah atau piringan tahan panas, ukuran 22 cm bentuk bulat, atau loyang *aluminium* segi empat panjang ukuran 10 x 13 cm, atau menurut selera. Olesi dengan margarin, tata kelapa muda dalam piringan, tuangkan adonan, panggang atau kukus selama 15 menit, keluarkan, tambahkan putih telur yang telah dikocok, bentuk seperti gunung, panggang selama 30 menit. Angkat, hilangkan uap panasnya, simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan dingin.

Untuk: 8 orang

Sebelum dipanggang, bila suka tambahkan kismis atau kenari iris, atau kombinasi kismis dan kenari iris.

725. Kue Serabi Kinca

Bahan:

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdt ragi instan
- 300 ml santan dari ½ butir kelapa
- 1 butir telur, kocok lepas
- ¼ sdt garam
- Pasta pandan secukupnya

Saus Kinca:

- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 100 gram gula merah
- 1 sdm gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- ¼ sdt garam

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, santan, telur, dan garam, aduk rata. Tambahkan pasta pandan secukupnya dan istirahatkan selama 30 menit.
2. **Saus:** Campur semua bahan, aduk rata dan masak hingga mendidih, angkat.
3. Siapkan wajan kecil antilengket, ambil adonan sesendok sayur, tutup dan panggang hingga bersarang, angkat. Lakukan terus hingga adonan habis.
4. **Penyajian:** Sajikan serabi dengan sausnya.

Untuk: 15 buah

726. Putu Mayang Bihun

Bahan:

- 100 gram bihun
- 20 gram tepung sagu atau tepung maizena
- Pewarna hijau dan merah secukupnya

Saus Santan:

- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 150 gram gula merah, sisir
- $\frac{1}{2}$ sdt garam

Cara membuat:

1. Rendam bihun dalam air dingin hingga lunak. Bagi tiga bagian, tiriskan, beri warna merah, hijau, dan putih/tanpa warna, diamkan sebentar hingga semua warna rata.
2. Masing-masing taburi dengan tepung sagu, aduk rata. Bagi adonan menjadi masing-masing 10 bagian.
3. Kukus dalam dandang selama 15 menit hingga matang, angkat.
4. **Saus Santan:** Rebus santan bersama daun pandan, gula merah, dan garam, setelah mendidih, angkat, saring.
5. Sajikan putu mayang dengan saus santan.

727. Bolu Kukus Bintik

Bahan:

- 2 butir telur
- 200 gram gula pasir
- 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, Tbm
- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 250 ml soda manis/sprite/7up
- Pasta pandan, stroberi, dan moka secukupnya
- 6 sdm cokelat meses, untuk taburan

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan bolu kukus beri kertas cup dan panaskan kukusan/dandang.
2. Kocok telur bersama gula dan *cake emulsifier*, selama 7 menit hingga mengembang.
3. Masukkan tepung terigu dan soda manis bergantian, aduk rata.
4. Bagi adonan tiga bagian, dan masing-masing beri pasta, aduk rata. Taburkan cokelat meses, aduk rata.
5. Tuangkan adonan hingga hampir penuh dan kukus selama 15 menit.
6. Sajikan.

Untuk: 18 buah

Catatan: Tutup dandang, alasi serbet bersih, agar air tidak menetes ke kue.

728. Sus

Bahan:

Kulit:

- | | |
|--|--|
| 250 ml air | 1 sdt vanili bubuk |
| 125 gram margarin | Rum secukupnya, bila suka |
| 2 sdm gula pasir | 100 ml krim kental, kocok dalam keadaan dingin |
| 125 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra | |
| 4 butir telur | |

Hiasan:

- 50 gram cokelat masak, cairkan

Isi Krim:

- 500 ml susu cair
80 gram gula pasir
2 kuning telur
60 gram tepung maizena

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama margarin dan gula. Masukkan tepung terigu, aduk rata dan masak hingga menjadi adonan yang kalis, angkat.
2. Setelah uap panasnya hilang, masukkan telur satu persatu sambil diaduk hingga menjadi adonan yang kental.
3. Panaskan oven dengan suhu 180°C, dan siapkan loyang datar, olesi dengan margarin.
4. Cetak kue sus dengan menggunakan kantong hias dan tube bintang, panggang selama 20 menit hingga matang.
5. **Isi** : Campur susu dengan gula, masukkan telur, aduk rata. Tambahkan tepung maizena dan vanili bubuk, aduk. Didihkan dan masak hingga mengental serta mendidih kembali, angkat. Beri rum, hilangkan uap panasnya, campur dengan krim kental yang telah dikocok, aduk rata.
6. **Penyelesaian:** Isi kue sus dengan isian, beri cokelat masak di atasnya. Sajikan.

Untuk: 35 buah

729. Roti Manis

Bahan:

- 300 gram tepung terigu protein tinggi, misal cakra
- 200 gram tepung terigu serbaguna
- 75 gram gula pasir
- 10 gram ragi instan
- 2 sdm susu bubuk
- ½ sdt garam
- 4 kuning telur
- 1 putih telur telur
- 150 ml air
- 100 gram margarin

Isi:

- Keju cheddar secukupnya
- Cokelat meses secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ikan tuna, saus tomat, dan saus sambal, aduk rata. Tam bahkan garam dan merica bubuk, aduk rata. Angkat dan dinginkan. Setelah dingin tambahkan *mayonnaise* dan seledri cincang, aduk rata.
2. Siapkan loyang pipih dan kertas cup, sisihkan.
3. Campur tepung terigu dengan gula pasir, ragi instan, dan susu bubuk, aduk rata. Masukkan garam, aduk rata.
4. Tambahkan telur dan air, aduk rata dan uleni. Masukkan margarin dan uleni hingga kalis dan

- Tuna: 2 sdm bawang bombai cincang, 140 gram ikan tuna dalam kaleng

- 2 sdm saus tomat, 2 sdm saus sambal, ¼ sdt garam, ¼ sdt merica bubuk,
- 2 sdm *mayonnaise*, dan 1 sdt seledri cincang

Olesan:

- 1 kuning dan 2 sdm susu cair, aduk rata

Taburan:

- 20 gram keju cheddar, parut

- lembut, bulatkan. Istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang.
5. Potong dengan berat timbang @50 gram, bulatkan kembali dan istirahatkan selama 15 menit. Isi adonan dengan tuna dan taruh dalam loyang, istirahatkan selama 30 menit.
6. Panaskan oven dengan suhu 175°C, sebelum masuk ke oven olesi roti dengan telur, taburi keju parut dan panggang selama 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
7. Selagi masih panas, olesi dengan margarin hingga rata.

Untuk: 20 potong

730. *Hunkue Marmer*

Bahan:

- 1 bungkus hunkue
- 1.5 liter susu cair/santan
- 250 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 100 gram cokelat masak, cairkan

Pelengkap:

Saus cokelat, siap beli

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, basahi, sisihkan.
2. Campur susu cair/santan dengan gula pasir, aduk rata. Masukkan tepung hunkue, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masak adonan hingga mengental, angkat. Masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk cepat hingga membentuk pola marmer, tuangkan ke dalam pinggan tahan panas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
4. **Penyajian:** potong menurut selera, tata di pinggan, tambahkan saus cokelat secukupnya.
5. Sajikan.

Untuk: 16 potong

731. Dadar Cokelat Isi Manis

Bahan:

- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 50 gram tepung beras
- 2 sdm cokelat bubuk
- 400 ml susu cair
- 2 butir telur
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm minyak goreng

Isi:

- 1 kaleng susu kental manis, ditambah 500 ml air
- 80 gram tepung maizena
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 1 sdt rhum esens

Pelengkap:

Cokelat masak, tim hingga meleleh

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, tepung beras, dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan susu, telur, dan gula pasir, aduk hingga menjadi adonan yang kental, tambahkan minyak goreng, aduk rata.
2. Panaskan pan dadar 16/18/20 cm, buat dadar tipis, matang, angkat.
3. **Isi:** Campur susu kental manis dengan air, aduk rata. Larutkan tepung maizena dengan susu, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, masak dengan api sedang hingga mengental, angkat. Masukkan rhum esens, aduk rata.
4. Ambil selembar dadar, olesi dengan isian, gulung, atau lipat menurut selera, beri hiasan cokelat masak di atasnya, sajikan.

Untuk: 24 buah

732. Selada Segar Mayonnaise

Bahan:

- 5 lembar daun selada bokor
- 1 batang wortel, serut
- 1 buah mentimun, iris
- 1 buah bawang bombai, iris
- 2 buah tomat segar, iris
- 200 gram jagung manis rebus, pipilan
- 1 sdm peterseli cincang

Saus:

- 300 ml *mayonnaise*
- 5 sdm susu kental manis
- 3 sdm saus tomat

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur *mayonnaise*, susu kental manis, dan saus tomat, aduk rata, simpan dalam lemari es.
2. Siapkan pinggan, tata selada, wortel, mentimun, bawang bombai, tomat, dan jagung. Tuangkan saus di atasnya, taburi peterseli cincang.
3. Sajikan.

Untuk: 6 orang

733. Puding Cokelat

Bahan:

- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1 sdm tepung maizena
- 1 liter air
- 100 gram cokelat masak
- 50 gram cokelat bubuk
- 250 gram gula pasir

Saus:

- 1 kaleng susu *evaporated*
- 600 ml air
- 150 gram gula pasir
- 40 gram tepung maizena
- 100 ml krim kental
- Rhum secukupnya, bila suka

Cara membuat:

1. **Puding:** Siapkan cetakan puding ukuran 1 $\frac{1}{4}$ liter, basahi, sisihkan. Campur agar-agar, tepung maizena, dan air, aduk rata. Masak hingga hangat, tambahkan cokelat masak, cokelat bubuk, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat tuang ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
2. **Saus:** Campur susu *evaporated* dengan air dan gula pasir, aduk rata. Ambil sedikit susu, larutkan dengan tepung maizena dan campurkan kembali, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat. Tambahkan krim kental dan rhum, aduk rata.
3. Sajikan puding dingin dengan sausnya.

Untuk: 10 orang

734. Puding Susu Koktail Buah

Bahan:

Puding:

- 1 liter susu cair
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 200 gram gula pasir
- esens vanilla/almond secukupnya

Koktil Buah:

- 500 ml air
- 150 gram gula pasir
- 3 cm kayu manis
- 2 butir cengkih
- 10 buah jeruk manis
- 1 buah mangga harum manis

Hiasan:

Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding ukuran 1 liter basahi dengan air, sisihkan.
2. **Puding:** Campur susu cair dengan gula pasir dan agar-agar, aduk rata, didihkan. Tambahkan esens vanilla/almond secukupnya, angkat. Tuangkan ke dalam loyang, setelah uap panasnya hilang, simpan dalam lemari es.
3. **Koktil Buah:** Didihkan air bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis, setelah mendidih, angkat. Hilangkan uap panasnya. Masukkan jeruk manis dan irisan mangga, simpan dalam lemari es.
4. **Penyajian:** Potong puding menurut selera dan sajikan dengan koktil buah dingin.

Untuk: 12 porsi

Koktil buah: sebaiknya buah dimasukkan setelah air gula hilang panasnya, agar buah tetap terlihat segar.

735. Es Mutiara Meriah

Bahan:

- 250 gram bangkuang, potong dadu kecil
- 2 tetes pewarna merah
- 100 gram tepung sagu
- 500 ml sirup vanili
- 750 ml santan dari 1 butir kelapa, didihkan bersama 1 lembar daun pandan
- 1 butir kelapa muda, kerok dagingnya
- 300 gram melon, potong dadu
- Es batu atau es serut secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Sirup merah secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air dalam panci secukupnya.
2. Campur potongan bangkuang dengan pewarna merah, ratakan. Diamkan sebentar, taruh dalam saringan, taburkan tepung sagu, lakukan berkali-kali hingga permukaan tertutup tepung sagu.
3. Masak dalam air mendidih hingga mengapung, angkat dan segera masukkan ke dalam air es. Diamkan sebentar dan tiriskan kembali.
4. **Penyajian:** Siapkan gelas atau mangkuk, tuangkan 3 sdm sirup vanili, 4 sdm delima merah, 2 sdm kelapa muda, melon, dan santan secukupnya. Beri es batu atau es serut, susu kental manis, dan sirup merah, segera sajikan.

Untuk: 6 gelas

736. *Acar Mentimun*

Bahan:

- 500 gram mentimun acar, potong dadu
- 100 gram cabai rawit hijau
- 3 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdm cuka masak

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata.
2. Simpan dalam lemari es, agar tetap segar.
3. Siap saji.

737. Sambal Terasi Pedas

Bahan:

- 30 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 7 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 2 sdm terasi matang
- Minyak goreng secukupnya
- Jeruk limau, ambil airnya

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng cabai rawit merah, bawang merah, dan bawang putih hingga layu, angkat.
2. Haluskan, tambahkan garam, gula pasir, dan terasi, ulek rata.
3. Panaskan sedikit minyak goreng, goreng sambal sebentar, angkat.
4. Sajikan dengan jeruk limau.

738. Sambal Rebus

Bahan:

- 200 gram cabai merah besar atau cabai hijau besar
- 100 gram cabai rawit merah atau cabai rawit hijau
- 50 gram bawang putih
- 2 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus semua bahan hingga lunak, angkat.
2. Haluskan, tambahkan garam, aduk rata.
3. Siap saji.

739. Saus Kacang (1)

Bahan:

- 2 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 150 gram selai kacang
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Aduk rata semua bahan dan rebus hingga mendidih, angkat.

740. Saus Kacang (2)

Bahan:

- 250 gram kacang tanah, goreng dan haluskan
- 200 ml air
- 5 sdm saus tomat
- 2 sdm saus sambal
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm cuka masak
- 1 sdm gula pasir

Cara membuat:

1. Aduk rata dan rebus hingga mendidih, angkat.

741. Saus Taoco

Bahan:

10 sdm taoco haluskan bersama 2 siung bawang putih, kemudian rebus bersama 250 ml air, 2 sdm saus cabai, 2 sdm saus tomat, ½ sdt garam, 2 sdm kecap manis dan kentalkan, aduk semua bahan dan rebus hingga mendidih dan kentalkan dengan 2 sdm larutan tepung maizena.

742. Mayonnaise Acar

Bahan:

1 sdm margarin, 1 sdm tepung terigu, 200 ml air, 3 sdm *mustard*, 3 sdm gula pasir, 1 sdt cuka masak, panaskan margarin, masukkan tepung, aduk rata. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung maizena, masak sebentar, angkat. Tambahkan potongan mentimun, wortel, cabai merah, dan bawang merah, aduk rata.

Penyajian:

Saus Kacang untuk otak-otak tenggiri, siomay ikan tenggiri, risoles sayuran, dan arem-arem.

Saus Taoco untuk risoles ayam, lumpia goreng, dan lumpia basah.

Saus *Mayonnaise Acar* untuk kroket ayam jamur, risoles ayam, dan bitterballen.

SAJIAN PESTA

743. Kroket Ayam Jamur

Bahan:

- | | | | |
|-----|--|-----|---|
| 2 | sdm margarin | 150 | gram jamur kancing kalengan,
potong dadu kecil |
| 1 | buah bawang bombai, cincang | 1 | sdm irisan daun bawang |
| 150 | gram tepung terigu | 1 | sdm irisan seledri |
| 375 | ml susu cair | 1 | butir telur, kocok sebentar,
untuk memanis |
| 1 | sdt garam | 150 | gram tepung roti, untuk memanisir |
| ½ | sdt merica bubuk | | Minyak secukupnya, untuk
menggoreng |
| 1 | biji pala, parut | | |
| 4 | sdm gula pasir | | |
| 1 | potong dada ayam filet, rebus
matang, potong dadu | | |
| 2 | batang wortel, kupas, potong
dadu kecil, rebus matang | | |

Pelengkap:

Cabai rawit atau saus sambal

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata.
2. Masukkan susu cair, garam, merica, pala, gula pasir, dan kaldu bubuk, masak hingga menjadi adonan yang kental.
3. Masukkan ayam, wortel, kacang polong, jamur, irisan daun bawang, dan seledri, aduk rata. Masak hingga menjadi adonan yang kalis, tidak lengket di wajan dan matang. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil satu sendok makan adonan, bentuk lonjong, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
5. Celupkan ke dalam telur dan lumuri dengan tepung roti hingga rata. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
6. Goreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Sajikan hangat.

Sajian Bumbu Dasar Merah

744. *Bumbu Dasar Merah*

Bahan:

- 500 gram cabai merah besar
- 200 gram bawang merah
- 150 gram bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm terasi goreng
- 150 ml air
- 100 ml minyak goreng

Rempah Daun:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 700 gram

745. Sop Seafood

Bahan:

- 1½ liter air
- 50 gram bumbu dasar merah
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram udang, buang kulit, belah punggung
- 1 ekor kepiting, potong-potong
- 2 cumi, siangi, potong-potong
- 250 gram daging ikan kakap
- 200 gram jamur kancing, iris
- Garam dan merica bubuk secukupnya
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- 1 sdm kecap ikan
- 10 buah cabai rawit merah/hijau
- 5 batang daun ketumbar, iris

Cara membuat:

1. Rebus air bersama bumbu dasar merah, serai, daun jeruk, dan jahe.
2. Setelah mendidih, masukkan udang, kepiting, dan cumi, masak sebentar. Masukkan ikan, jamur kancing, garam, dan merica, masak hingga ikan matang.
3. Masukkan air jeruk nipis, kecap ikan, cabai rawit, dan daun ketumbar, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

746. *Lodeh Sayuran*

Bahan:

- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 50 gram bumbu dasar merah
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm udang kering/ebi
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 2 buah terong ungu, potong dadu
- 1 buah labu siam, kupas, potong dadu
- 10 utas kacang panjang, iris
- 8 buah putren/jagung kecil, potong-potong
- 50 gram daun melinjo muda, siangi
- 10 buah tahu goreng
- 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa

Cara membuat:

1. Rebus santan bersama bumbu dasar merah, daun salam, lengkuas, dan ebi.
2. Setelah mendidih, masukkan garam, merica, gula, terong, labu siam, kacang panjang, dan putren. Masak hingga sayuran matang.
3. Masukkan santan kental, tahu goreng, dan daun melinjo, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

747. *Telur dan Terong Cabai*

Bahan:

- 4 buah terong ungu, ukuran sedang
- 4 butir telur, rebus matang, kupas
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 100 gram bumbu dasar merah
- 100 ml air
- 1 sdt garam
- 1 buah tomat, iris
- 1 batang serai, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk

Cara membuat:

1. Potong terong memanjang menjadi 4 bagian tidak putus, goreng dalam minyak panas hingga layu, angkat. Goreng telur rebus hingga berwarna kecokelatan, angkat.
2. Masak sebentar bumbu dasar merah, 100 ml air, garam, irisan tomat, serai, daun salam, dan daun jeruk. Masukkan terong goreng dan telur, ratakan bumbu, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

748. Sate Lilit Ayam

Bahan:

- 300 gram daging ayam cincang halus
 - 1 putih telur
 - 1 sdm tepung sagu
 - 20 sdm bumbu dasar merah
 - 1 sdt gula merah, sisir
 - ½ sdt garam
 - 3 lembar daun jeruk, iris halus
- Tusuk sate secukupnya

Pelengkap:

Sambal Kecap: 100 ml kecap manis, 3 butir bawang merah, iris, 5 buah cabai rawit, iris, ½ buah tomat, buang isi, iris

Cara membuat:

1. Campur ayam cincang dengan putih telur, tepung sagu, bumbu dasar merah, gula merah, dan garam, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk dan bagi menjadi 16 bagian.
2. Ambil sebatang tusukan sate, pipihkan adonan ayam, taruh tusukan di tengah dan bentuk hingga melilit ke setengah bagian tusukan sate.
3. Panggang di atas bara api hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal kecap.

Untuk: 16 tusuk

749. Buntut Masak Pedas

Bahan:

- 750 gram buntut sapi, rebus matang
- 100 gram bumbu dasar merah
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdm air asam jawa pekat
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 10 buah cabai rawit merah
- 5 buah tomat sayur, iris

Cara membuat:

1. Buntut sapi setelah direbus matang, gunakan kaldunya sebanyak 250 ml, tambahkan bumbu dasar merah, kecap manis, garam, air asam jawa, daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk, masak kembali hingga kuah menyusut.
2. Masukkan santan, setelah mendidih, tambahkan cabai rawit dan tomat. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

750. Sambal Goreng Favorit

Bahan:

- 500 buah kentang, kupas, potong dadu kecil
- 250 gram udang sedang, kupas. belah punggung
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 150 gram bumbu dasar merah
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa pekat
- 300 ml santan dari $\frac{3}{4}$ buah kelapa
- 100 gram buncis, potong-potong
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, iris

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Potong dadu kentang, goreng hingga matang, angkat. Goreng udang hingga berubah warna, angkat.
2. Masak bumbu dasar merah dengan daun salam, daun jeruk, kecap manis, air asam jawa, dan santan, masak hingga santan menyusut.
3. Masukkan kentang, udang, dan buncis, masak sebentar. Tambahkan cabai merah, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng.

Untuk: 6 orang

751. Ayam Panggang Merah

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 150 gram bumbu dasar merah
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm air asam jawa pekat
- 2 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Pelengkap:

Jeruk limau dan lalap sayuran

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Masak ayam bersama bumbu dasar merah, daun jeruk, daun salam, serai, air asam jawa, gula merah, garam, merica, dan santan, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Panggang ayam di atas bara api, selama memanggang olesi bumbu hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan perasan air jeruk limau dan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

752. Daging Pedas Gurih

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam, potong dadu
- 150 gram bumbu dasar merah
- 100 gram cabai rawit merah, tumbuk kasar
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun pandan, cabik-cabik
- ½ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 300 ml air

Cara membuat:

1. Masak daging bersama bumbu dasar merah, cabai rawit tumbuk, daun jeruk, serai, dan daun pandan, masak hingga daging berubah warna.
2. Masukkan garam, gula pasir, dan air, masak hingga daging lunak dan mengering, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 6 orang

753. *Tumis udang Petai*

Bahan:

- 8 buah hati ayam, potong-potong
- 250 gram udang sedang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 100 gram bumbu dasar merah
- 3 lembar daun jeruk
- 1 sdm kecap manis
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 2 papan petai

Cara membuat:

1. Goreng hati ayam dan udang hingga matang, angkat.
2. Panaskan bumbu dasar merah bersama daun jeruk, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masukkan hati ayam, udang, dan petai, masak hingga petai matang. Angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

754. Gulai Iga Nanas

Bahan:

- 1 kg iga sapi
- 1 ½ liter air
- 150 gram bumbu dasar merah
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang kecombrang, iris
- 2 mata asam gelugur
- 1 sdm gula merah, sisir
- 500 ml santan dari 1 ½ butir kelapa
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ½ buah nanas, iris

Cara membuat:

1. Rebus iga hingga setengah matang, tambahkan bumbu dasar merah, daun jeruk, kecombrang, asam gelugur, dan gula merah, aduk rata.
2. Masukkan santan, garam, dan merica, masak hingga iga lunak dan kuah mengental. Tambahkan nanas, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

755. Gurame Acar Merah

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame berat 500 ñ 750 gram
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 100 gram bumbu dasar merah
- 500 ml air
- 3 sdm cuka masak
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 batang daun bawang, iris
- 12 buah cabai rawit merah
- 1 buah tomat, potong-potong

Cara membuat:

1. Goreng Ikan gurame hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar merah bersama air hingga mendidih. Masukkan cuka masak, gula pasir, garam, jahe, dan daun jeruk, didihkan, Setelah mendidih masukkan daun bawang, cabai rawit, dan irisan tomat, masak sebentar. Angkat.
3. Siramkan di atas ikan goreng.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

756. Nasi Goreng Cabai Rawit

Bahan:

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

Pelengkap:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

757. *Trancam*

Bahan:

- 8 utas kacang panjang, cuci bersih, iris halus
- 2 buah mentimun, buang isinya, potong dadu kecil
- 100 gram taoge pendek, cuci bersih
- 1 ikat kemangi, petik daunnya
- 1 buah jeruk limau, ambil airnya

Sambal Kelapa:

- ½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang, sisihkan
- 2 lembar daun jeruk, iris halus
- 100 gram bumbu dasar merah
- 3 cm kencur ulek
- 1 sdm gula pasir
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. **Sambal Kelapa:** Campur kelapa parut, daun jeruk, bumbu dasar merah, kencur, gula pasir, dan garam, aduk rata. Sangrai hingga agak hangat, angkat.
2. **Sayuran:** Aduk rata kacang panjang, mentimun, dan taoge pendek, tambahkan sambal kelapa, aduk rata.
3. Siapkan piringan tata terancam dan lengkapi dengan daun kemangi dan jeruk limau.

Untuk: 6 orang

758. Tenggiri Kuah Pedas

Bahan:

- 150 gram bumbu dasar merah
- 300 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 mata asam kandis
- 4 potong ikan tenggiri berat @ 125 gram
- 5 buah tomat sayur, iris
- 5 buah belimbing sayur, iris
- 10 buah cabai rawit merah
- 20 lembar daun kemangi

Cara membuat:

1. Masak bumbu dasar merah dengan air, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, dan asam kandis, masak hingga mendidih.
2. Setelah mendidih, masukkan ikan tenggiri, masak hingga ikan matang dan kuah menyusut. Tambahkan irisan tomat, belimbing sayu, cabai rawit, dan daun kemangi, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

Sajian Bumbu Dasar Kuning

759. *Bumbu Dasar Kuning*

Bahan:

- 300 gram bawang merah
- 200 gram bawang putih
- 100 gram kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 200 ml air
- 200 ml minyak goreng

Rempah Daun:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 600 gram

760. Soto Sapi

Bahan:

- 500 gram daging sapi sandung lamur, potong dadu
- 1½ liter air
- 300 gram babat sapi, rebus terpisah, potong-potong
- 100 gram bumbu dasar kuning
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 1 sdt garam
- 500 ml air

Pelengkap:

irisan seledri, irisan daun bawang, bawang goreng, sambal cabai rawit rebus, jeruk nipis, kerupuk udang, dan lontong atau nasi putih

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi sandung lamur hingga empuk. Tambahkan bumbu dasar kuning, babat rebus, jahe, serai, lengkuas, dan daun jeruk, masak hingga mendidih kembali. Tambahkan garam dan air, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. Sajikan hangat, taburi seledri iris, daun bawang, dan bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus, kerupuk udang, perasaan air jeruk nipis, dan lontong atau nasi putih.

Untuk: 6 orang

761. Laksa Ayam

Bahan:

- 1 ekor ayam potong 4 bagian
- 200 gram bumbu dasar kuning
- 1 liter air
- 3 batang serai, memarkan
- 5 embar daun jeruk
- 2 cm jahe
- 1 batang kecombrang
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa
- Garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya
- 300 gram bihun, rendam hingga lunak
- 100 gram taoge, siangi, seduh air panas

Taburan:

Irisan daun bawang dan bawang goreng

Pelengkap:

Sambal rebus: Rebus 12 buah cabai rawit merah, 1 buah cabai merah besar, dan 3 siung bawang putih, haluskan, tambahkan sedikit garam. Emping goreng, telur rebus, dan jeruk limau

Cara membuat:

1. Rebus ayam bersama bumbu dasar kuning, air, batang serai, daun jeruk, jahe, dan kecombrang, masak hingga ayam lunak. Angkat ayam dan suwir-suwir.
2. Rebus kembali kaldu ayam hingga mendidih bersama santan, tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir secukupnya, angkat.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, isi bihun, taoge, ayam suwir, tuangkan kuahnya, tata telur, taburi irisan daun bawang, bawang goreng, emping goreng, sambal, dan jeruk limau.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

762. Soto Mi

Bahan:

- 300 gram daging sapi sandung lamur
- 1 ½ liter air
- 2 cm jahe
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 100 gram bumbu dasar kuning
- 200 gram mi basah
- 6 lembar kol, iris halus
- 2 buah tomat, potong menurut selera
- 1 sdm garam
- 1 sdt merica bubuk

Pelengkap:

- Risol goreng:** 10 lembar kulit lumpia, isi dengan 25 gram bihun,
- 2 sdm minyak goreng,
- 2 siung bawang putih cincang,
- 1 sdt garam, dan 1 sdt merica bubuk
- Pelengkap:** Bawang goreng, irisan seledri, daun bawang, sambal rebus, kecap manis, dan kerupuk

Cara membuat:

1. Rebus daging dan air, masukkan jahe, daun jeruk, serai, garam, dan merica. Tambahkan bumbu dasar kuning, setelah daging matang, angkat, potong-potong.
2. **Risol:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan bihun, garam, dan merica bubuk, aduk rata, angkat. Ambil selemba kulit lumpia, isi dengan bihun, bungkus, gulung, goreng hingga matang, angkat.
3. **Penyajian:** Seduh mi bersama kol, masukkan ke dalam kuah, masak sebentar. Siapkan mangkuk, taruh mi, potongan daging, irisan risol, tomat, tuangkan kaldu, taburi dengan bawang goreng, irisan seledri, daun bawang, dan kerupuk.
4. Sajikan hangat dengan sambal rebus dan kecap manis.

Untuk: 6 orang

763. Gulai Ikan Mas

Bahan:

- 1 ekor ikan mas berat 600 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 150 gram bumbu dasar kuning
- 5 buah cabai merah besar, haluskan
- 10 utas kacang panjang
- 2 batang kecombrang, iris
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 5 batang serai, memarkan
- 5 cm jahe, memarkan
- 8 lembar daun jeruk
- 2 buah asam gelugur
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 600 ml santan dari 1 butir kelapa

Cara membuat:

1. Ikan setelah disiangi dan dicuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan 10 menit, cuci bersih kembali, tiriskan. Lumuri kembali dengan bumbu dasar kuning dan cabai merah yang telah dihaluskan.
2. Kacang panjang, potong-potong dan isikan ke perut ikan.
3. **Tata di wajan:** Letakkan serai dan irisan kecombrang, taruh ikan mas berbumbu di atasnya, lengkuas, jahe, daun jeruk, asam gelugur, garam, merica, dan gula pasir. Tuangkan santan, masak dengan api kecil hingga ikan lunak dan kuah menyusut, angkat.
4. Tata ikan di piring dan sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

764. Ayam Panggang Kunyit

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 150 gram bumbu dasar kuning
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 sdm air asam jawa pekat
- 2 sdm gula merah, sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Pelengkap:

Jeruk limau dan lalap sayuran

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Masak ayam bersama bumbu dasar kuning, daun jeruk, daun salam, serai, air asam jawa, gula merah, garam, merica, dan santan, masak hingga ayam lunak, angkat.
3. Panggang ayam di atas bara api, selama memanggang olesi bumbu hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan perasan air jeruk limau dan lalap sayuran.

Untuk 4 orang

765. udang Panggang Gurih

Bahan:

- 8 ekor udang besar, belah punggungnya
- 1 sdt air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 50 gram bumbu dasar kuning

Pelengkap:

Nasi mentega: Campur 2 sdm mentega dengan 3 piring nasi putih, $\frac{1}{2}$ sdt garam, dan $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
Daun selada, tomat, dan mentimun

Cara membuat:

1. Cuci bersih udang, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Lumuri udang dengan bumbu dasar kuning, panggang dalam oven atau di atas bara api, panggang hingga matang, angkat.
3. **Nasi mentega:** Panaskan mentega, masukkan nasi, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu merata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan selada, tomat, dan mentimun.

Untuk: 4 orang

766. Ikan Bakar

Bahan:

- 1 ekor ikan gurame berat @ 800 gram, siangi
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 100 gram bumbu dasar kuning
- 5 sdm kecap manis

Pelengkap:

Sambal terasi matang dan lalap sayuran

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan gurame, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Campur bumbu dasar kuning dengan kecap manis, aduk rata.
3. Lumuri ikan dengan bumbu, panggang di atas bara api atau oven, selama memanggang olesi dengan bumbu, panggang hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan sambal terasi matang dan lalap sayuran.

Untuk: 4 orang

767. Oseng Kacang Panjang

Bahan:

- 20 utas kacang panjang
- 100 gram bumbu dasar kuning
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm ebi/udang kering
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 1 sdt garam
- 2 sdt gula pasir
- 3 buah cabai hijau besar, iris serong

Cara membuat:

1. Potong empat bagian kacang panjang, belah memanjang.
2. Masak santan bersama bumbu dasar kuning, ebi, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam, aduk rata.
3. Masukkan kacang panjang, masak hingga matang, masukkan garam dan gula pasir. Masak hingga kacang panjang matang dan kuah menyusut. Tambahkan irisan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

768. Sayur Daun Singkong

Bahan:

- 2 ikat daun singkong
- 50 gram bumbu dasar kuning
- 250 ml air
- 1 batang kecombrang, iris
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 100 gram tekokak
- 12 buah cabai rawit merah

Taburan:

- 2 sdm teri asin goreng

Cara membuat:

1. Cuci bersih daun singkong, rebus matang, peras, dan iris.
2. Masak daun singkong bersama bumbu dasar kuning, air, dan kecombrang, masak hingga mendidih. Masukkan santan, masak hingga bumbu merata.
3. Masukkan tekokak dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat taburi dengan teri asin goreng.

Untuk: 4-6 orang

769. Daging Masak Bumbu Kuning

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam, iris memotong serat
- 100 gram bumbu dasar kuning
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm kencur, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 250 gram buncis, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris

Cara membuat:

1. Masak daging bersama bumbu dasar kuning, santan, daun salam, daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, kencur, garam, merica, dan gula pasir, masak gunakan api sedang hingga daging matang dan kuah menyusut.
2. Masukkan buncis dan cabai merah, masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

770. *Acar Ikan*

Bahan:

- 2 ekor ikan bandeng berat @500 gram atau
- 4 potong daging ikan tenggiri berat @ 125 gram
- 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 50 gram bumbu dasar kuning
- 300 ml air
- 1 batang serai memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 sdm cuka masak
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 1 buah wortel, potong bentuk korek api
- 1 buah mentimun, buang isi, potong serasi
- 10 batang buncis, potong serasi
- 12 butir bawang merah kecil
- 2 buah cabai merah besar
- 2 buah cabai hijau besar

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan bandeng atau tenggiri, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit. Panaskan minyak goreng, goreng ikan hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Masak bumbu dasar kuning bersama air, serai, dan daun jeruk, setelah mendidih, masukkan cuka masak dan gula pasir. Kentalkan dengan larutan maizena, masukkan wortel, mentimun, buncis, bawang merah, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring, tata ikan, tuangkan saus dan isiannya.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

771. *Peyek Lebar*

Bahan:

- 300 gram udang sedang
- 5 lembar daun jeruk, iris

Adonan:

- 250 gram tepung beras
 - 350 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
 - 1 butir telur
 - 50 gram bumbu dasar kuning
 - $\frac{1}{4}$ sdt garam
 - $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Siapkan wajan antilengket ukuran 16 cm dan wajan untuk menggoreng.
2. **Adonan:** Campur tepung beras dengan santan, telur, bumbu dasar kuning, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng dalam wajan 16 cm, dan wajan untuk menggoreng, ambil 2 sendok sayur adonan tuangkan ke wajan kecil, tata beberapa potong udang, setelah mulai matang, pindahkan ke wajan untuk menggoreng, dan goreng hingga matang serta kering. Angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

772. Sate Ikan Bumbu Kunyit

Bahan:

- 350 gram daging ikan tenggiri, haluskan
 - 150 gram udang, cincang kasar
 - 3 sdm tepung sagu
 - 1 butir telur
 - 50 gram bumbu dasar kuning
 - 3 cm kencur, haluskan
 - 2 buah cabai merah besar, haluskan
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm gula pasir
 - 3 lembar daun jeruk, iris
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal secukupnya

Cara membuat:

1. Campur tenggiri dan udang, aduk rata. Masukkan sagu, telur, bumbu dasar kuning, kencur, cabai merah halus, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata. Bagi adonan menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. Ambil satu tusuk sate, bentuk adonan lonjong, lakukan terus hingga adonan habis.
3. Panaskan minyak goreng, goreng hingga berwarna coklat keemasan dan matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk: 20 tusuk

773. Pindang Iga Sapi

Bahan:

- 750 gram iga sapi
- 1 ½ liter air
- 50 gram bumbu dasar kuning
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 10 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm air asam jawa
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 2 buah tomat segar, potong-potong
- 8 buah belimbing sayur
- 12 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Potong iga sapi menurut ruasnya.
2. Rebus iga bersama bumbu dasar kuning, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, dan jahe, masak hingga lunak.
3. Masukkan kecap manis, garam, asam jawa, dan merica bubuk, masak sebentar. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, tomat, belimbing sayur, dan cabai rawit merah, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

Sajian Bumbu Dasar Putih

774. *Bumbu Dasar Putih*

Bahan:

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

Rempah Daun:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 600 gram

775. Lodeh Pepaya Muda

Bahan:

- 500 ml air
- 100 gram daging sapi tetelan
- 100 gram bumbu dasar putih
- 3 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 buah pepaya muda berat @ 350 gram, iris bentuk korek api
- 6 utas kacang panjang, potong-potong
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 50 gram daun melinjo
- 2 buah cabai merah besar, iris

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi tetelan hingga lunak. Tambahkan air hingga tetap 500 ml, masukkan bumbu dasar putih, daun salam, dan lengkuas, didihkan.
2. Masukkan pepaya muda, kacang panjang, santan, garam, dan gula pasir, masak hingga sayuran matang.
3. Tambahkan daun melinjo dan cabai merah iris, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

776. Sop Kambing

Bahan:

750 gram daging kambing, potong menurut selera	1 sdm garam
1½ liter air	1 sdt merica bubuk
50 gram bumbu dasar putih	3 buah kentang, potong dadu
2 cm jahe, memarkan	3 batang wortel, potong dadu
6 biji cengkih	3 buah tomat, potong menurut selera
3 cm kayu manis	
1 biji pala memarkan	
3 buah batang daun bawang, potong 1 cm	

Pelengkap:

Acar mentimun cabai, emping goreng, kecap manis, jeruk limau, dan sambal rebus:

2 buah cabai merah besar dan 10 buah cabai rawit merah direbus matang, lalu haluskan dengan tambahkan ½ sdt garam

Cara membuat:

1. Cuci bersih daging kambing dan tiriskan. Rebus daging bersama jahe, cengkih, kayu manis, dan pala hingga daging kambing lunak, angkat. Tambahkan air hingga kaldu tetap 1½ liter.
2. Tambahkan bumbu dasar warna putih, garam, dan merica, didihkan kembali. Masukkan kentang dan wortel, masak hingga sayuran matang, angkat.
3. Siapkan mangkuk, tuangkan sop, tata irisan tomat, taburi seledri, daun bawang, dan bawang goreng, sajikan dengan emping goreng, jeruk limau, sambal rebus, acar mentimun cabai, kecap manis, dan nasi putih.

Untuk: 6 orang

777. Soto Daging Sapi

Bahan:

- 800 gram daging sapi sandung lamur, potong dadu
- 1½ liter air
- 100 gram bumbu dasar putih
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 1 sdt garam
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Pelengkap:

Taoge, tomat, seledri iris, daun bawang, bawang goreng, sambal cabai rawit rebus, jeruk nipis, emping, dan lontong atau nasi putih

Cara membuat:

1. Rebus daging sapi sandung lamur hingga lunak, tambahkan bumbu dasar putih, jahe, serai, lengkuas, dan daun jeruk. Rebus hingga mendidih kembali, tambahkan garam dan santan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
2. **Penyajian:** Siapkan piring, tata lontong dan taoge, beri kuah dan isianya, tomat, seledri iris, daun bawang, bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus, jeruk nipis, dan emping.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

778. Semur Ayam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 16 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 3 buah kentang, kupas, potong, goreng
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 500 ml air
- 100 gram bumbu dasar putih
- 1 biji pala, memarkan
- 5 biji cengkih
- 5 cm kayu manis
- 8 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tomat
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 100 gram buncis, iris

Taburan:

Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, dan goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Goreng kentang hingga matang, angkat.
3. Masak air bersama bumbu dasar putih, pala, cengkih, dan kayu manis, setelah mendidih masukkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan wortel, buncis, dan ayam goreng, masak hingga bumbu merata dan wortel matang, tambahkan kentang, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

Untuk: 8 orang

779. Ayam Panggang Manis

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 200 gram bumbu dasar warna putih
- 2 batang serai
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe
- 2 lembar daun salam
- 3 sdm gula aren iris
- 2 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 250 ml santan kental dari 1 butir kelapa

Pelengkap:

Lalap sayuran dan sambal terasi

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, tiriskan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Masak ayam bersama santan, bumbu dasar putih, serai, daun jeruk, jahe, daun salam, gula aren, air asam jawa, garam, dan merica, masak hingga ayam lunak. Masukkan santan kental, masak hingga kuah menyusut.
3. Panggang ayam hingga berwarna kecokelatan, selama memanggang olesi dengan bumbu.
4. Sajikan hangat dengan lalap sayuran dan sambal terasi.

Untuk: 4 orang

780. Opor Daging Sapi

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam
- 150 gram bumbu dasar putih
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 300 ml air
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 6 butir telur ayam rebus

Taburan:

Bawang goreng

Cara membuat:

1. Iris daging melawan serat, lumuri dengan bumbu dasar putih.
2. Masak daging bersama daun salam, serai, jahe, dan daun jeruk hingga berubah warna.
3. Masukkan air, santan, air asam jawa, gula pasir, dan garam, masak hingga daging matang. Tambahkan telur, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan dengan ditaburi bawang goreng.

Untuk: 6 orang

781. Gudeg

Bahan:

- 1 kg nangka muda, kupas dan potong-potong
- 500 ml air
- 8 butir telur, rebus matang, kupas
- 2 lembar daun jati
- 6 lembar daun salam
- 4 cm lengkuas, memarkan
- 100 gram bumbu dasar putih
- 150 gram gula aren, sisir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa

Cara membuat:

1. Potong-potong nangka muda, cuci bersih, dan rebus sebentar, angkat.
2. Alasi panci dengan daun jati, taruh setengah bagian nangka muda, setengah bagian bumbu dasar putih, sisa setengah bagian nangka muda, telur, daun salam, lengkuas, dan sisa bumbu dasar putih, tutup daun jati.
3. Tambahkan gula aren, air, dan santan, masak hingga matang.
4. Sajikan.

Untuk: 6 orang

782. Babat Gongso

Bahan:

- 750 gram babat sapi, rebus matang
- 50 gram bumbu dasar putih
- 250 ml air
- 3 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdm air asam jawa
- 2 sdm gula merah sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Babat setelah matang, dipotong menurut selera.
2. Masak babat bersama bumbu dasar putih, air, daun jeruk, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum. Tambahkan air asam jawa, gula merah, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak hingga bumbu merata dan air menyusut, angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 6 orang

783. Mi Rebus

Bahan:

- 50 gram bumbu dasar putih
- 2 sdm udang kering/ebi
- 300 gram mi basah
- 750 ml air
- 5 buah bakso sapi, iris
- 50 gram daun kol, iris kasar
- 2 lembar sawi hijau, iris
- 150 gram kekian udang, iris
- 2 butir telur ayam, kocok
- 1 batang daun bawang, iris
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

Irisan batang seledri dan bawang goreng

Pelengkap:

Ayam goreng, suwir, emping, dan acar cabai rawit

Cara membuat:

1. Masak bumbu dasar putih dan udang kering/ebi, aduk rata.
2. Masukkan air, didihkan. Masukkan bakso, kol, sawi hijau, dan kekian, setelah mendidih masukkan telur, mi, daun bawang, garam, dan merica, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi dengan ayam suwir, irisan seledri, dan bawang goreng, lengkapi dengan acar cabai rawit dan emping.

Untuk: 4 orang

784. *Gadon Tahu Sutera*

Bahan:

- 300 gram tahu sutera, haluskan
- 50 gram bumbu dasar putih
- 150 gram daging sapi cincang
- 3 butir telur
- 150 ml santan kental
- ½ sdt garam
- ¼ sdt gula pasir
- 3 lembar daun jeruk, iris
- 10 lembar daun salam
- 12 buah cabai rawit merah

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara membuat:

1. Campur tahu sutera yang telah dihaluskan dengan bumbu dasar putih, daging sapi cincang, telur, santan, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan irisan daun jeruk, aduk rata.
2. Ambil dua lembar daun, alasi daun salam, isi dengan adonan tahu, taruh cabai rawit di atasnya, bungkus bentuk tum.
3. Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan.

Untuk: 12 bungkus

785. Tumis Lidah Bumbu Taoco

Bahan:

- 1 lidah sapi
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 sdm minyak goreng
- 5 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 2 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 100 gram bumbu dasar putih
- 8 sdm taoco manis
- 1 sdm kecap manis
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 2 buah tomat merah, iris
- 10 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Celupkan lidah sapi dalam air mendidih selama 5 menit, kerok kulitnya, dan rebus kembali hingga lidah lunak.
2. Iris lidah bentuk korek api.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, daun salam, daun jeruk, dan serai hingga layu.
4. Masukkan irisan lidah, bumbu dasar putih, taoco, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Masak hingga bumbu rata, tambahkan irisan tomat dan cabai rawit, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

786. Tahu Tempe Bacem

Bahan:

- 300 gram tempe
- 10 buah tahu putih kecil
- 500 ml air atau air kelapa
- 100 gram bumbu dasar putih
- 3 lembar daun salam
- 2 ruas lengkuas, memarkan
- 2 sdm gula merah sisir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml minyak goreng

Pelengkap:

Cabai rawit secukupnya

Cara membuat:

1. Potong tempe sama besar dengan tahu.
2. Masak tempe dan tahu bersama air/air kelapa, bumbu dasar putih, daun salam, lengkuas, gula merah, garam, dan merica bubuk, masak hingga mengering dan bumbu meresap. Tambahkan minyak goreng dan langsung goreng hingga kecokelatan, angkat.
3. Sajikan hangat dengan cabai rawit.

Untuk: 4 orang

787. Botok Ikan Pari

Bahan:

- 3 potong ikan pari panggang berat @ 150 gram
 - 1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
 - 6 lembar daun salam
 - 2 batang serai, iris
 - 1 batang daun bawang, iris
 - 3 lembar daun jeruk, iris
 - 200 ml santan kental
 - 3 butir telur
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 buah cabai merah besar, iris
 - 1 buah cabai hijau besar, iris
 - 12 buah cabai rawit merah
 - 100 gram bumbu dasar putih
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Potong-potong Ikan pari, sisihkan.
2. Campur bumbu dasar putih dengan daun bawang iris, santan, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
3. Ambil 2 lembar daun pisang, alasi dengan daun salam, serai, dan daun singkong secukupnya. Letakkan ikan pari, cabai merah, dan cabai hijau. Tuangkan adonan santan secukupnya, irisan daun jeruk, dan cabai rawit, bungkus bentuk tum.
4. Kukus selama 30 menit atau hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 8 bungkus

788. Nasi Bakar Ayam Jamur

Bahan:

Nasi:

- 500 gram beras putih, cuci bersih
- 500 ml air
- 1 lembar daun pandan
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Tumisan Ayam:

- 100 gram bumbu dasar putih
 - 1 ekor ayam, potong kecil-kecil
 - 3 batang serai, memarkan
 - 2 cm jahe, memarkan
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 300 ml santan dari 1 butir kelapa
 - 250 gram jamur merang, iris
 - 18 buah cabai rawit merah
- Daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Masak ayam bersama bumbu dasar putih, serai, jahe, garam, dan merica hingga berubah warna. Masukkan santan, masak hingga ayam matang. Tambahkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
2. **Buat Aron:** Didihkan air bersama daun pandan, masukkan beras, garam, dan merica, masak hingga menjadi nasi aron, angkat.
3. Campur ayam dengan nasi aron, kukus selama 30 menit hingga matang.
4. Ambil 2 lembar daun pisang, taruh nasi secukupnya, dan cabai rawit di atasnya. Bungkus dan panggang atau bakar di atas bara api hingga daun mengering.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 10 bungkus

Steak

789. *Bistik Ayam Saus Inggris*

Bahan:

300 gram dada ayam tanpa tulang, iris tipis	4 sdm kecap manis
50 gram tepung sagu	1 sdm saus tomat
	1 sdt garam
	1 sdt merica bubuk
Minyak secukupnya, untuk menggoreng	1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
	2 sdm kacang polong beku

Pelengkap:

Setup sayuran dan kentang goreng

Saus:

2 sdm minyak goreng
1 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
150 ml air
1 sdm kecap inggris

Cara membuat:

1. Lumuri irisan daging ayam dengan tepung sagu, lalu goreng dengan minyak panas hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan air, kecap inggris, kecap manis, saus tomat, garam, dan merica bubuk, didihkan. Setelah mendidih, kentalkan dengan larutan maizena, tambahkan kacang polong, masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring saji, tata ayam yang telah digoreng. Tuangkan saus di atasnya, lengkapi dengan setup sayuran dan kentang goreng.
4. Sajikan segera

Untuk: 4 orang

790. Daging Sapi Lada Hitam

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 7 siung bawang putih, cincang
- 2 sdm merica hitam butiran, memarkan
- 100 ml air

Saus Perendam:

- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 5 sdm saus tiram
- 1 sdm madu
- 1 sdt garam
- sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Iris daging dengan memotong serat.
2. **Saus Perendam:** Campur kecap manis, kecap asin, saus tiram, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan daging sapi, aduk rata dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, masukkan bawang putih, tumis hingga harum, masukkan daging dan bumbu perendam, masak hingga daging berubah warna. Tambahkan air dan masak hingga daging lunak dan mengering, masukkan merica hitam, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

791. Bistik Hamburger

Bahan:

500 gram daging sapi cincang
2 sdm bawang bombai cincang
1 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
1/2 buah biji pala, parut
2 sdm tepung roti
1 butir telur
1 sdt peterseli cincang
4 sdm margarin, untuk menggoreng

Saus:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
1 sdm tepung terigu
1 sdm pasta tomat
1/2 sdt garam
1/2 sdt merica bubuk
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap beraroma
150 ml kaldu sapi
150 gram jamur kancing kalengan, iris

Pelengkap:

Kentang goreng
Telur mata sapi
Setup sayuran

Cara membuat:

1. Campur daging sapi, bawang bombai, garam, merica, pala, tepung roti, dan telur, aduk rata. Tambahkan peterseli cincang, aduk dan bagi adonan menjadi 4 bagian, bentuk bulat pipih.
2. **Saus:** Panaskan 1 sdm margarin, tumis bawang bombai hingga harum, angkat, tiriskan. Sisihkan bawang bombai. Panaskan kembali sisa margarin, masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan pasta tomat, garam, merica, kecap manis, kecap beraroma, dan kaldu, didihkan. Masukkan irisan jamur, masak sebentar, angkat.
3. **Penyajian:** Panaskan margarin, goreng daging hingga berwarna kecokelatan dan matang kedua sisinya, angkat. Tempatkan daging burger dalam piring, sajikan dengan telur mata sapi di atasnya. Lengkapi dengan kentang goreng dan setup sayuran.

Untuk: 4 orang

792. Marlin Teriyaki

Bahan:

- 4 potong daging ikan marlin
berat @ 150 gram
- 4 sdm minyak goreng

Saus Perendam:

- 50 ml kecap asin jepang
- 3 sdm *mirin*
- 2 sdm *sake*
- 2 sdm madu
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt jahe parut
- 1 sdt garam
- sdt merica bubuk

Pelengkap:

Acar Segar (campur jadi satu)

- 3 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 batang wortel, iris halus
- 1 buah mentimun hijau, iris halus
- 2 lembar kol, iris halus

Cara membuat:

1. **Saus Perendam:** Aduk rata kecap asin bersama *mirin*, *sake*, madu, bawang putih, jahe, garam, dan merica. Lumuri ikan marlin dengan saus perendam dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
2. **Acar Segar:** Campur air jeruk nipis bersama gula pasir, garam, wortel, mentimun, dan kol. Aduk rata, simpan dalam lemari pendingin.
3. Panaskan minyak goreng, matangkan ikan hingga kedua sisinya matang. Tuangkan sisa saus perendam, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Sajikan ikan marlin selagi hangat dengan acar sayuran, tuangkan sausnya.

Untuk: 4 orang

793. Salmon Kukus

Bahan:

- 4 potong salmon berat @ 150 gram
- 2 sdm mentega
- 4 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, iris
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 4 lembar *aluminium foil*, untuk membungkus
- 2 batang wortel, potong
- 100 gram brokoli, petik perkuntum
- 4 buah kentang, bungkus dengan *aluminium foil*

Pelengkap:

Mayonnaise dan sayuran kukus

Taburan:

Poppy seed (sejenis biji-bijian berwarna hitam), jika ada

Cara membuat:

1. Panaskan mentega, tumis bawang putih dan bawang bombai, masukkan garam dan merica, aduk rata. Angkat.
2. Siapkan selembur *aluminium foil*, letakkan salmon. Beri tumisan bawang, wortel, dan brokoli, bungkus, kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
3. Panggang kentang atau kukus selama 1 jam hingga matang.
4. Sajikan ikan salmon dengan kentang kukus atau panggang dan sayuran kukus. Olesi *mayonnaise*, taburi *poppy seed*.

Untuk: 4 orang

794. Ikan Panggang Manis

Bahan:

4 potong daging ikan gindara berat @ 150 gram

Saus Perendam:

- 2 cm jahe, parut
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 6 sdm kecap asin jepang
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm madu
- 1 sdm saus tomat

Pelengkap:

Kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran

Cara membuat:

1. **Saus Perendam:** Campur jahe parut, bawang putih, kecap asin jepang, kecap manis, madu, dan saus tomat, aduk rata.
2. Panaskan wajan antilengket atau bara api, panggang hingga ikan matang
3. Sajikan hangat dengan kentang kukus atau nasi putih dan setup sayuran.

Untuk: 4 orang

Kue-Kue dari Cokelat

795. Wafel Cokelat Es Krim

Bahan

Biang:

3	sdm tepung terigu	¼	sdt vanili bubuk
1	sdt ragi instan	75	ml santan kental matang
½	sdt <i>baking powder</i>	75	ml air kelapa
2	sdm gula pasir	50	gram margarin, lelehkan
5	sdm air		

Adonan:

2	butir telur
50	gram gula pasir
100	gram tepung terigu
2	sdm cokelat bubuk
½	sdt <i>baking powder</i>

Pelengkap:

vanilla ice cream dan
cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. **Biang:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata dan istirahatkan selama 15 menit.
2. Kocok telur bersama gula hingga mengembang, masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *baking powder*, dan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masukkan biang, santan, dan air kelapa, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
4. Panaskan cetakan *waffle* atau bentuk menurut selera, olesi dengan minyak. Tuangkan adonan ¾ penuh, tutup, panggang dengan api sedang hingga matang.
5. **Penyajian:** Tata *waffle* di piringan, taruh *vanilla ice cream* di atasnya dan hias dengan cokelat masak leleh.

Untuk: 10 potong

796. Cake Kukus Es Krim

Bahan:

- 8 butir telur
- 200 gram gula pasir
- ½ sdt *cake emulsifier*,
misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 100 gram tepung terigu
- 40 gram cokelat bubuk
- 150 gram margarin, cairkan

Saus Cokelat:

- 150 gram *dark cooking chocolate*,
lelehkan bersama 150 ml susu cair

Hiasan:

- Milk cooking chocolate* leleh dan stroberi

Pelengkap:

- 900 ml es krim cokelat

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk cincin, ukuran 20 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, panaskan dandang.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan dinginkan.
4. Alasi loyang dengan plastik, kembalikan cake ke loyang. Buat lubang mengelilingi kue kerok bagian tengahnya, isi dengan es krim cokelat dan simpan dalam *freezer* hingga es krim mengeras.
5. Balik cake, hias dengan cokelat masak dan stroberi. Simpan dalam lemari es.
6. **Saus Cokelat:** Masak cokelat masak dengan susu cair hingga mengental, angkat.
7. Potong cake menurut selera, sajikan dingin dengan saus cokelat.

Untuk: 16 potong

Catatan: sisa kue dipergunakan untuk membuat kue cokelat manis

797. Kue Cokelat Manis

Bahan:

Kue cokelat kukus sisa/kerokan cake kukus es krim

100 gram cokelat masak, lelehkan

100 ml susu kental manis

Rum secukupnya

Celupan:

150 ml cokelat masak, lelehkan

100 gram cokelat meses

Cara membuat:

1. Remas-remas cake, tambahkan cokelat masak leleh dan susu kental manis, aduk rata. Tambahkan rum, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Bentuk adonan menjadi bola-bola dengan ukuran menurut selera. Celupkan dalam cokelat masak dan lumuri dengan cokelat meses, simpan di lemari es hingga mengeras.
3. Beri alas kertas cup dan sajikan.

Untuk: 6 orang

798. Puding Cokelat Saus Krim

Bahan:

- 1 liter air
- 2 bungkus agar-agar bubuk warna cokelat
- 200 gram cokelat masak, iris
- 150 gram gula pasir
- 3 sdm cokelat bubuk

Saus Krim:

- 2 sdm tepung maizena
- 500 ml susu cair
- 125 gram gula pasir
- 100 ml krim kental
- Rum secukupnya

Hiasan:

Stroberi, kiwi, *peach* kaleng, buah naga, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan loyang puding dengan ukuran 1 $\frac{1}{4}$ liter, sisihkan.
2. Campur air dengan agar-agar bubuk, cokelat masak, dan gula pasir, aduk rata. Masak, bila mulai hangat masukkan cokelat bubuk, aduk rata dan masak hingga mendidih, angkat.
3. Tuangkan ke dalam loyang, hilangkan uap panasnya, dan simpan dalam lemari es.
4. Hias puding dengan buah.
5. **Saus Krim:** Campur tepung maizena dengan susu cair dan gula pasir, aduk rata, masak hingga mengental. Masukkan krim kental, aduk rata, angkat. Tambahkan rum secukupnya, aduk rata.
6. Sajikan puding dingin dengan saus krim.

Untuk: 10 potong

799. Puding Marmer Es Krim

Bahan:

- 1 bungkus hunkue
- 1.3 liter susu cair
- 250 gram gula pasir
- 1 liter air
- ½ sdt vanili bubuk
- 100 gram cokelat masak, lelehkan

Pelengkap:

Es krim cokelat, saus cokelat (lihat: resep cake kukus es krim),
Krim semprot, buah stroberi segar, dan cokelat masak

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 22 cm, basahi dengan air, sisihkan.
2. Campur susu cair dengan gula pasir, aduk rata. Masukkan tepung hunkue, aduk. Tambahkan vanili bubuk, aduk rata.
3. Masak adonan hingga mengental, angkat. Masukkan cokelat masak yang telah dilelehkan, aduk cepat hingga membentuk pola marmer. Tuangkan ke dalam pinggan tahan panas, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
4. **Penyajian:** Potong menurut selera, tata di dalam piring saji. Taruh es krim cokelat secukupnya, tuangkan saus cokelat, hias dengan krim kocok semprot, stroberi segar, dan cokelat masak.
5. Sajikan.

Untuk: 12 potong

800. Kue Bola Cokelat

Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- $\frac{1}{4}$ sdt ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdm mentega tawar, lelehkan

Taburan:

- 50 gram gula bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, *baking powder*, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk rata. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan berlubang kecil/*poffertjes*, olesi dengan mentega, tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga dasar kue matang kecokelatan, angkat, sisihkan. Tuangkan adonan bila dasar kue matang dan permukaannya agak lunak, taruh kue yang telah matang di atasnya, masak sebentar, angkat.
4. Setelah selesai semuanya, taburi dengan gula bubuk.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

801. Cake Cokelat Truffle

Bahan:

- 3 butir telur
- 80 gram gula pasir
- 80 gram tepung *self raising*
- 25 gram cokelat bubuk
- 50 gram *almond* bubuk
- 80 gram mentega tawar, lelehkan

Sirup:

- 100 gram gula pasir rebus dengan
- 150 ml air hingga mendidih, angkat, dinginkan

Hiasan:

- Irisan *dark*, *milk*, dan *white cooking chocolate*

Truffle Oles:

- 250 gram cokelat masak, lelehkan
- 100 gram mentega
- 250 ml krim kental

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C, siapkan loyang bentuk bulat ukuran 20 cm, olesi margarin dan tepung terigu.
2. Kocok telur dan gula hingga lembut. Masukkan tepung *self raising*, aduk rata. Tambahkan *almond* bubuk dan mentega tawar cair, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang, panggang selama 20-25 menit hingga matang. Angkat.
4. **Truffle Oles:** Tim cokelat masak dengan mentega dan krim kental, setelah rata, angkat, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es. Diamkan selama 1 jam.
5. **Penyelesaian:** Potong cake mendatar dua bagian, perciki dengan sirup gula, olesi dengan *truffle*, tutup dan ratakan ke seluruh bagian, hias dengan irisan cokelat masak di atasnya. Simpan di lemari es, potong menurut selera.
6. Sajikan dingin.

Untuk: 12 potong

802. Cake Cokelat Krim

Bahan:

- 5 butir telur
- 100 gram gula pasir
- 125 gram tepung terigu
- 20 gram cokelat bubuk
- 50 gram *almond* bubuk
- ½ sdt *baking powder*
- 100 gram margarin, lelehkan

Cokelat *Ganache*:

- 250 gram *dark cooking chocolate*, lelehkan
- 200 ml krim kental
- 50 gram mentega, lelehkan

Sirup Kopi:

- 1½ sdt kopi instan
- 3 sdm gula pasir
- 100 ml air panas, seduh

Buttercream:

- 100 gram gula bubuk
- 100 gram mentega putih
- 100 gram mentega tawar
- 1 sdm air kopi instan yang telah diseduh air panas

Hiasan:

Anggur hijau dan anggur merah

Cara membuat:

1. **Cokelat *Ganache*:** Lelehkan cokelat masak, tambahkan mentega, aduk rata. Masukkan krim kental, aduk dan masak sebentar, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es hingga menjadi pasta oles.
2. Panaskan oven dengan suhu 175°C, siapkan loyang segi empat ukuran 22 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
3. Kocok telur bersama gula hingga mengembang dan lembut. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, *almond* bubuk, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan margarin cair, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan masukkan oven dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat
4. ***Buttercream*:** Campur gula bubuk dengan mentega, kocok hingga lembut, tambahkan kopi instan, aduk rata.
5. **Penyelesaian:** Bagi kue menjadi 3 bagian, tiap potongan kue perciki dengan sirup kopi, lapis dengan *buttercream*. Letakkan lapisan kue kedua, olesi dengan cokelat *ganache*, letakkan kue ketiga, olesi dengan cokelat *ganache*. Hias dengan anggur hijau dan anggur merah, simpan dalam lemari es, sajikan dingin.

Untuk: 12 potong

803. Permen Bola Cokelat

Bahan:

- 100 ml krim kental
- 20 gram mentega tawar
- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 100 gram gula bubuk
- 50 gram *almond* sangrai, cincang halus
- 3 sdm *orange liquor/grandmarnier*, bila suka
- 150 gram *dark cooking chocolate*

Hiasan:

Milk cooking chocolate secukupnya

Cara membuat:

1. Panaskan krim kental dengan gula bubuk dan mentega tawar, setelah hangat, angkat.
2. Cokelat masak tim hingga meleleh.
3. Campur cokelat masak leleh dengan krim kental hangat, aduk rata hingga hilang uap panasnya. Tambahkan *almond* cincang dan *grandmarnier*, aduk rata.
4. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya dua jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk. Setelah dapat dibentuk, ambil sesendok adonan, bulatkan dan celupkan ke dalam *dark cooking chocolate* yang telah dilelehkan dan hias dengan *milk cooking chocolate*.
5. Simpan dalam lemari pendingin atau lemari es.

Untuk: 450 gram

804. Cake Buah Cokelat

Bahan:

250 gram *mixed fruit*
150 gram kismis

Rendaman:

100 gram gula pasir rebus dan 200 ml air, rebus
Rum secukupnya, bila suka
150 gram margarin
150 gram gula pasir halus
 $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
5 butir telur
250 gram tepung terigu
1 sdt *baking powder*

Hiasan:

Cokelat masak secukupnya

Cara membuat:

1. Campur *mixed fruit* dengan kismis dan rum, diamkan selama 1 jam atau lebih.
2. Siapkan loyang segi empat panjang ukuran 24 cm, olesi margarin dan taburi tepung, sisihkan. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
3. Kocok margarin bersama gula pasir dan vanili hingga mengembang.
4. Masukkan kuning telur satu persatu dan terus kocok hingga mengembang.
5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan buah dan rendamannya, aduk rata.
6. Tuangkan adonan ke loyang dan panggang selama 30 menit hingga matang. Angkat, setelah dingin hias dengan cokelat masak, potong menurut selera.
7. Sajikan.

Untuk: 12 potong

805. Pie Cokelat Buah

Bahan

Kulit:

275 gram tepung terigu
25 gram cokelat bubuk
3 sdm gula pasir
½ sdt garam
175 gram mentega tawar
1 butir telur
5 sdm air es

Isi:

250 ml susu cair
50 gram gula pasir

2 kuning telur
30 gram tepung maizena
1/2 sdt vanili bubuk
50 ml krim kental
Esens rum secukupnya, bila suka

Hiasan:

Stroberi segar, jeruk manis, anggur merah, hijau, buah *peach*, kiwi, dan buah naga

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung terigu, cokelat bubuk, gula, dan garam, aduk rata. Masukkan mentega, aduk dengan menggunakan dua buah pisau atau pisau *pastry* hingga menjadi butiran tepung tertutup mentega. Masukkan telur dan air es, aduk hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Istirahatkan selama 30 menit dan giling adonan setebal 0.5 cm, cetak dalam loyang bulat ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panggang dalam oven dengan suhu 175°C selama 15 menit atau hingga matang.
2. **Isi:** Campur susu, gula, telur, tepung maizena, dan vanili bubuk, aduk rata. Masak larutan susu hingga mendidih, aduk rata hingga menjadi kental, masukkan krim, aduk rata, angkat. Beri esens rum, bila suka, aduk rata.
3. Siapkan kulit pie matang, tuangkan isian, hias menurut selera dengan potongan buah segar. Simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan.

Untuk: 2 loyang

806. Kue Cokelat Hatiku

Bahan:

- 250 gram *dark cooking chocolate*
- 150 gram gula pasir
- 175 gram mentega tawar
- 1 sdt esens vanili
- 5 butir telur, pisahkan kuning dan putihnya
- 100 gram tepung terigu

Hiasan:

Cokelat oles, *choco crunch*, dan gula bubuk

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk jantung hati, alasi kertas roti, olesi mentega dan taburi tepung terigu. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Campur cokelat masak, gula pasir, dan mentega ke dalam wadah dan lumurkan, aduk rata. Angkat dan hilangkan uap panasnya. Tambahkan esens vanili, aduk rata.
3. Kocok kuning telur hingga lembut dan tuangkan ke dalam adonan cokelat, aduk rata. Masukkan tepung terigu, aduk.
4. Kocok putih telur hingga mengembang dan kaku. Campurkan ke dalam adonan cokelat, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang.
5. Panggang selama 45 menit hingga matang, angkat.
6. Belah kue menjadi tiga bagian, olesi dengan cokelat oles, tata *choco crunch* dan taburi gula bubuk. Potong menurut selera.
7. Sajikan.

Untuk: 12 potong

807. Mini Chiffon Cokelat

Bahan:

- 7 kuning telur
- 200 gram gula pasir halus
- 100 ml minyak selada
- 150 ml susu cair
- 200 gram tepung terigu, ayak
- 50 gram cokelat bubuk, ayak
- 1 sdt *baking powder*
- 7 putih telur
- 100 gram gula pasir halus
- 1 sdt *cream of tartar*

Hiasan:

Dark cooking chocolate, lelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 180°C. Siapkan 4 loyang bentuk cincin diameter 16 cm, alasi dengan kertas roti dan basahi dengan air.
2. Campur kuning telur dengan gula pasir, aduk rata. Masukkan minyak selada, aduk. Tambahkan susu cair, aduk. Masukkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan *baking powder*, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok putih telur bersama gula pasir dan *cream of tartar* hingga mengembang dan kaku. Masukkan ke dalam adonan telur, aduk rata. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 45 menit hingga matang.
4. Setelah panasnya hilang, dinginkan dan hias dengan cokelat masak.
5. Sajikan.

Untuk: 4 loyang

808. Dadar Cokelat Krim Keju

Bahan

Dadar:

- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga
- 1 sdm cokelat bubuk
- 250 ml susu cair
- 1 butir telur
- 1 sdm mentega, lelehkan

Isi *Cream Cheese*:

- 250 gram *cream cheese*
- 150 gram gula bubuk
- 300 gram jeruk manis dalam kaleng
- 200 gram stroberi

Saus Cokelat Putih:

- 150 gram *white cooking chocolate* lelehkan bersama 150 ml susu cair

Hiasan:

- 150 gram cokelat masak, lelehkan

Taburan:

- Almond* iris secukupnya, sangrai

Cara membuat:

1. **Dadar:** Campur tepung terigu dengan cokelat bubuk dan susu cair, aduk rata. Tambahkan telur dan mentega yang dilelehkan, aduk hingga tercampur. Buat dadar tipis dengan wajan ukuran 18 cm.
2. **Isi *Cream Cheese*:** Kocok *cream cheese* dengan gula bubuk hingga lembut. Tambahkan irisan jeruk manis dan irisan stroberi, aduk rata.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar dadar, beri dengan bahan isian. Hias dengan cokelat masak, taburi *almond* iris.
4. Sajikan dengan saus cokelat.

Untuk: 6 orang

Dimsum

809. Lo Mai Kai

Bahan:

250 gram beras ketan putih	200 gram daging ayam, iris.
1 sdt garam	3 buah jamur <i>shiitake</i> segar, iris.
1 sdt kaldu bubuk rasa ayam	1 sdt garam
400 ml air	½ sdt merica bubuk
2 sdm minyak goreng	1 sdm kecap manis
3 buah jamur <i>shiitake</i> segar, iris	1 sdm saus tiram
5 butir telur asin matang, ambil kuningnya	1 sdm kecap aroma jamur
	1 sdm kecap asin pekat
	1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air.

Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 butir bawang merah, cincang.

Pelengkap:

- 8 lembar daun teratai, cuci bersih.

Cara membuat:

1. Rendam beras ketan putih selama 1 jam, cuci bersih, dan tiriskan. Kukus selama 15 menit, angkat.
2. Didihkan air, tambahkan garam dan kaldu bubuk rasa ayam, masak hingga menjadi nasi ketan aron, angkat. Bagi menjadi delapan bagian.
3. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica, kecap manis, kecap aroma jamur, kecap asin pekat, saus tiram, dan irisan jamur *shiitake*. Masak hingga ayam matang dan kentalkan dengan larutan tepung maizena.
4. **Penyelesaian:** Ambil selembar daun teratai, taruh 1 sdm ketan. Taruh 2 sdm adonan isi di atasnya, beri kuning telur asin, tutup dengan 1 sdm ketan lalu bungkus.
5. Kukus selama 15 menit hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat.

Untuk 8 bungkus.

810. Hakau

Bahan

Isi:

- 250 gram udang sedang, kupas kulitnya.
- 1 sdt soda kue
- ½ sdt garam
- 2 sdm tepung sagu

Bumbu Udang:

- 2 sdm tepung sagu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm minyak wijen

Kulit:

- 80 gram tepung *tang-mien*
- 50 gram tepung sagu atau tepung beras
- 125 ml air panas
- 3 sdm minyak goreng

Pelengkap:

Saus sambal secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Lumuri udang kupas dengan soda kue, garam, dan tepung sagu. Diamkan selama 1 jam dan simpan dalam lemari es. Cuci kembali hingga bersih dan tiriskan. Campur udang dengan tepung sagu, garam, merica, kecap asin, gula pasir, dan minyak wijen, aduk rata. Uleni sebentar dan sisihkan.
2. **Kulit:** Campur tepung *tang-mien* dengan tepung sagu atau tepung beras, aduk rata. Masukkan air panas, gunakan sumpit untuk mencampur, aduk rata, dan uleni hingga kalis. Bentuk jadi bulat panjang, olesi dengan minyak goreng. Tutup dengan plastik atau serbet.
3. Potong adonan dengan ukuran 0,5 cm, pipihkan. Isi dengan 2 potong udang, lipat jadi bentuk *hakau*.
4. Kukus selama 15 menit. Angkat, olesi dengan minyak goreng.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 4 orang.

811. Ceker Ayam

Bahan:

- 750 gram ceker ayam
- 1 liter air
- 2 buah *pekak/star anise*
- 5 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- Minyak secukupnya,
untuk menggoreng
- 2 buah cabai merah besar,
buang bijinya, iris halus
- 2 sdm tepung sagu

Saus:

- 8 buah bawang merah, cincang.
- 5 siung bawang putih
- 6 sdm saus tiram
- 2 sdm *tausi*
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 ml air
- Pewarna merah secukupnya

Cara membuat:

1. Bersihkan ceker ayam. Didihkan air, rebus ceker ayam dengan gula pasir selama 5 menit. Angkat, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng. Goreng ceker ayam hingga kering, angkat. Rebus kembali dengan 1 sdt garam dan 2 buah *pekak/star anise* hingga melepuh kulitnya, angkat, dan tiriskan. Setelah dingin, lumuri dengan tepung sagu.
3. **Saus:** Panaskan minyak goreng. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan cabai merah, saus tiram, *tausi*, gula pasir, saus tomat, garam, merica, dan air, didihkan. Tambahkan pewarna merah, aduk rata, angkat. Campur dengan ceker ayam, aduk rata. Diamkan selama 15 menit
4. Siapkan piring tahan panas. Taruh ceker ayam dan kukus selama 15 menit. Angkat dan sajikan.

Untuk 6 orang.

812. Pau Isi Kacang

Bahan

Isi:

- 300 gram kacang merah dalam kaleng
- 50 ml air
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 lembar daun pandan
- 3 sdm minyak goreng

Bahan B:

- 150 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 80 gram gula bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 50 ml air
- 75 gram mentega putih

Bahan A:

- 250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 1 sdt ragi instan
- 150 ml air

Cara membuat:

1. **Isi:** Tiriskan kacang dari dalam kaleng dan haluskan. Didihkan air bersama gula, vanili bubuk, dan daun pandan. Masukkan kacang merah halus. Masak hingga kalis, angkat, dan dinginkan. Bagi menjadi 20 bagian, sisihkan.
2. **Campur Bahan A:** Tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 1½ jam hingga mengembang.
3. **Campur Bahan B:** Tepung terigu dengan gula bubuk, *baking powder*, dan air, aduk rata. Tambahkan mentega putih dan adonan A, uleni hingga kalis.
4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 20 bagian dan bulatkan. Diamkan selama 10 menit.
5. Ambil satu adonan, isi dengan adonan isi pasta kacang, bulatkan. Alasi dengan kertas roti, diamkan selama 15 menit.
6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Untuk 20 potong.

Catatan: bila menginginkan *pau* berwarna lebih putih, campurkan 1/6 sdt pemutih makanan saat mengaduk adonan B.

813. Pau Ayam

Bahan:

Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, cincang.
- 1 buah dada ayam tanpa tulang, potong jadi dadu kecil.
- 2 buah jamur *shiitake* segar, iris.
- 1 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm irisan daun bawang
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air.

Bahan A:

- 300 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 1 sdt ragi instan
- 175 ml air

Bahan B:

- 200 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 100 gram gula halus
- 1 sdt *baking powder*
- 100 ml air
- 50 gram mentega putih

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan potongan ayam, jamur, daun bawang, saus tiram, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat, sisihkan.
2. **Campur Bahan A:** Tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan adonan selama 1½ jam hingga mengembang.
3. **Campur Bahan B:** Tepung terigu, gula halus, dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih. Uleni hingga kalis.
4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Diamkan selama 10 menit.
5. Ambil satu adonan. Isi dengan isian secukupnya dan bulatkan. Alasi dengan kertas roti. Istirahatkan selama 15 menit.
6. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Untuk 12 potong.

814. Pau Goreng

Bahan

Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 3 siung bawang putih, cincang.
- 1 potong dada ayam tanpa tulang, cincang halus.
- 2 lembar sawi putih, iris halus, peras airnya.
- 2 buah jamur *shiitake* segar, iris.
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm tepung maizena
- 1 sdm irisan daun bawang

Kulit:

Bahan A:

- 250 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- ½ sdm ragi instan
- 150 ml air

Bahan B:

- 150 gram tepung terigu protein rendah, misal Kunci
- 50 gram gula bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 50 ml air
- 60 gram mentega putih

Pelengkap:

Saus sambal secukupnya

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen. Tumis bawang putih hingga harum, angkat. Campur dengan ayam cincang, sawi putih, jamur, saus tiram, kecap manis, garam, merica bubuk, tepung maizena, dan irisan daun bawang, aduk rata.
2. **Campur Bahan A:** Tepung terigu dengan ragi instan dan air. Buat adonan hingga kalis. Istirahatkan selama 30 menit hingga mengembang.
3. **Campur Bahan B:** Tepung terigu dengan gula bubuk, *baking powder*, dan air, aduk rata. Masukkan adonan A dan mentega putih, uleni hingga kalis.
4. Bentuk adonan memanjang seperti lontong, potong menjadi 12 bagian, bulatkan. Ambil satu adonan, isi dengan isian secukupnya, bulatkan dan pipihkan.
5. Gunakan wajan pipih, panaskan 2 sdm minyak goreng. Tata *pau*, masak hingga matang kedua sisinya. Masukkan 150 ml air dan matangkan hingga *pau* berwarna kecokelatan, angkat.
6. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 12 potong.

815. Pau Ayam Panggang Merah

Bahan

Isi:

- ½ ekor ayam panggang, siap beli.
- 1 sdt minyak wijen
- 125 ml air
- 2 sdm gula pasir
- 5 sdm saus tomat
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm madu
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air, tambahkan sedikit pewarna kue merah.

Adonan Pau:

- 500 gram tepung terigu protein rendah, misal kunci
- 100 gram gula bubuk
- 1 sdm ragi instan
- 1 sdt *baking powder*
- 1 sdm susu bubuk
- 1 sdt *bread improver/bakers bonus*
- ¼ sdt pemutih makanan, bila suka.
- 275 ml air
- 75 gram mentega putih

Cara membuat:

1. **Bahan isi:** Ayam panggang, sisihkan tulangnya, iris. Panaskan minyak wijen. Masukkan air, gula, saus tomat, saus tiram, dan madu, masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Masukkan irisan ayam, aduk rata, angkat. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Adonan Pau:** Campur tepung terigu dengan gula bubuk, ragi instan, *baking powder*, susu bubuk, *bread improver*, dan pemutih makanan, aduk rata. Masukkan air, aduk rata dan uleni. Tambahkan mentega putih, uleni hingga kalis dan elastis. Bulatkan dan istirahatkan selama 1 jam hingga mengembang.
3. Bentuk adonan memanjang seperti lontong. Potong menjadi 30 bagian dan bulatkan.
4. Ambil satu adonan. Isi dengan adonan isi ayam merah, bulatkan. Pilin bagian lipatan di atas untuk menutup. Tata dan alasi dengan kertas roti.
5. Kukus selama 10 menit hingga matang, angkat.

Untuk 30 potong.

816. Bola-Bola Rambutan

Bahan:

- 250 gram ayam cincang
 - 250 gram udang cincang
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 1 sdm bawang merah goreng, haluskan.
 - 1 sdt gula pasir
 - 1 sdm saus tiram
 - 1 sdt kecap asin
 - 2 sdm tepung sagu
 - 1 kuning telur
 - 20 lembar kulit pangsit, potong halus memanjang.
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal secukupnya

Cara membuat:

1. Campur ayam dengan udang, garam, merica bubuk, bawang merah goreng, gula pasir, saus tiram, kecap asin, tepung sagu, dan kuning telur, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk.
2. Ambil adonan dengan berat 30 gram, bulatkan.
3. Lumuri bola-bola adonan dengan potongan kulit pangsit. Goreng hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal.

Untuk 20 buah.

817. Egg Tart

Bahan

Adonan 1:	50 gram margarin
250 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak	25 ml minyak goreng
25 ml minyak goreng	Isi:
25 gram gula pasir	125 ml susu cair
125 ml air	50 gram gula pasir
Adonan 2:	½ sdt vanili bubuk
100 gram tepung terigu protein sedang, misal segitiga, ayak	1 lembar daun pandan, simpulkan
	5 butir telur

Cara membuat:

1. **Adonan 1:** Campur tepung terigu dengan minyak, gula pasir, dan air. Uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.
2. **Adonan 2:** Campur tepung terigu dengan margarin dan minyak goreng. Aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.
3. Letakkan adonan 2 di atas adonan 1, kemudian bulatkan. Diamkan selama 10 menit kemudian pipihkan hingga setebal 1 cm, gulung. Diamkan sebentar, pipihkan kembali, dan gulung. Bagi masing-masing menjadi dua bagian dan pipihkan vertikal hingga lapisan adonan terlihat.
4. **Isi:** Didihkan susu bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan. Angkat, tambahkan telur, aduk rata, dan saring.
5. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang pie kecil, olesi dengan margarin, sisihkan.
6. Pipihkan adonan hingga setebal 0,75 cm. Potong dan taruh di dalam loyang pie, tuangkan isian.
7. Panggang dalam oven selama 20 menit atau hingga matang, bagian pinggiran kue berwarna kecokelatan dan isian menjadi keras.

Untuk 12 buah.

818. Fried Tart

Bahan

Adonan 1:

- 250 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 25 gram minyak goreng
- 30 gram gula pasir
- 100 ml air

Adonan 2:

- 100 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
- 50 gram margarin

Isi:

- 1 sdm margarin
- 2 sdm bawang bombai, cincang.
- 1 potong dada ayam tanpa tulang, potong dadu.
- 1 sdm tepung terigu
- 150 ml susu cair
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ sdt pala bubuk
- 3 sdm kacang polong

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Adonan 1:** Campur tepung, minyak goreng, gula pasir, dan air menjadi satu, uleni hingga kalis. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.
2. **Adonan 2:** Campur tepung terigu dan margarin, aduk rata, uleni sebentar. Bagi menjadi 12 bagian, bulatkan.
3. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Tambahkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair, garam, merica, dan pala. Masak hingga matang dan mengental. Tambahkan kacang polong, aduk rata, angkat.
4. Pipihkan adonan 1, bulatkan isi dengan adonan 2, pipihkan, dan gulung. Bagi menjadi dua bagian dan pipihkan vertikal hingga lapisan adonan terlihat.
5. Isi dengan isian, tutup, dan pilin pinggiran kue seperti pastel. Goreng hingga matang, angkat.
6. Sajikan hangat.

Untuk 12 potong.

819. Talas Goreng

Bahan:

350 gram talas kalimantan	2	sdm ebi kering, rendam dalam air, cincang.
60 gram mentega putih		
150 gram tepung <i>tan-mien</i> , campur dengan 150 ml air panas.	1	sdt garam
2 sdm gula pasir	½	sdt merica bubuk
½ sdt garam	1	sdt gula pasir
½ sdt merica bubuk	1	sdt kecap asin
½ sdt <i>amoniak</i> kue	1	batang daun bawang, iris.
		Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

2	sdm minyak goreng
100	gram daging ayam cincang
2	buah jamur <i>shiitake</i> segar, cincang.

Cara membuat:

1. Kupas talas, cuci bersih, dan potong-potong. Kukus hingga matang, haluskan.
2. Campur talas dengan mentega putih, aduk rata. Masukkan tepung *tan-mien* yang telah dicampur dengan air panas, gula pasir, garam, merica bubuk, dan *amoniak* kue, aduk rata. Diamkan selama 15 menit. Bagi adonan menjadi 20 bagian.
3. **Isi:** Panaskan minyak goreng. Tumis daging ayam hingga berubah warna. Masukkan jamur, ebi, garam, merica, gula pasir, dan kecap asin, aduk rata. Masak hingga ayam matang, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil dua sendok makan adonan talas, bentuk bulat. Isi dengan 1 sdm isian, bentuk kembali jadi bulat lonjong, diamkan selama 10 menit.
5. Panaskan minyak goreng. Goreng talas hingga matang, angkat.
6. Sajikan.

Untuk 20 potong.

820. Puding Almond

Bahan:

Puding:

- 1 liter susu cair
 - 1 bungkus agar-agar bubuk putih
 - 200 gram gula pasir
- Esens *almond* secukupnya.

Koktail Buah:

- 500 ml air
 - 150 gram gula pasir
 - 3 cm kayu manis
 - 2 butir cengkih
- Pepaya, melon, nanas, dan semangka, potong menurut selera.

Cara membuat:

1. **Puding:** Campur susu cair dengan gula pasir dan agar-agar, aduk rata, didihkan. Tambahkan esens *almond* secukupnya, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan di dalam lemari pendingin.
2. **Koktail Buah:** Didihkan air bersama gula pasir, cengkih, dan kayu manis. Setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya. Masukkan irisan buah dan simpan di dalam lemari pendingin.
3. **Penyajian:** Potong puding menurut selera. Sajikan dengan koktail buah dingin.

Untuk 12 porsi.

Masakan China Praktis

821. Sup Telur Asam Pedas

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe, memarkan
- 200 gram udang sedang, kupas, sisakan ekornya
- 750 ml kaldu
- 5 buah jamur *shiitake* segar, iris
- 100 gram rebung, potong bentuk korek api
- 1 sdm kecap asin encer
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 5 sdm saus sambal
- 1 sdm cuka masak
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 6 batang kucai, potong 1 cm

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga layu. Masukkan jahe dan udang, masak hingga udang berubah warna.
2. Tuang kaldu, masak hingga mendidih. Masukkan irisan jamur, rebung, kecap asin, minyak wijen, garam, merica, gula pasir, saus sambal, dan cuka, masak hingga mendidih.
3. Kentalkan dengan larutan maizena, setelah mengental, masukkan telur kocok sedikit-sedikit hingga membentuk serabut. Masukkan kucai, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

822. Cumi Goreng Tepung

Bahan:

- 500 gram cumi
- 1 sdm air kapur sirih, larutkan dalam 500 ml air

Adonan Celupan:

- 200 gram tepung terigu protein sedang, misal Segitiga
 - 25 gram tepung sagu
 - 200 ml air
 - 1 butir telur
 - $\frac{1}{2}$ sdt garam
 - $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 - 1 sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal atau saus asam manis

Cara membuat:

1. Cumi cuci bersih, siangi, potong bentuk cincin, cuci bersih kembali, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit, angkat, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, dan air, aduk rata. Masukkan telur, garam, merica, dan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng, celupkan cumi ke dalam adonan dan goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
4. Sajikan hangat dengan saus sambal atau saus asam manis.

Untuk: 4 orang

823. Udang Mayonnaise

Bahan:

- 500 gram udang sedang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Adonan Celupan:

- 150 gram tepung terigu
 - $\frac{1}{2}$ sdt garam
 - $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
 - 150 ml air
 - 1 butir telur
 - $\frac{1}{2}$ sdt *baking powder*
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Mayonnaise:

- 10 sdm *mayonnaise*
- 3 sdm susu kental manis

Taburan:

- 1 sdm wijen sangrai

Cara membuat:

1. Udang dibuang kulitnya, sisakan ekornya, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Adonan Celupan:** Campur tepung terigu, garam, merica, air, dan telur, aduk rata. Tambahkan *baking powder*, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng, celupkan udang ke dalam adonan dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
4. **Saus Mayonnaise:** Campur *mayonnaise* dengan susu kental manis, aduk rata.
5. Siapkan piring, taruh udang goreng, tuangkan saus di atasnya dan taburi wijen sangrai, sajikan.

Untuk: 4 orang

824. Ayam Lapis Udang

Bahan:

- 2 potong dada ayam tanpa tulang
- 2 sdm tepung terigu
- 1 butir telur, kocok lepas
- 100 gram tepung panir
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Lapisan Udang:

- 200 gram udang, cincang kasar
- 1 butir telur
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdm tepung sagu
- 1 batang daun bawang, iris

Saus:

- 3 sdm margarin
- 5 sdm minyak sisa menggoreng
- ½ buah bawang bombai, iris
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdm kacang polong

Pelengkap:

Kentang goreng dan setup sayuran.

Cara membuat:

1. Potong dada ayam menjadi dua bagian, pipihkan.
2. **Lapisan Udang:** Campur udang dengan telur, garam, merica, gula pasir, dan tepung sagu, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang, aduk rata, bagi empat bagian.
3. Lapsi daging dada ayam dengan adonan udang, ratakan. Lumuri dengan tepung terigu, celupkan ke dalam telur, tiriskan dan lumuri dengan tepung roti. Padatkan, simpan dalam lemari pendingin selama 30 menit atau lebih.
4. Panaskan minyak secukupnya, goreng ayam hingga berwarna kecokelatan, angkat dan tiriskan.
5. **Saus:** Panaskan margarin bersama minyak sisa menggoreng, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kecap manis, garam, dan merica, aduk rata. Tambahkan kacang polong, aduk rata. Angkat.
6. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata ayam dengan kentang goreng dan setup sayuran. Tuangkan sausnya. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

825. Ayam Masak Kacang Hitam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 20 bagian
 - 1 sdm air jeruk nipis
 - 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 2 sdm minyak goreng
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombai, cincang atau iris
- 5 sdm saus sambal
- 3 sdm kacang hitam asin dalam kaleng
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm madu
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt daun ketumbar cincang
- 1 buah cabai merah besar, iris

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, goreng ayam hingga matang, angkat.
3. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan saus sambal, kacang hitam, kecap manis, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masukkan ayam goreng, aduk rata. Taburi daun ketumbar cincang, aduk rata.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

826. Udang Goreng Mentega

Bahan:

- 500 gram udang sedang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 2 sdm margarin
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 buah bawang bombai, iris
- 3 sdm saus tiram
- 2 sdm kecap manis
- ½ sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kecap asin
- 10 batang daun bawang kecil

Hiasan:

Daun ketumbar secukupnya

Cara membuat:

1. Belah punggung udang, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng udang hingga matang, angkat.
3. Panaskan 5 sdm minyak sisa menggoreng bersama margarin. Tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum.
4. Masukkan saus tiram, kecap manis, garam, merica, udang goreng, dan kecap asin, aduk rata. Tambahkan daun bawang, aduk rata, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

827. Udang Goreng Cabai Garam

Bahan:

- 350 gram udang sedang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 batang serai
- 2 cm jahe, memarkan
- Minyak goreng secukupnya

Bumbu Iris:

- 3 buah cabai merah besar
- 15 buah cabai rawit merah
- 7 siung bawang merah
- 2 sdt garam
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Cara membuat:

1. Udang cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng udang hingga matang mengering, angkat.
3. Panaskan 5 sdm minyak sisa menggoreng, tumis batang serai, jahe, cabai merah, cabai rawit, dan bawang merah hingga harum. Masukkan garam, kaldu bubuk, dan udang, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

828. Cumi Brokoli Saus Tiram

Bahan:

- 350 gram cumi, cuci bersih, buang kulitnya
- 1 sdm air kapur sirih
- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 buah bawang bombai, iris
- 3 sdm saus tiram
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 250 gram brokoli
- 1 batang daun bawang

Cara membuat:

1. Cuci bersih cumi, buang kulitnya, potong bentuk cincin dan iris satu sisinya beri jarak, rendam dalam air kapur sirih selama 10 menit. Angkat, cuci bersih, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga layu. Masukkan jahe dan cumi, masak hingga cumi berbentuk kembang, masukkan saus tiram, saus sambal, madu, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
3. Masak hingga cumi matang, tambahkan brokoli dan daun bawang, masak sebentar, angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

829. Ayam Udang Asam Manis

Bahan:

- 1 potong dada ayam tanpa tulang, haluskan
- 150 gram udang, haluskan
- 20 gram tepung sagu
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdt gula pasir
- 3 siung bawang putih, cincang halus dan tumis
- 1 buah nanas, potong bentuk kipas
- 2 batang wortel, potong menurut selera
- 100 gram kapri
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 250 ml sari jeruk manis
- 3 sdm saus tomat
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm cuka masak
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. **Bola-bola Ayam Udang:** Campur ayam dan udang, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan tumisan bawang putih, aduk rata.
2. Panaskan minyak, ambil adonan sesendok-sendok, bentuk bulat, dan goreng hingga berwarna cokelat keemasan. Angkat dan sisihkan.
3. **Saus:** campur sari jeruk dengan saus tomat, jahe, gula, dan cuka masak, didihkan, setelah mendidih kentalkan dengan larutan maizena, masak hingga mengental, tambahkan nanas, wortel, dan kacang polong, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan piringan, taruh bola ayam udang dan tuangkan saus beserta isiannya. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

830. Iga Sapi Lada Hitam

Bahan:

- 750 gram iga sapi
- 2 cm jahe, memarkan
- 500 ml air
- 1 buah bawang bombai, iris
- 5 siung bawang putih, memarkan

Rendaman:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap asin pekat
- 2 sdm madu
- 4 sdm saus sambal
- 1 sdm tepung sagu

Taburan:

- 3 sdm lada hitam butiran, memarkan

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi bersama jahe dan air, gunakan panci bertekanan selama 25 menit.
2. **Rendaman:** Campur minyak goreng, minyak wijen, saus tiram, kecap asin, madu, dan saus sambal, aduk rata. Tambahkan tepung sagu, aduk. Masukkan iga dan ratakan bumbu.
3. Tempatkan dalam wajan dan masak hingga bumbu meresap dan iga menjadi lebih lunak. Taburi lada hitam, aduk rata dan angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

831. Tumis Taoge Ikan Asin

Bahan:

- 150 gram ikan asin jambal
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 100 gram taoge, siangi
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 10 batang kucai, potong 2 cm
- 1 batang daun bawang, potong 1 cm

Cara membuat:

1. Goreng ikan asin jambal hingga matang, angkat. Iris atau suwir.
2. Panaskan 2 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bawang putih hingga harum.
3. Masukkan jahe, taoge, saus tiram, garam, dan merica, aduk rata. Masak hingga taoge layu, masukkan kucai dan daun bawang, aduk rata. Tambahkan ikan asin, aduk rata. Angkat. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

832. Kepiting Saus Pedas

Bahan:

- 2 ekor kepiting telur, rebus matang
- 3 sdm minyak goreng
- ½ buah bawang bombai, iris
- 5 siung bawang putih, cincang
- 2 cm jahe, memarkan
- 150 ml air
- 150 ml saus sambal
- 3 sdm madu
- 3 sdm saus tomat
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 butir telur, kocok lepas

Taburan:

Daun ketumbar secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih kepiting, rebus matang dan potong menjadi 2 bagian.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
3. Masukkan jahe, air, saus sambal, madu, saus tomat, kecap manis, garam, merica bubuk, dan kepiting, masak hingga mendidih. Masukkan telur dan masak hingga kuah mengental, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan daun ketumbar.

Untuk: 2 orang

833. Udang Goreng Telur Asin

Bahan:

- 350 gram udang sedang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 5 kuning telur asin, haluskan

Bumbu iris:

- 25 buah cabai rawit merah, iris
- 10 butir bawang merah, iris
- 8 siung bawang putih, iris
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Udang cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng udang hingga matang kering, angkat.
3. Panaskan sedikit minyak sisa menggoreng, tumis cabai rawit, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang goreng dan kuning telur asin, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

834. Nasi Ikan Udang

Bahan:

2	sdm minyak goreng	½	sdt garam
1	sdm minyak wijen	½	sdt merica bubuk
5	siung bawang putih, cincang halus	1	batang daun bawang, iris halus
3	cm jahe, iris halus	3	piring nasi putih
1	batang serai, iris halus, bagian putihnya	300	ml kaldu ayam
350	gram daging ikan kakap, potong dadu		
150	gram udang		
5	buah jamur <i>shiitake</i> , iris		
1	sdm saus tiram		
1	sdm kecap manis		
2	sdm kecap asin jepang		

Taburan:

Daun ketumbar secukupnya

Pelengkap:

Acar mentimun dan saus sambal

Cara membuat:

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

835. Nasi Goreng Kacang Polong

Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

Hidangan Berkuah Favorit

836. Misoa

Bahan:

- 1 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 150 gram udang kecil, kupas, dan bersihkan
- 750 ml air
- 3 buah oyong, kupas, iris
- 2 ikat misoa
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap

Irisan daun bawang, irisan seledri, dan cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
2. Tuangkan air, didihkan. Setelah mendidih masukkan oyong, masak sebentar, tambahkan garam dan merica bubuk.
3. Masak hingga bumbu merata, tambahkan misoa, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan bawang, seledri, dan cabai rawit merah.

Untuk: 4 orang

837. Tekwan

Adonan Ikan Tenggiri:

300	gram daging ikan tenggiri, haluskan	200	gram udang
		1.5	liter air
20	gram tepung sagu	150	gram bangkuang, potong bentuk korek api
1	putih telur		
1	sdt garam	25	gram jamur kuping, rendam hingga mengembang
½	sdt merica bubuk		

Kuah:

		1	sdt garam
		½	sdt merica bubuk
2	sdm minyak goreng	50	gram soun, rendam air
3	siung bawang putih, memarkan		
2	cm jahe, memarkan		

Pelengkap:

Irisan bawang goreng dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, haluskan bersama 1 sdt garam, tambahkan 1 sdt cuka masak

Cara membuat:

1. **Adonan Ikan Tenggiri:** Campur daging ikan tenggiri, tepung sagu, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Didihkan air, dengan dua sendok teh bentuk adonan menjadi bulat-bulatan, rebus hingga matang dan mengapung, angkat. Celupkan dalam air es selama 5 menit dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna, angkat. Tuangkan ke dalam air dan didihkan.
3. Masukkan jahe, garam, merica, bangkuang, dan jamur kuping, masak sebentar. Masukkan bola-bola ikan, masak sebentar, angkat.
4. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, beri soun secukupnya, tuangkan kuah dan isinya. Taburi dengan bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus dan sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

838. Model

Bahan:

Adonan Ikan Tenggiri:	2	cm jahe, memarkan
300 gram daging ikan tenggiri, haluskan	150	gram udang
25 gram tepung sagu	1	liter air
1 putih telur	2	sdt garam
1 sdt garam	1	sdt merica bubuk
½ sdt merica bubuk	1	buah mentimun, potong dadu kecil
2 buah tahu putih besar		

Kuah:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih, memarkan

Pelengkap:

Irisan daun bawang dan sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, haluskan bersama 1 sdt garam, tambahkan 1 sdt cuka masak

Cara membuat:

- Adonan Ikan Tenggiri:** Campur daging ikan tenggiri, tepung sagu, telur, garam, dan merica bubuk, aduk rata dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi menjadi 12 bagian.
- Potong tahu putih masing-masing menjadi 6 bagian, sisihkan.
- Ambil satu bagian adonan, masukkan tahu di tengah adonan dan bentuk lonjong, letakkan di pinggan tahan panas dan kukus selama 20 menit.
- Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna, angkat, tuangkan ke dalam air untuk kaldu dan didihkan.
- Masukkan jahe, garam, dan merica. Setelah mendidih, angkat.
- Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata model, mentimun, dan tuangkan kuah. Taburi dengan daun bawang iris, lengkapi dengan sambal rebus dan sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

839. Empal Gentong

Bahan:

- ½ butir kelapa setengah tua
- 500 gram daging sandung lamur
- 2 liter air
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe
- 3 cm kayu manis
- 6 biji cengkih
- 2 biji kapulaga
- 300 gram paru sapi
- 300 gram babat sapi
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 12 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 4 cm kunyit, bakar

Taburan:

- Kucaai, iris
- Daun bawang, iris dan bawang goreng

Pelengkap:

Kerupuk kulit, sambal rebus: 2 buah cabai merah besar, 12 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, haluskan bersama 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kupas kelapa setengah tua, parut memanjang dan sangrai hingga berwarna kecokelatan, angkat.
2. Rebus daging sapi sandung lamur bersama daun salam, lengkuas, daun jeruk, serai, jahe, kayu manis, cengkih, dan kapulaga, rebus hingga daging lunak. Angkat, potong-potong.
3. Rebus paru sapi dan babat sapi, secara terpisah hingga lunak, setelah lunak, angkat, tiriskan, potong-potong, masukkan ke dalam kaldu daging sapi.
4. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ke dalam kaldu, bila air kaldu berkurang tambahkan air panas hingga jumlahnya tetap 2 liter.
5. Didihkan kembali kaldu, masuk kan potongan daging, paru, babat, dan kelapa sangrai, setelah bumbu merata, angkat.
6. Sajikan hangat, taburi dengan kucai, irisan daun bawang, dan bawang goreng, lengkapi dengan sambal rebus dan kerupuk kulit.

Untuk: 6 orang

840. Soto Pekalongan

Bahan:

- 750 gram daging sandung lamur
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 3 sdm taoco manis
- 2 sdm kecap manis
- 1.5 liter air

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 3 cm kunyit, bakar

Pelengkap:

- Bawang goreng
- Irisan seledri
- Telur rebus
- Emping goreng
- Air jeruk nipis

Cara membuat:

1. Rebus daging dengan jahe, serai, dan daun jeruk hingga empuk. Angkat, potong menurut selera, sisihkan.
2. Panaskan sedikit minyak, tumis bumbu yang dihaluskan, potongan daging, taoco, dan kecap manis, aduk rata. Masukkan kembali ke dalam kaldu dan masak sebentar, angkat.
3. Siapkan mangkuk, isi dengan soto, lengkapi dengan irisan telur rebus, bawang goreng, irisan seledri, dan emping goreng.
4. Sajian hangat.

Untuk: 6 orang

841. Tongsenq

Bahan:

- 500 gram daging kambing, potoong dadu 2 cm
- 2 sdm minyak goreng
- 2 buah cabai merah besar, iris serong
- 6 buah cabai rawit merah, iris
- 6 buah bawang merah, iris
- 50 gram bumbu gulai basah, siap pakai
- 2 lembar daun jeruk
- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 6 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 5 lembar kol, iris
- 2 buah tomat segar, potong menurut selera

Taburan:

Irisan daun seledri dan bawang goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis cabai merah, cabai rawit merah, bawang merah, dan bumbu gulai hingga harum.
2. Masukkan daun jeruk dan daging kambing, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan santan, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga daging empuk. Tambahkan kol dan tomat, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan daun seledri dan bawang goreng.

Untuk: 4 orang

842. Gulai Kambing

Bahan:

- 1 kg daging kambing bertulang
- 2 sdm minyak goreng
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 750 ml santan encer dari 1 butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 2 buah wortel, potong menurut selera
- 4 buah kentang, potong dadu

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 4 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan
- 3 biji kapulaga bubuk
- 3 biji adas manis, sangrai
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam

Pelengkap:

Bawang goreng dan emping goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis semua bumbu hingga harum.
2. Masukkan daging kambing, daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan santan encer, masak hingga daging empuk. Tambahkan santan kental, masak sebentar, angkat.
4. Rebus wortel dan kentang secara terpisah hingga matang. Angkat, masukkan ke dalam gulai.
5. Sajikan gulai kambing hangat, taburi bawang goreng dan emping goreng.

Untuk: 6 orang

843. Gulai Ikan

Bahan:

- 1 ekor ikan kakap berat @600 gram
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 3 sdm minyak goreng
- 2 batang serai, memarkan
- 4 lembar daun jeruk
- 4 buah tomat sayur
- 8 buah belimbing sayur
- 2 buah asam kandis
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 1.5 liter santan dari 1 butir kelapa

Bumbu yang dihaluskan:

- 2 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 5 butir kemiri
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan santan dan asam kadis, setelah mendidih, masukkan ikan dan masak hingga matang. Tambahkan tomat sayur dan belimbing sayur, masak sebentar. Angkat dan sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

844. Gulai Tunjang

Bahan:

- 750 gram tunjang/kikil sapi
- 2 lembar daun kunyit
- 2 biji pala
- 4 batang serai, memarkan
- 8 lembar daun jeruk
- 4 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 300 gram rebung
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa
- 2 buah asam kandis
- 4 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 2 cm lengkuas

Pelengkap:

Bawang goreng

Cara membuat:

1. Potong-potong tunjang/kikil sapi, dan rebus bersama daun kunyit, pala, serai, daun jeruk, jahe, dan lengkuas dengan menggunakan panci bertekanan selama 30 menit, setelah lunak, tiriskan.
2. Iris tipis rebung dan rebus dengan air kelapa agar mempunyai aroma yang prima.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan tunjang, daun kunyit, serai, jahe, santan, dan asam kandis, masak hingga kuah mengental dan berminyak, masukkan rebung, masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan bawang goreng.

Untuk: 6 orang

845. Gulai Otak Sapi

Bahan:

- 1 otak sapi
- 5 lembar daun mangkogan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun kunyit
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 750 ml santan dari 1½ butir kelapa
- 3 buah asam kandis
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Bersihkan otak sapi, buang selaput dan urat darah di permukaannya, cuci bersih, tiriskan dan kukus hingga matang, angkat.
2. Cuci bersih daun mangkogan, iris, beri sedikit garam, remas-remas dan cuci hingga bersih kembali.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun mangkokkan, daun jeruk, daun kunyit, serai, jahe, dan lengkuas hingga harum.
4. Masukkan santan, asam kadis, gula pasir, garam, merica bubuk, dan otak sapi, masak hingga kuah mengental dan menyusut. Angkat.

Untuk: 6 orang

846. Kare Daging Sayuran

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 150 gram daging sapi, potong-potong
- 3 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 500 ml santan encer dari 1 butir kelapa
- 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 2 buah wortel, potong menurut selera
- 3 buah kentang, potong menurut selera
- 10 buncis, potong menurut selera
- 4 lembar kol, potong-potong
- 1 buah tomat, potong-potong

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Taburan:

Bawang goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging sapi, daun salam, lengkuas, dan santan encer, didihkan dan masak hingga daging empuk.
2. Masukkan kentang, masak hingga setengah matang. Tambahkan wortel, buncis, dan kol, masak hingga sayuran matang dan kuah berkurang. Masukkan irisan tomat, angkat.
3. Sajikan hangat, taburi bawang goreng.

Untuk: 6 orang

847. Pindang Ikan Patin

Bahan:

- 1 ekor patin berat @700 gram, siangi
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 7 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 cm kunyit, bakar, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 liter air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 5 sdm kecap manis
- 4 buah tomat sayur atau tomat ceri merah, potong-potong
- 10 buah belimbing sayur, belah dua
- 10 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu.
2. Masukkan lengkuas, kunyit, serai, daun salam, air, garam, merica, dan kecap manis, didihkan.
3. Setelah mendidih masukkan ikan patin, dan masak hingga ikan lunak.
4. Tambahkan tomat sayur atau tomat ceri merah, belimbing sayur, dan cabai rawit merah, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

848. Pindang Iga Sapi

Bahan:

- 750 gram iga sapi
- 1½ liter air
- 2 sdm minyak goreng
- 8 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 5 buah cabai hijau besar, iris
- 3 cm lengkuas, iris
- 3 cm kunyit, bakar, iris
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 10 sdm kecap manis
- 2 buah tomat segar, potong-potong
- 15 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi hingga lunak, angkat.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu.
3. Tuangkan ke dalam kaldu, masukkan jahe, kunyit, serai, daun jeruk, daun salam, garam, merica, dan kecap manis. Masak hingga bumbu merata.
4. Masukkan potongan tomat dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih

Untuk: 4 orang

849. Asem-asem Buntut

Bahan:

750 gram buntut sapi	150 gram buncis
1½ liter air	10 buah belimbing sayur
2 sdm minyak goreng	2 buah tomat segar
6 butir bawang merah	10 buah cabai rawit merah
4 siung bawang putih	
2 buah cabai merah besar	
3 buah cabai hijau besar	
8 sdm kecap manis	
2 sdt garam	
½ sdt merica bubuk	
3 sdm air asam jawa pekat/kental	
2 lembar daun salam	
3 lembar daun jeruk	
2 cm lengkuas, memarkan	
2 cm jahe, memarkan	

Pelengkap:

Nasi putih dan emping goreng.

Cara membuat:

1. Potong-potong buntut sapi, cuci bersih, dan rebus hingga empuk. Takar kaldunya hingga cukup 1 liter, bila kurang tambahkan air.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga layu. Angkat, dan masukkan ke dalam kaldu buntut.
3. Masak kembali, tambahkan kecap manis, garam, merica, air asam jawa, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan jahe, masak hingga bumbu meresap.
4. Tambahkan buncis, belimbing sayur, tomat, dan cabai rawit merah, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan emping goreng.

Untuk: 6 orang.

850. Rawon

Bahan:

750 gram daging sapi sandung lamur,	1	sdt jintan, sangrai
potong dadu 2 cm	4	butir kemiri, sangrai
1½ liter air	2	buah cabai merah besar
2 batang daun bawang,	1	sdm garam
potong 2 cm		
2 batang serai, memarkan		Pelengkap:
6 lembar daun jeruk		Nasi putih
2 cm jahe, memarkan		Sambal terasi
2 cm lengkuas, memarkan		Taoge pendek
1 sdm gula merah, iris		Telur asin
3 sdm minyak goreng,		Daung kemangi
untuk menumis		Kerupuk udang

Bumbu yang dihaluskan:

15	buah keluwek
10	butir bawang merah
6	siung bawang putih
1	sdm ketumbar, sangrai

Cara membuat:

1. Pilih keluwek yang tidak pahit, ambil dagingnya, rendam dalam air panas selama 10 menit, tiriskan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging sapi, serai, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, masak hingga daging sapi berubah warna.
3. Masukkan air dan gula merah, masak hingga daging lunak. Masukkan irisan daun bawang, masak sebentar, tambahkan air panas secukupnya bila menyukai rawon yang cair.
4. Sajikan hangat, lengkapi dengan sambal terasi, taoge pendek, telur asin, daun kemangi, dan kerupuk udang.

Untuk: 6 orang

851. Brongkos

Bahan:

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

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Rendam kacang tolo dalam air selama 1 jam, tiriskan dan rebus setengah matang, angkat, dan tiriskan kembali.
2. Pilih keluwek yang tidak pahit, ambil dagingnya, rendam air panas selama 10 menit, tiriskan.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging sapi, masak hingga berubah warna. Masukkan daun salam, daun jeruk, jahe, dan air, didihkan.
4. Setelah mendidih masukkan kacang tolo, tahu, labu siam, dan santan, masak hingga sayuran matang. Tambahkan daun melinjo dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk: 6 orang



Dessert Populer

852. Setup Mangga

Kuah:

- 500 ml air
- 200 gram gula pasir
- 3 cm jahe, kupas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 buah mangga arumanis, iris

Cara membuat:

1. Masak air bersama gula pasir, jahe, dan serai, setelah mendidih, angkat dan dinginkan.
2. Setelah dingin, masukkan potongan mangga, simpan kembali dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang.

853. Es Pop Nanas

Bahan:

- 1 buah nanas, potong-potong
- 100 ml jus nanas
- 150 ml sirup vanili
- 2 sdm susu kental manis
- 400 gram es batu

Hiasan:

irisan nanas, cherry merah, dan daun mint

Cara membuat:

1. Siapkan gelas berkaki, sisihkan.
2. Siapkan blender, masukkan potongan nanas, jus nanas, sirup vanili, susu kental manis, dan es batu, haluskan.
3. Tuangkan ke dalam gelas, hias dengan irisan nanas, cherry merah, dan daun mint.
4. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas.

Nasi dan Mi Ala Resto

854. Nasi Daging Paprika

Bahan:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 5 siung bawang putih, cincang
- 300 gram daging sapi has dalam, iris tipis
- 1 sdm tepung sagu
- 1 batang wortel, potong serong
- 1 buah paprika hijau, potong menurut selera
- 1 buah paprika merah, potong menurut selera
- 1 buah bawang bombai, potong menurut selera
- 100 ml air

Saus perendam:

- 5 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Nasi putih

Cara membuat:

1. Campur dan aduk rata saus perendam, aduk rata.
2. Masukkan daging sapi iris dan tepung sagu ke dalam saus perendam, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging bersama saus perendam, tuang air, masak hingga daging lunak dan matang.
4. Masukkan wortel, bawang bombai, dan paprika, masak sebentar, angkat.
5. Siapkan piring saji, beri nasi putih secukupnya dan tuangkan tumisan daging di atasnya. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

855. Mi Goreng Seafood

Bahan:

300 gram mi basah	2 sdm saus sambal
3 sdm minyak goreng, untuk menumis	1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam
5 siung bawang putih, cincang	1 sdt garam
3 sdm bawang bombai, cincang	½ sdt merica bubuk
200 gram udang sedang, belah punggungnya	1 sdt kecap asin
200 gram cumi segar, potong menurut selera	1 sdt gula pasir
200 gram daging kakap, potong menurut selera	1 sdm saus tiram
200 gram kerang putih, cuci bersih	4 lembar sawi hijau, potong-potong
	1 batang daun bawang, potong-potong

Pelengkap:

Acar cabai merah: 3 buah cabai merah besar, iris, 1 sdt cuka masak, 1 sdm gula pasir, ½ sdt garam, dan 5 sdm kecap asin, aduk rata dan simpan dalam lemari pendingin

Cara membuat:

1. Siram mi basah dengan air panas, diamkan sebentar, dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan udang, cumi, kakap, kerang putih, saus sambal, kaldu bubuk, garam, merica, kecap asin, gula pasir, dan saus tiram, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan mi, sawi hijau, dan daun bawang, masak hingga bumbu merata dan matang. Angkat.
4. Sajikan hangat dengan acar cabai merah.

Untuk: 4 orang

856. Nasi Tim

Bahan:

Tumisan Ayam:

- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 6 siung bawang putih, cincang
- ½ ekor ayam, potong menjadi 12 bagian
- 200 gram jamur kancing, potong-potong
- 6 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

500 gram beras putih pulen, cuci bersih, tiriskan

- 2 sdm minyak goreng

Kuah:

- 1½ liter kaldu ayam
- 2 sdm tumisan bawang putih, cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, iris

Pelengkap:

Acar mentimun dan saus sambal

Nasi:

- 1250 ml air
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk tahan panas untuk mengetim nasi, olesi dengan minyak goreng, sisihkan.
2. **Tumisan Ayam:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging ayam, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, kecap asin, garam, dan merica, masak hingga ayam matang dan bumbu meresap.
3. Masukkan jamur, masak sebentar, angkat. Bagi menjadi 6 bagian, sisihkan.
4. **Kuah:** Didihkan kaldu, masukkan tumisan bawang putih, garam, dan merica, setelah mendidih taburi dengan irisan daun bawang, angkat.
5. Didihkan air, masukkan garam, beras, dan minyak goreng, masak hingga air menyusut dan menjadi nasi aron, angkat. Bagi menjadi 6 bagian.
6. Ambil satu mangkuk, masukkan tumisan ayam, lalu nasi, dan padatkan, kukus dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang, angkat.
7. Sajikan hangat dengan acar mentimun dan saus sambal.

Untuk: 6 orang

857. Nasi Ayam Hainan

Bahan

Nasi:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 liter air
- 1 sdt garam
- 500 gram beras putih kualitas baik, cuci bersih, tiriskan

Ayam:

- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- 1 sdm minyak wijen
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm kaldu bubuk instan rasa ayam

- 1 ekor ayam berat ±900 gram, belah 2 bagian
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 1½ liter air
- Daun ketumbar secukupnya, untuk hiasan

Pelengkap:

Mentimun, kecap asin, saus sambal, atau sambal rebus

Sambal Rebus:

3 buah cabai merah, 7 buah cabai rawit merah, 2 siung bawang putih, rebus, angkat, haluskan, tambahkan 1 sdt garam, dan 1 sdm jahe parut, aduk rata, beri kecap asin, dan minyak wijen secukupnya

Cara membuat:

1. **Nasi:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Tuang air, beri garam, didihkan.
2. Masukkan beras dan masak hingga air menyusut dan menjadi nasi aron, angkat. Kukus dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang.
3. **Ayam:** Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, air, jahe, kaldu bubuk, garam, merica, dan daun bawang, masak hingga bumbu meresap dan ayam lunak, angkat. Gunakan air sisa perebus untuk kuah.
4. Sajikan nasi dan ayam selagi hangat, lengkapi dengan kuah, irisan mentimun, sambal, kecap asin, dan hias dengan daun ketumbar.

Untuk: 6 orang

858. Lontong Opor

Bahan:

Opor:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 1 liter santan dari 2 butir kelapa
- 1 sdm air asam jawa

Bawang goreng secukupnya,
untuk taburan
Lontong secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 sdm gula pasir
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan se bentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Goreng ayam hingga setengah matang, angkat.
3. Panaskan 5 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun salam, serai, jahe, daun jeruk, dan santan. Masak hingga santan mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah.
4. Masukkan ayam dan air asam jawa, masak hingga bumbu meresap dan ayam lunak, angkat.
5. Sajikan bersama potongan lontong dan taburan bawang goreng selagi hangat.

Untuk: 8 orang

Sajian Dengan Buah Segar

859. Selada Tomat Isi

Bahan:

- 6 buah tomat merah ukuran besar
- 1 sdt garam
- 6 ekor udang sedang, buang kulit, rebus
- ¼ buah nanas, iris bentuk kipas
- 1 buah jeruk manis, kupas

Saus:

- 5 sdm minyak zaitun
- 1 sdm bawang bombai cincang
- 1 sdm air jeruk nipis
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Cuci bersih tomat, potong 1/3 bagian, keluarkan isinya dan bubuhi sedikit garam, balik, tiriskan, potong-potong sisa potongan.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun, bawang bombai, air jeruk nipis, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata.
3. Campur saus dengan potongan tomat, nanas, dan jeruk manis, aduk rata. Isikan ke dalam tomat dan hias dengan udang rebus, simpan dalam lemari es.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 6 buah

860. Sop Iga Kedondong

Bahan:

- 750 gram iga sapi, potong-potong
- 1 liter air
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 6 lembar daun kedondong muda
- 2 buah kedondong, potong
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 2 buah tomat segar, potong.
- 8 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak goreng
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi hingga empuk.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun kedondong, iga, dan kuahnya. Tambahkan daun jeruk, jahe, serai, daun salam, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Masak hingga bumbu merata. Masukkan tomat, kedondong, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

861. Rujak Serut Jeruk Nipis

Bahan:

- 200 gram nanas, potong bentuk korek api
- 300 gram mentimun, serut memanjang
- 300 gram jeruk bali kupas, buang bijinya
- 300 gram mangga kweni, potong bentuk korek api
- 50 ml air jeruk nipis
- 100 gram gula pasir

Bumbu cabai (haluskan):

- 2 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai rawit merah
- 1 sdt garam

Taburan:

Kacang goreng, tumbuk kasar

Cara membuat:

1. Campur nanas, mentimun, jeruk bali, dan kweni, aduk rata.
2. Campur air jeruk nipis dan gula pasir, aduk hingga gula larut. Masukkan bumbu cabai, aduk rata. Campurkan ke dalam buah, aduk dan diamkan hingga berair.
3. Simpan dalam lemari es, sajikan dingin dengan ditaburi kacang goreng.

Untuk: 6 orang

862. Sop Tomat Marinara

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 300 ml kaldu ayam
- 500 gram tomat segar, haluskan /blender
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 2 buah cumi kupas, cuci bersih, potong bentuk cincin
- 200 gram daging ikan kakap, potong dadu kecil
- 200 gram kerang hijau, kupas
- 12 ekor udang sedang, buang kulitnya

Tsburan:

- 1 sdm peterseli cincang

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu dan tomat halus, didihkan.
2. Masukkan jahe, garam, merica, kaldu bubuk, cumi, kakap, kerang hijau, dan udang, masak hingga matang.
3. Sajikan hangat dengan ditaburi peterseli cincang.

Untuk: 4 orang

863. Strawberry Roll Cake

Bahan:

- 5 kuning telur
 - 2 putih telur
 - 100 gram gula pasir
 - 1 sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
 - 80 gram tepung terigu
 - 100 gram margarin, lelehkan
 - ½ sdt *baking powder*
- Selai stroberi secukupnya, untuk olesan
- 150 gram stroberi sedang, potong dadu kecil

Taburan:

Gula bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang ukuran 33 cm x 22.5 cm x 1.5 cm, olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu, sisihkan.
2. Panaskan margarin hingga leleh, angkat setelah agak dingin, campur dengan tepung terigu, aduk rata, sisihkan.
3. Kocok telur dengan gula dan *cake emulsifier* selama 7 menit atau hingga mengembang dan kaku. Masukkan campuran tepung dan margarin, aduk rata, tambahkan *baking powder*, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam loyang dan panggang selama 15 menit atau hingga berwarna coklat keemasan, angkat.
5. Siapkan kertas roti, balik kue yang telah matang, selagi panas olesi dengan selai stroberi, taburi stroberi segar, lalu gulung. Taburi gula bubuk di atasnya.
6. Potong menurut selera.

Untuk: 12 potong

864. Fruit Strussel Cake

Bahan:

- 150 gram margarin
- 150 gram gula pasir
- 4 butir telur
- 150 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*
- 350 gram *mixed fruit* (campuran buah kering)

Taburan Strussel:

- 100 gram tepung
- 75 gram margarin
- 50 gram gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang ukuran 26 cm x 18 cm x 3 cm, alasi dengan kertas roti, olesi margarin dan taburi dengan tepung terigu, sisihkan.
2. Rendam sebentar *mixed fruit* dalam sirup gula (100 gram gula yang direbus dengan 150 ml air).
3. **Taburan Strussel:** Campur semua bahan menjadi satu, aduk rata, sisihkan.
4. Kocok margarin bersama gula pasir hingga lembut. Masukkan telur satu persatu dan terus kocok hingga lembut.
5. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, aduk rata. Tambahkan *mixed fruit* dan rendamannya, lalu tungkan ke dalam loyang. Taburi dengan *strussel*.
6. Panggang selama 35 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
7. Potong menurut selera.

Untuk: 12 potong

865. Tenggiri Saus Buah

Bahan:

4 potong ikan tenggiri
1 sdm air jeruk nipis
1 sdt garam

1 sdm air jeruk lemon
2 cm jahe, memarkan
5 cm kayu manis
100 gram gula pasir
100 ml air
Garam secukupnya

Rendaman:

3 sdm kecap manis
1 sdm madu
1 sdm kecap asin jepang
1 sdm minyak goreng
2 siung bawang putih, haluskan

Pelengkap:

Kentang goreng
Wortel
Bayam
Tomat

Saus:

1 buah mangga arumanis, haluskan
½ buah nanas, parut

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur mangga arumanis dengan nanas dan air jeruk lemon, aduk rata. Masukkan jahe, kayu manis, gula pasir, garam, dan air, aduk rata. Lalu masak dengan api sedang hingga mengental, angkat.
2. Cuci bersih ikan tenggiri, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 15 menit. Cuci bersih kembali, tiriskan.
3. **Rendaman:** Campur kecap manis, kecap asin jepang, madu, minyak goreng, dan bawang putih, aduk rata. Lumuri ikan dengan rendaman dan diamkan selama 10 menit hingga bumbu meresap.
4. Siapkan bara api atau wajan antilengket. Panggang ikan hingga matang kedua sisinya, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan piring, tata ikan, tuangkan sausnya. Lengkapi dengan kentang goreng, wortel, bayam, dan tomat.
6. Sajikan, hangat.

Untuk: 4 orang

866. *udang Panggang Saus Jeruk*

Bahan:

- 4 ekor udang besar
- 5 siung bawang putih, haluskan, untuk olesan
- Garam dan merica bubuk secukupnya

Saus:

- 100 ml minyak zaitun
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm madu
- 5 butir bawang merah, cincang

Pelengkap:

Pure kentang, tomat segar, mentimun, dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Belah dua udang, lumuri dengan bawang putih, garam, dan merica hingga rata. Panggang dalam oven atau di atas bara api hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat.
2. **Saus:** Campur minyak zaitun dengan air jeruk nipis, garam, merica, madu, dan irisan bawang merah, aduk rata.
3. Sajikan udang hangat dengan saus, pure kentang, irisan tomat, mentimun, dan daun kemangi.

Untuk: 4 orang

867. Rollade Saus Nanas

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 8 butir bawang merah, cincang
- 250 gram daging sapi cincang
- 250 gram daging ayam cincang
- 1 kaleng liverpaste (pasta hati sapi)
- 2 sdm tepung roti
- 2 butir telur
- 2 sdm susu bubuk
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ buah biji pala, parut

Isi:

- 6 butir telur rebus

Olesan:

- 1 sdm margarin, lelehkan, campur dengan 2 sdm kecap manis

Saus:

- 1 buah nanas, parut
- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm saus tomat
- 50 gram gula pasir
- 2 buah jeruk manis, kupas

Pelengkap:

- Kentang goreng dan setup sayuran

Cara membuat:

1. Campur daging sapi, daging ayam, dan liver paste menjadi satu. Tambahkan garam, merica, pala, telur, susu bubuk, dan tepung roti, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum, angkat. Campurkan ke dalam adonan daging, aduk rata.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian, ambil selembat kertas *aluminium foil*, ratakan adonan daging di atasnya, beri 2 butir telur rebus, lalu bungkus bentuk lontong. Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Olesi dengan olesan, panggang hingga berwarna kecokelatan.
4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan nanas parut, garam, merica, saus tomat, dan gula pasir, masak hingga mengental. Angkat, tambahkan jeruk manis, masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng dan setup sayuran.

Untuk; 6 orang

Tips:

Selain dipanggang, untuk pematangan rollade dapat juga digoreng dengan campuran minyak dan margarin hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.

868. *Tumis Ayam Nanas*

Bahan:

- 2 potong dada ayam tanpa tulang, iris-iris
- 1 sdm saus tiram
- 1 putih telur
- Tepung maizena secukupnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu Tumisan:

- 1 sdm minyak goreng
- 3 butir bawang merah, cincang
- 3 sdm sambal bangkok
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap manis
- 2 batang daun bawang, iris
- 50 ml air
- 1 buah paprika merah, iris
- 1 buah nanas segar, iris bentuk kipas
- 2 batang daun ketumbar, iris

Pelengkap:

Nasi putih

Cara membuat:

1. Iris tipis ayam, lumuri dengan saus tiram, diamkan sebentar hingga bumbu meresap. Celupkan ke dalam putih telur, lumuri dengan tepung maizena hingga rata.
2. Panaskan minyak goreng, goreng ayam hingga matang dan kering. Angkat dan tiriskan.
3. **Bumbu Tumis:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan sambal, madu, kecap manis, daun bawang, air, paprika, dan nanas. Aduk dan masak sebentar, angkat.
4. Sajikan bersama nasi putih dengan ditaburi daun ketumbar.

Untuk: 4 orang

869. Kare Kepiting Mangga Muda

Bahan:

- 2 ekor kepiting, potong 2 bagian, lumuri dengan 1 sdm air jeruk nipis dan 1 sdt garam
- 6 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 5 butir cengkih
- 4 cm kayu manis
- 500 ml air
- 500 ml santan
- 2 butir telur
- 1 buah mangga manalagi muda, serut
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan
- 3 biji kapulaga, haluskan
- 3 biji adas manis, sangrai
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdm garam halus

Pelengkap:

Mantau goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, jahe, serai, cengkih, dan kayu manis, masak hingga kepiting berubah warna. Tambahkan air, masak hingga kepiting lunak.
2. Masukkan santan kental, masak hingga kuah mengental dan berminyak. Tambahkan telur kocok, aduk rata. Masukkan mangga, aduk rata, angkat.
3. Sajikan selagi hangat dengan mantau goreng.

Untuk: 4 orang

870. Buah Saus Jeruk

Bahan:

- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 2 buah kiwi, iris
- 12 buah stroberi, belah dua
- 1 buah mangga arumanis, iris
- ¼ buah melon oranye, potong dadu
- 150 gram selai jeruk dengan kulitnya
- 100 ml air jeruk manis/jus jeruk
- 1 sdm rum, bila suka

Hiasan:

Whipping cream

Cara membuat:

1. Tempatkan buah dalam piringan.
2. Campur selai jeruk dengan air jeruk manis dan rum. Tuangkan ke dalam campuran buah lalu simpan dalam lemari pendingin selama 2 jam.
3. Siapkan mangkuk atau gelas bertangkai, tuangkan campuran buah dan kuahnya. Hias dengan *whipping cream*.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 6 orang

871. Selai Mangga

Bahan

Selai Mangga:

- 2 buah mangga arumanis
- 100 gram gula pasir
- 3 cm kayu manis
- 3 butir cengkih

Taburan:

- 1 buah mangga arumanis, potong dadu kecil

Crepe:

- 75 gram tepung terigu
- 50 gram tepung beras
- 2 sdm gula pasir
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 300 ml susu cair
- 2 butir telur
- 1 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. **Selai:** Mangga arumanis, ambil dagingnya, haluskan/blender bersama gula pasir. Setelah halus, masak dengan kayu manis dan cengkih hingga kental menjadi selai. Angkat, tambahkan potongan mangga.
2. **Crepe:** Campur tepung terigu, tepung beras, gula pasir, garam, susu cair, telur, dan minyak goreng, aduk rata.
3. Panaskan wajan datar antilengket, ukuran 16 cm, tuangkan adonan sesendok sayur, buat dadar tipis hingga matang, angkat.
4. **Penyelesaian:** Ambil selembar dadar, olesi dengan selai mangga, gulung, sajikan.

Untuk: 16 potong



872. Selai Apel

Bahan:

- 1 kg apel malang
- 300 gram gula pasir
- 100 ml air
- 5 cm kayu manis
- 10 biji cengkih
- 1 sdm mentega tawar
- 1 sdm air jeruk nipis

Pelengkap:

Bolu/cake/roti tawar, iris

Cara membuat:

1. Kupas apel, iris tipis.
2. Masak apel bersama gula pasir, air, kayu manis, dan cengkih menjadi satu. Masak hingga apel menjadi lunak dan mengental.
3. Masukkan mentega tawar dan air jeruk nipis, masak sebentar. Angkat.
4. Masukkan ke dalam wadah atau stoples bersih. Simpan dalam lemari es.
5. Siap digunakan sebagai olesan bolu, cake, atau roti tawar.

Untuk: 800 gram

873. Selai Strawberry

Bahan:

500 gram stroberi segar

100 gram gula pasir

100 ml air

2 sdm air jeruk nipis

Pelengkap:

Roti tawar

Cara membuat:

1. Haluskan stroberi segar, campur dengan gula pasir, air, dan air jeruk nipis, rebus hingga mengental, angkat.
2. Sajikan selai stroberi untuk olesan roti tawar/pelengkap puding/ es krim.

Untuk: 6 orang

Sajian Pesta

874. Nasi Uduk

Bahan:

500 gram beras putih kualitas baik	6 sdm kecap manis
1 liter santan dari 1 ½ butir kelapa	2 sdm saus tomat
3 buah bunga pala	1 sdm cuka masak
6 biji cengkih	½ sdt garam
5 cm kayu manis	300 ml air
1 biji pala, memarkan	
5 cm lengkuas, memarkan	
3 batang serai, memarkan	
3 cm jahe, memarkan	
1 sdt garam	

Sambal Kacang:

300 gram kacang tanah goreng,
haluskan bersama 10 buah
cabai rawit merah

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar
Mentimun
Tomat
Kemangi
Emping
Jeruk limau

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras dan tiriskan, lalu kukus selama 30 menit hingga setengah matang, angkat.
2. Masak santan bersama bunga pala, cengkih, kayu manis, pala, lengkuas, serai, jahe, dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih agar santan tidak mendidih.
3. Masukkan beras dan masak hingga menjadi nasi aron, serta semua santan sudah dihisap beras dan mengering. Angkat.
4. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga nasi lunak dan matang. Angkat.
5. **Sambal Kacang:** Campur kacang dengan kecap manis, saus tomat, cuka masak, garam, dan air, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
6. Sajikan hangat, lengkapi dengan bawang goreng, telur dadar, mentimun, tomat, kemangi, emping, jeruk limau, dan sambal kacang.

Untuk : 6 orang

875. Aneka Gorengan Dalam

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- Hati dan ampela ayam

Bumbu Kuning:

- 2 batang serai, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 2 sdt garam
- 250 ml air

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir kemiri, sangrai
- 8 siung bawang putih
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 sdt merica butiran
- 6 cm kunyit, bakar
- 1 cm jahe
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Aneka Baceman

- 300 gram paru
- 300 gram usus sapi
- 300 gram limpa
- 300 gram babat sapi
- 300 gram daging sapi gandik
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu:

- 3 batang serai, memarkan
- 3 cm lengkuas, memarkan
- 4 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 50 gram gula merah
- 3 sdm air asam jawa pekat secukupnya
- 500 ml air kelapa

Cara membuat:

1. **Bumbu Kuning:** Cuci bersih ayam, hati, ampela, dan udang, tiriskan. Siapkan wajan, taruh ayam, hati, dan ampela, lumuri dengan bumbu halus. Masukkan serai, lengkuas, daun salam, garam, dan air. Masak dengan api sedang hingga ayam lunak dan bumbu meresap, angkat.
2. Panaskan minyak, goreng ayam, hati, dan ampela, secara terpisah hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. **Bumbu Bacem:** Rebus jeroan sapi secara terpisah hingga setengah matang. Rebus daging sapi hingga empuk, angkat dan potong-potong. Campur jeroan, bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan air kelapa. Masak hingga bumbu meresap dan air menyusut. Tuangkan sedikit minyak goreng, masak sebentar, angkat.
4. **Empal:** Memarkan daging rebus. Masukkan ke dalam bumbu bacem, goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi uduk

Untuk : 6 orang

Catatan: sisa bumbu kuning dapat dipergunakan untuk mengungkep tahu, tempe, dan udang, masak selama 15 menit. Angkat dan goreng hingga matang. Udang sebelum digoreng, tusuk dengan tusukan sate.

876. Pepes Telur Asin

Bahan:

- 6 butir telur bebek asin
- 125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 butir telur ayam
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 6 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 3 lembar daun jeruk, iris
- 1 buah tomat, potong dadu kecil

Pelengkap:

Daun pisang secukupnya, untuk membuat wadah/takir

Cara membuat:

1. Pisahkan kuning dan putihnya telur asin.
2. Campur santan kental dengan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan 3 putih telur asin, aduk rata.
3. Masukkan irisan bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
4. Tuangkan adonan ke dalam takir dan kukus hingga setelah agak mengeras masukkan kuning telur asin dan kukus kembali selama 10 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap nasi uduk.

Untuk: 6 takir

877. Daging Bumbu Pedas

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam
- 2 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 300 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 15 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Iris daging sapi has dalam, memotong serat 1 cm.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging sapi, serai, daun jeruk, dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan air, garam, merica, dan gula pasir, masak hingga menyusut dan daging matang. Angkat..
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi uduk.

Untuk : 6 orang

878. Nasi Liwet

Bahan:

- 1 liter santan dari 1 butir kelapa
- 1 sdt garam
- 8 lembar daun salam
- 500 gram beras putih, cuci bersih

Cara membuat:

1. Didihkan santan bersama garam dan daun salam.
2. Setelah mendidih, masukkan beras. Masak hingga menjadi nasi aron atau hingga semua santan terhisap oleh beras dan mengering.
3. Kukus ke dalam panci pengukus hingga matang selama 30 menit. Angkat.

Untuk: 6 orang

879. Areh dan Telur Kukus

Bahan

Areh:

- 500 ml santan dari 2 butir kelapa
- 2 siung bawang putih, haluskan
- ½ sdt garam

Telur Kukus:

- 4 butir telur, kocok sebentar
- 100 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. **Areh:** Rebus santan hingga mendidih dengan api kecil, kemudian angkat. Ambil lapisan bagian atas yang kental (kanilnya).
2. Rebus kanil santan dengan bawang putih dan garam sambil diaduk-aduk hingga mendidih kembali. Angkat.
3. Telur kocok lepas, masukkan santan dan garam, aduk rata.
4. Tuangkan ke dalam pinggan tahan panas dan kukus hingga mengeras, angkat.
5. Potong menurut selera, sajikan sebagai pelengkap nasi liwet.

Untuk : 6 orang

880. Sambal Goreng Spesial

Bahan:

300 gram daging cincang, buat bentuk kelereng	5 lembar daun jeruk
300 gram hati sapi, rebus sebentar, potong dadu 1 cm	2 lembar daun salam
300 gram udang, kupas belah punggungnya, sisakan ekornya	2 batang serai, memarkan
12 butir telur puyuh, rebus matang, kupas	1 sdm air asam jawa
100 gram kapri	2 sdm gula merah, sisir
1 papan petai	3 sdm minyak goreng
1 buah cabai merah besar, iris serong tipis	
500 ml santan encer dari ½ butir kelapa	
500 ml santan kental dari 1 butir kelapa	

Bumbu yang dihaluskan:

16 buah cabai merah besar
10 butir bawang merah
6 siung bawang putih
4 butir kemiri, sangrai
2 sdt garam
1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng telur puyuh rebus hingga berwarna cokelat keemasan, angkat. Tumis kapri dan petai, angkat. Tumis cabai merah iris, angkat. Goreng udang hingga berubah warna, angkat..
2. Panaskan kembali minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun jeruk, daun salam, serai, air asam jawa, dan gula merah. Masukkan 500 ml santan encer, didihkan.
3. Masukkan bola-bola daging, masak hingga mengapung. Masukkan hati, masak hingga kuah mengental. Tambahkan santan kental, masak hingga santan kelihatan berminyak. Masukkan udang, telur puyuh, kapri, dan petai, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan sebagai pelengkap nasi kuning, taburi dengan cabai merah goreng.

Untuk: 6 orang

881. Nasi Kuning

Bahan:

- 500 gram beras putih
- 5 cm kunyit, parut ambil 6 sdm air perasannya
- 1 sdm air jeruk nipis
- 750 ml santan encer dari 1 butir kelapa
- 250 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 sdt garam
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 6 lembar daun salam
- 6 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan

Pelengkap:

Irisan telur dadar dan mentimun

Cara membuat:

1. Cuci bersih beras, campur dengan air kunyit dan air jeruk nipis, aduk rata dan diamkan selama 30 menit.
2. Didihkan santan encer dan santan kental bersama garam, daun pandan, daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe. Masukkan beras, masak hingga menjadi nasi aron atau hingga semua santan habis terhisap beras. Angkat.
3. Kukus ke dalam panci pengukus selama 30 menit hingga matang. Angkat..
4. Ambil cetakan tumpeng, alasi bagian dalamnya dengan plastic. Selagi nasi panas bentuk dan padatkan. Keluarkan nasi dari cetakan.
5. Sajikan, lengkapi dengan irisan telur dadar dan mentimun.

Untuk : 6 orang

882. Sate Manis

Bahan:

- 750 gram daging sapi has dalam, potong dadu 3 cm
- 6 sdm kecap manis
- 1 sdm air asam jawa
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 9 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai rawit merah
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit, bakar
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula merah, sisir

Cara membuat:

1. Campur bumbu halus dengan kecap manis dan air asam jawa, aduk rata.
2. Lumuri irisan daging dengan bumbu dan diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Tusuk dengan tusukan sate 3-4 potong daging, panggang sambil dibolak-balik dan diolesi sisa bumbu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Sajikan.

Untuk : 6 orang

883. Sambal Iris

Bahan:

- 12 butir bawang merah, iris
- 8 siung bawang putih, iris
- 20 buah cabai rawit merah, iris
- 1 batang serai, iris halus bagian putihnya
- 2 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- Minyak secukupnya
- Pelengkap: jeruk limau

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang merah dan bawang putih, tumis hingga harum.
2. Masukkan irisan serai, cabai rawit, terasi, dan garam. Masak hingga matang dan mengering, angkat.
3. Tambahkan air jeruk limau secukupnya.
4. Sajikan.

Untuk : 6 orang

884. Rempeyek udang

Bahan:

- 250 gram tepung beras
- 1 sdm tepung sagu
- 1 butir telur
- 400 ml santan encer dari ½ butir kelapa
- 1 sdm air kapur sirih
- 15 lembar daun jeruk, iris halus
- 350 gram udang sedang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 1 sdm ketumbar
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri sangrai
- 1 cm kencur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Campur tepung beras, tepung sagu, telur, santan encer, dan air kapur sirih, aduk rata. Tambahkan daun jeruk dan bumbu yang dihaluskan, aduk rata.
2. Untuk menggoreng gunakan 2 wajan, pertama gunakan wajan kecil pipih ukuran 12 cm, tuangkan adonan, beri 1 udang. Bila telah mengeras dan mudah lepas segera pindahkan ke wajan yang lebih besar dan goreng hingga matang serta kering. Angkat.
3. Setelah dingin, simpan rempeyek dalam stoples kedap udara.

Untuk: 750 gram

885. Sambal Goreng Telur Petis

Bahan:

- 8 butir telur, rebus
- Minyak secukupnya
- 1 batang serai, memarkan
- 3 cm temu kunci, kupas, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah cabai merah besar, potong
- 1 sdm kecap manis
- 350 ml santan dari 1 butir kelapa
- 16 buah cabai rawit merah

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 buah cabai merah besar
- 5 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 3 sdm petis udang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Kupas telur rebus dan goreng hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak sisa menggoreng sebanyak 3 sdm, tumis bumbu halus bersama serai, temu kunci, daun jeruk, daun salam, jahe, dan lengkuas hingga harum. Masukkan santan dan kecap manis, masak hingga kuah mengental.
3. Masukkan telur goreng, cabai merah, dan cabai rawit, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan.

Untuk : 8 orang

886. Sambal Goreng Hati Ampela Ayam

Bahan:

- 12 pasang hati ampela ayam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 buah cabai merah besar, iris serong tipis, goreng
- 200 ml santan dari ½ butir kelapa
- 500 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdm air asam jawa
- 5 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 15 buah cabai merah besar
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran

Cara membuat:

1. Hati ayam dipotong jadi dua bagian. Ampela ayam, potong jadi dua bagian. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum, masukkan daun jeruk, daun salam, serai, hati, dan ampela, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan air asam jawa, kecap manis, dan santan 200 ml, didihkan.
4. Masukkan santan kental, masak hingga santan kelihatan berminyak, angkat.
5. Sajikan sebagai pelengkap lontong atau ketupat, taburi dengan cabai merah goreng.

887. Bubuk Kedelai dan Poyah Kelapa

Bahan

Bubuk Kedelai:

- 250 gram kacang kedelai hitam
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- 3 cm kencur, panggang
- 2 siung bawang putih, panggang
- 1 lembar daun jeruk, iris halus

Poyah Kelapa:

- 1 butir kelapa setengah tua
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. **Bubuk Kedelai:** Kacang kedelai sangrai hingga matang, angkat. Remas-remas hingga kulit terlepas.
2. Gunakan *food processor* atau tumbuk kacang kedelai, gula pasir, garam, kencur, bawang putih, dan daun jeruk hingga lembut.
3. Simpan dalam stoples kedap udara.
4. **Poyah Kelapa:** Kelapa setengah tua, dikupas, cuci bersih, tiriskan, dan parut memanjang.
5. Kelapa sangrai hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Gunakan *food processor* atau tumbuk kelapa sangrai, gula, dan garam hingga lembut.
7. Simpan ke dalam stoples kedap udara.
8. Sajikan sebagai pelengkap lontong.

Untuk ; 200 gram

888. Sup Merah

Bahan:

- 500 gram tomat, blender dan saring
- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 batang daun bawang dan 2 batang seledri utuh
- 500 ml kaldu ayam
- 100 ml saus tomat
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- 1 sdm gula pasir
- 2 batang wortel, potong dadu
- 50 gram kacang polong beku
- 3 buah sosis sapi, iris
- 1 potong dada ayam tanpa tulang, rebus matang, potong dadu

Pelengkap:

Peterseli cincang

Croutons: 2 lembar roti tawar, potong dadu dan goreng hingga berwarna kecokelatan

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan kaldu, sari tomat, saus tomat, daun bawang, seledri, garam, merica, dan pala, didihkan.
2. Setelah mendidih masukkan gula pasir, wortel, kacang polong, sosis, dan ayam, masak hingga wortel matang, angkat.
3. Sajikan hangat taburi dengan roti goreng dan peterseli.

Untuk ; 6 orang

889. *Selada Huzaar*

Bahan

Saus:

- 5 butir telur rebus matang, pisahkan kuning dan putihnya
- 1 sdm margarin, lelehkan
- 2 sdm *mustard*
- 3 sdm mayones
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm gula bubuk
- 3 sdm air jeruk nipis

Isi:

- 1 buah nanas, potong dadu
- 300 gram mentimun, buang bijinya, potong dadu
- 150 gram bit, rebus matang, potong dadu
- 3 buah apel, kupas, potong dadu, rendam air jeruk nipis, tiriskan
- 5 putih telur rebus, iris

Pelengkap:

Daun selada secukupnya

Cara membuat:

1. **Saus:** Haluskan kuning telur selagi panas dan campur dengan margarin leleh, aduk rata. Masukkan *mustard*, mayones, garam, merica bubuk, dan gula pasir, aduk rata hingga menjadi saus yang kental. Tambahkan gula bubuk dan air jeruk nipis, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
2. Siapkan wadah, campur semua sayuran, masukkan sausnya, aduk rata. Simpan kembali dalam lemari pendingin selama 30 menit.
3. **Penyajian:** Siapkan piring, tata daun selada di atasnya. Tuangkan selada, beri hiasan irisan putih telur rebus.

Untuk : 6 orang

890. Makaroni Ring

Bahan:

- 250 gram makaroni, rebus hingga matang
- 250 gram keju cheddar, parut
- 250 gram kornet sapi
- 3 lembar daging asap, iris
- 6 butir telur
- 500 ml susu cair
- 1 sdm tepung terigu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 biji pala, parut
- 5 sdm kacang polong beku

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 175°C. Siapkan loyang benruk cincin ukuran 22 cm, olesi dengan margarin.
2. Campur telur, susu cair, tepung terigu, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Masukkan makaroni, keju, irisan daging asap, kacang polong, dan kornet sapi, aduk rata.
4. Tuangkan adonan dan p anggang selama 30-45 menit hingga matang, angkat.
5. Siapkan piring, balik dan hias dengan keju parut.

Untuk : 20 potong

891. Bistik Sapi

Bahan:

750 gram daging sapi has dalam	50 ml krim kental atau 100 ml
5 siung bawang putih, haluskan	susu cair
100 ml kecap asin beraroma	$\frac{1}{2}$ sdt garam
2 sdt garam	$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt merica bubuk	
1 biji pala, parut	
500 ml air	

Saus:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, iris
Saus sisa memasak bistik

Pelengkap:

Kentang Pure Bayam: 500 gram kentang, kukus, kupas, dan haluskan
1 kat bayam, siangi dan kukus matang, cincang kasar
1 sdm margarin dan $\frac{1}{2}$ sdt garam
Setup wortel dan jagung kecil/putren, tomat

Cara membuat:

1. Daging sapi has dalam dibersihkan dari lemak yang menempel, dengan menggunakan 2 garpu tusuk-tusuk hingga lunak.
2. Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, dan pala, aduk rata. Lumuri daging dengan campuran bawang putih, diamkan selama 2 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan wajan antilengket, matangkan daging hingga seluruh bagian luar berwarna kecokelatan. Masukkan air dan masak hingga daging matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan saus sisa memasak, krim kental atau susu cair, garam, dan merica bubuk, setelah mendidih, angkat.
5. **Kentang Pure Bayam:** Kentang setelah dihaluskan campur dengan bayam, margarin, dan garam, aduk rata dan panaskan sebentar, angkat.
6. **Penyajian:** Iris bistik, tata di pinggan. Tuangkan sausnya dan lengkapi dengan kentang pure bayam, setup wortel, dan jagung.
7. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

892. Bistik Lidah

Bahan:

- 1 lidah sapi, bersihkan dan rebus matang
- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 750 ml air
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, memarkan
- 2 buah tomat, potong menurut selera

Saus Keju:

- 1 sdm margarin, 1 sdm bawang bombai cincang, 1 sdm tepung terigu, 300 ml susu cair, 50 gram keju cheddar parut, ½ sdt garam, ½ sdt merica bubuk, 1 sdt peterseli cincang.

Pelengkap:

- Kentang kecil/rendang, kukus matang, kupas dan setup sayuran (potong wortel, kacang polong, dan jagung manis)

Cara membuat:

1. Lidah sapi setelah dicuci bersih, celupkan dalam air mendidih selama 5 menit, angkat dan kerok kulitnya. Cuci bersih kembali dan rebus hingga lunak, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan lidah utuh, tambahkan kecap manis, saus tomat, garam, merica, dan pala, aduk rata. Masukkan air, masak hingga bumbu meresap, lunak, dan kuah mengental, angkat.
3. **Saus Keju:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung, aduk rata. Masukkan susu cair, keju parut, garam, dan merica, masak hingga mengental. Angkat.
4. **Penyajian:** Potong lidah menurut selera. Slapkan piring, tata kentang, tomat, dan setup sayuran. Letakkan irisan lidah dan sausnya, taburi peterseli cincang.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

893. Bistik Sirloin

Bahan:

- 500 gram tulang sapi
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 2 batang daun seledri, potong-potong
- 1 batang wortel, potong-potong
- 1 bawang bombai, potong-potong
- 30 gram tepung terigu
- 2 sdm pasta tomat
- 1 lembar daun salam
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran, memarkan
- 1 liter air
- 1 sdm margarin
- 1 sdm kecap asin beraroma
- 8 sdm saus tomat
- 100 gram jamur, iris

Bistik:

- 4 potong daging sapi sirloin berat @ 200 gram
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm *mustard*

Mentega Berbumbu:

- {150 gram mentega
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt peterseli cincang}, aduk rata
- Ambil kertas aluminium, taruh mentega dan bungkus bentuk lontong diameter 3 cm dan bekukan di *freezer*

Pelengkap:

- Kentang kukus/panggang dan setup sayuran

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur daun bawang, seledri, wortel, bawang bombai, dan tulang sapi. Panggang dalam oven hingga matang dan berwarna kecokelatan, angkat. Tempatkan di wajan, tambahkan tepung terigu, pasta tomat, daun salam, garam, dan merica, aduk rata. Tuang air, masak dengan api kecil hingga mengental, angkat dan saring.
2. **Saus Jamur:** Panaskan margarin, masukkan saus, kecap asin beraroma, saus tomat, dan jamur, masak hingga mendidih. Angkat.
3. **Bistik:** Olesi daging sirloin dengan garam, merica bubuk, dan *mustard*, diamkan sebentar. Panggang di atas bara api atau wajan antilengket hingga kematangan sesuai yang dikehendaki.
4. **Penyajian:** Siapkan pinggan, tata daging, tuang saus jamur, taruh irisan mentega berbumbu di atasnya dan lengkapi dengan kentang kukus/panggang dan setup sayuran.

Untuk: 4 orang

894. Bistik Jawa

Bahan:

- 750 gram daging sapi has dalam, potong 1 cm
- 3 sdm margarin
- 500 ml air

Rendaman:

- 7 butir bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 8 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ biji pala, parut

Selada Telur:

- 5 butir telur rebus, pisahkan kuningnya haluskan
- 1 sdm margarin, cairkan

- 3 sdm *mayonnaise*
- 1 sdm *mustard*
- 1 sdm susu kental manis
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 buah mentimun, buang isinya, iris halus
- 1 buah apel, potong menurut selera

Pelengkap:

Setup sayuran dan kripi kentang

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur bawang merah, bawang putih, kecap manis, pala, garam, dan merica bubuk menjadi satu, aduk rata.
2. Masukkan irisan daging sapi dalam rendaman dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap.
3. Panaskan margarin, masukkan daging bersama rendamannya, tambahkan air dan masak hingga daging lunak dan kuah mengental. Angkat.
4. **Selada Telur:** Haluskan kuning telur rebus bersama margarin cair. Masukkan *mayonnaise*, *mustard*, susu kental manis, dan air jeruk nipis, aduk rata. Masukkan irisan putih telur rebus, mentimun, dan apel, aduk rata. Simpan dalam lemari pendingin.
5. Sajikan hangat dengan kentang goreng, setup sayuran, dan selada telur.

Untuk : 6 orang

895. Aneka barbeque

Bahan:

- 4 ekor cumi besar
- 4 ekor udang besar, belah punggung
- 4 potong daging ikan kakap berat @ 150 gram

Saus Perendam:

- 2 sdm saus sambal
- 8 sdm kecap manis
- 6 sdm saus tomat
- 6 sdm saus barbeque dalam botol, siap beli
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 2 sdm madu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Kentang goreng atau kentang panggang

Cara membuat:

1. **Saus Perendam:** Campur semua bumbu menjadi satu, saus sambal, kecap manis, saus tomat, saus barbeque, bawang putih, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
2. Lumuri udang dan ikan, diamkan selama 15 menit. Panggang hingga matang. Panggang cumi sebentar agar airnya keluar, kemudian celupkan ke rendaman dan panggang kembali hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan kentang goreng atau kentang kukus dan setup sayuran.

Untuk : 4 orang

896. Daging Bumbu Manis Tabur Wijen

Bahan:	1	batang daun bawang, iris halus
700 gram daging sapi has dalam, iris tipis	1	sdm minyak wijen
2 sdm wijen, sangrai	1	sdm minyak goreng

Saus Perendam:

2	cm jahe, parut
3	siung bawang putih, haluskan
2	sdm bawang bombai, iris serong halus
6	sdm <i>dark soy sauce</i> / kecap asin pekat
8	sdm kecap manis
2	sdm madu
1	sdt merica hitam bubuk

Pelengkap Tumis Sayuran:

2	batang wortel, kupas, iris bentuk korek api
3	lembar kol, iris
1	ikat bayam, siangi
2	sdm minyak goreng
3	siung bawang putih, cincang halus
½	sdt garam
½	sdt merica bubuk
2	sdm kecap ikan
3	sdm wijen, sangrai

Cara membuat:

1. **Saus perendam:** Campur jahe dengan bawang putih, bawang bombai, *dark soy sauce*, kecap manis, merica hitam bubuk, minyak wijen, dan minyak goreng, aduk rata.
2. Lumuri irisan daging dengan saus perendam, diamkan selama 15 menit.
3. Siapkan wajan pipih antilengket, masukkan daging bersama saus perendamnya, masak hingga matang. Sesaat sebelum diangkat, masukkan daun bawang.
4. Rebus wortel, kol, dan bayam hingga setengah matang secara terpisah. Angkat dan tiriskan.
5. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan wortel, taoge, bayam, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan kecap ikan, aduk rata, masak sebentar, angkat.
6. Siapkan piring, tata daging manis dan tumisan sayuran, taburi dengan wijen sangrai.
7. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

897. Bbq Sayuran Spesial

Bahan:

350 gram daging has dalam, iris tipis atau daging sukiyaki beku	5	sdm kecap manis
	3	sdm kecap asin jepang
350 gram udang sedang, belah punggung	1	sdm saus tiram
	½	sdt garam
2 sdm minyak goreng	1	sdt merica bubuk
1 sdt minyak wijen	1	ikat kangkung, siangi
8 siung bawang putih cincang	3	lembar sawi putih, iris
1 buah bawang bombai, iris	1	ikat bayam, siangi
5 cm jahe, parut	100	gram taoge, buang akarnya
1 buah lobak, parut		
3 sdm saus tomat		
2 sdm gula pasir		

Pelengkap:

Nasi putih dan saus sambal

Cara membuat:

1. Siapkan wajan pipih, panaskan minyak goreng dan minyak wijen. Tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan daging iris dan udang, masak hingga berubah warna.
3. Masukkan jahe, lobak, saus tomat, gula pasir, kecap manis, kecap asin jepang, saus tiram, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
4. Masukkan kangkung, sawi, bayam, dan taoge, aduk rata. Masak hingga sayuran layu, angkat.
5. Sajikan hangat dengan nasi putih dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

Catatan: Tata masing-masing bahan dalam piring saji, taruh di atas meja makanan. Tamu dapat memilih bahan yang dikehendaki dan baru dimasak, dapat juga ditambahkan, cumi yang diiris, ikan kakap, selada, dan sayuran lainnya.

898. Salmon Bungkus Filo

Bahan:

Adonan kulit filo, setengah bagian dari resep

- 4 potong daging ikan salmon berat @ 200 gram
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 butir telur, kocok lepas, untuk olesan

Pelengkap:

Kentang goreng atau kukus

Setup sayuran

Mayones dan saus tomat

Cara membuat:

1. Panaskan oven dengan suhu 200°C.
2. Adonan filo, pipihkan dan tata ikan di atasnya. Taburi dengan garam dan merica bubuk, bungkus. Rapatkan dengan telur, taruh di loyang pipih, diamkan selama 15 menit.
3. Buat sayatan menurut selera, olesi telur dan panggang selama 30 menit hingga matang, angkat.
4. Sajikan hangat dengan kentang goreng atau kukus, setup sayuran, mayones, dan saus tomat.

Untuk: 4 orang

899. Krim Sup Filo

Bahan:

Adonan kulit filo/kulit <i>puff pastry</i>	150	gram jamur kancing, iris
1 butir telur, kocok lepas untuk olesan	5	sdm kacang polong beku
	2	potong sosis sapi, iris
	50	ml kri kental
	1	sdm irisan daun seledri

Krim Sup:

1	sdm margarin
2	sdm bawang bombai cincang
2	sdm tepung terigu
750	ml susu cair
250	ml kaldu ayam
1	sdt garam
1	sdt merica bubuk
1	potong dada ayam filet rebus, potong dadu

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk sup tahan panas, sisihkan.
2. **Krim Sup:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan susu cair dan kaldu ayam, didihkan.
3. Masukkan garam dan merica, aduk rata.
4. Setelah mendidih kembali, masukkan potongan ayam, jamur, sosis, kacang polong, krim kental, dan irisan seledri, aduk rata.
5. Tuangkan sup ke dalam mangkuk hingga $\frac{1}{4}$ mangkuk, sisihkan.
6. Giling adonan *puff pastry* dengan tebal 1 cm. Potong bentuk segi empat, ukuran mengikuti mangkuk sup, tambah 2 cm. Ambil selembar dan taruh di atas mangkuk sebagai penutup. Olesi dengan telur hingga rata.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 200°C selama 15 menit hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
8. Sajikan hangat.

Untuk : 4-6 mangkuk

900. Loaf Bungkus Filo

Bahan:

- 450 gram filo/*puff pastry*
- 1 butir telur, untuk olesan

Isi:

- 350 gram daging sapi cincang
- 350 gram daging ayam cincang
- 140 gram pasta hati sapi
- 100 gram bawang bombai, cincang, tumis
- 2 sdm tepung roti
- 1 sdm susu bubuk
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt pala bubuk
- 1 sdt kecap beraroma

Saus:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 500 ml kaldu
- 5 sdm saus tomat
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap beraroma
- 100 gram jamur kancing, iris

Taburan:

Peterseli cincang

Pelengkap:

Setup sayuran dan kentang goreng

Cara membuat:

1. **Isi:** Campur daging sapi dengan daging ayam, pasta hati sapi, bawang bombai tumis, tepung roti, susu bubuk, telur, garam, merica, pala, dan kecap beraroma, aduk rata.
2. Pipihkan adonan *puff pastry*, dan taruh adonan daging di tengahnya. Tutup seluruh adonan daging, olesi dengan telur dan panggang dalam oven dengan suhu 180°C hingga matang.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, masak sebentar, tambahkan kaldu, saus tomat, kecap manis, dan kecap beraroma, masak hingga mendidih dan mengental. Tambahkan irisan jamur kancing, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat, taburi saus dengan peterseli cincang, lengkapi dengan setup sayuran dan kentang goreng.

Untuk : 6 orang

901. Serundeng Daging

Bahan:

- 1 butir kelapa setengah tua
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 sdm minyak goreng
- 500 gram daging sapi has dalam, iris 1 cm
- 250 ml air
- 2 sdm air asam jawa

Bumbu yang dihaluskan:

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

Cara membuat:

1. Kelapa setengah tua, kupas, cuci bersih, tiriskan, dan parut memanjang.
2. Sangrai kelapa parut hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. masukkan daging sapi, daun salam, daun jeruk, jahe, dan lengkuas, masak hingga daging berubah warna. Masukkan air dan air asam jawa, masak hingga daging matang dan mengering. Tambahkan kelapa sangrai, aduk rata bersama bumbu, angkat.
4. Sajikan dengan nasi hangat.

Untuk : 4-6 orang

902. *Tumis Tempe Kacang Panjang*

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 buah cabai merah besar, potong 1 cm
- 3 buah cabai hijau besar, potong 1 cm
- 8 butir bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 250 gram tempe, potong dadu
- 15 lonjor buncis, potong 2 cm
- 5 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan tempe, buncis, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak sebentar hingga sayuran matang. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk : 4 orang

903. Telur dan Bandeng Bumbu Bali

Bahan:

- 1 ekor bandeng berat @ 400 gram, siangi
 - 2 sdm air jeruk nipis
 - 1 sdt garam
 - 6 butir telur ayam, rebus matang, kupas
 - 5 lembar daun jeruk
 - 2 batang serai, memarkan
 - 2 cm jahe, memarkan
 - 2 cm lengkuas, memarkan
 - 3 sdm air asam jawa
 - 2 sdm kecap manis
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 300 gram cabai merah besar
- 10 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih
- 1 sdt garam
- 2 sdm gula merah sisir

Cara membuat:

1. Siangi bandeng, buang isi perutnya, potong menjadi 4 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar hingga bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng telur rebus hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat. Minyak sisa menggoreng gunakan untuk menggoreng bandeng hingga matang, angkat.
3. Panaskan 3 sdm minyak sisa menggoreng, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, jahe, lengkuas, air asam jawa, dan kecap manis, masak hingga sambal matang.
4. Masukkan bandeng goreng dan telur, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk : 6 orang

904. Perkedel Jagung

Bahan:

- 500 gram udang sedang
 - 100 gram tepung terigu
 - 1 sdt *baking powder*
 - 100 ml air
 - 1 butir telur
 - 1 sdt garam
 - 1 sdt merica bubuk
 - 400 gram jagung manis pipilan segar atau dalam kaleng
 - 100 gram udang, cincang kasar
 - 2 siung bawang putih, haluskan
 - 2 butir bawang merah, haluskan
 - 1 batang daun bawang, iris halus
 - 2 batang seledri, iris halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Pelengkap:

Cabai rawit atau saus sambal

Cara membuat:

1. Haluskan jagung manis sebanyak 150 gram.
2. Campur tepung terigu dengan *baking powder*, masukkan air, aduk rata. Tambahkan telur, garam, dan merica, aduk rata. Diamkan adonan selama 15 menit
3. Masukkan jagung manis halus, bawang putih, bawang merah halus, dan jagung manis pipilan, aduk rata. Tambahkan irisan daun bawang dan seledri.
4. Panaskan minyak goreng, ambil adonan sesendok sayur dan goreng hingga matang serta berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan hangat dengan cabai rawit atau saus sambal.

Untuk : 4 orang

Serba Penyet

905. Sambal Telur Penyet

Bahan:

- 1 buah cabai merah besar
- 7 buah cabai rawit
- 2 siung bawang putih
- 3 butir kemiri, goreng
- 1 sdt garam
- 2 butir telur rebus
- 1 ikat kemangi, ambil daunnya

Cara membuat:

1. Haluskan cabai merah besar, cabai rawit, bawang putih, kemiri, dan garam.
2. Penyet telur di atasnya, tambahkan daun kemangi.
3. Sajikan.

Untuk: 2 orang

906. Iga Penyet

Bahan

Iga:

- 1 kg iga sapi
 - 2 liter air
 - 10 cm jahe, memarkan
 - 5 lembar daun jeruk
 - 2 batang serai, memarkan
 - 2 sdt garam
 - 6 siung bawang putih, haluskan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Sambal:

- 6 buah cabai merah besar
- 15 buah cabai rawit merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap:

Jeruk limau, mentimun, daun kemangi, kol, dan tomat

Cara membuat:

1. Rebus iga sapi bersama jahe, daun jeruk, serai, garam, dan bawang putih hingga iga empuk dan bumbu meresap. Angkat.
2. **Sambal:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, bawang putih, terasi, garam, dan gula pasir, ulek kasar. Tumis dengan 3 sdm minyak hingga harum dan matang, angkat.
3. Panaskan minyak, goreng iga sebentar. Angkat dan tiriskan.
4. Penyet iga goreng di atas sambal, sajikan dengan lalap sayuran.

Untuk: 4 porsi

907. Ikan Pari Penyet

Bahan:

300 gram ikan pari panggang/iwak pe
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Sambal:

- 3 buah cabai merah besar
- 7 buah cabai rawit merah
- 2 sdt terasi matang
- ½ sdt garam
- ½ buah tomat merah

Pelengkap:

Jeruk limau, mentimun, tomat, dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Goreng ikan pari sebentar hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Sambal:** Haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, dan garam, setelah halus, tambahkan tomat, ulek kasar.
3. Penyet ikan pari di atas sambal, lengkapi dengan perasan air jeruk limau, mentimun, tomat, dan daun kemangi.
4. Sajikan.

Untuk: 2 orang

Catatan: Sambal, bila suka dapat ditambahkan 2 sdm minyak sisa menggoreng ikan pari.

908. Terong Penyet

Bahan:

- 3 buah terong ungu
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Sambal:

- 2 buah cabai merah besar
- 7 buah cabai rawit merah
- 3 butir bawang merah
- 2 sdt terasi
- ¼ sdt garam
- ½ sdt gula pasir

Pelengkap:

Jeruk limau dan daun kemangi

Cara membuat:

1. Belah terong memanjang, goreng sebentar. Angkat dan tiriskan.
2. **Sambal:** Goreng sebentar cabai merah, cabai rawit, dan terasi. Angkat, ulek kasar, tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Penyet terong di atas sambal, lengkapi dengan perasan air jeruk limau dan daun kemangi.
4. Sajikan.

Untuk : 2 orang

Lain-Lain

909. Ikan Bakar Sambal Iris

Bahan:

- 2 ekor ikan bawal @ 350 gram
atau jenis ikan lain menurut selera

Rendaman:

- 3 siung bawang putih, haluskan
- 2 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm kecap manis

Sambal Iris Mentah:

- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 8 butir bawang merah, iris
- 1 buah tomat merah, buang biji, iris
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan, kerat 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan bumbu rendaman hingga rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
2. Bakar/panggang sambil dibolak-balik sambil diolesi sisa bumbu hingga kedua sisinya matang.
3. **Sambal iris mentah:** Campur semua bahan menjadi satu. Aduk rata.
4. Siapkan pinggan, tata ikan, tuangkan sambal di atasnya.
5. Sajikan.

Untuk: 2 orang

910. Ayam Goreng Manis

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 4 bagian
- 250 ml air kelapa
- 5 cm jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 2 sdm irisan gula merah
- 2 sdt garam
- 5 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah, haluskan
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Sambal:

- 6 buah cabai merah besar
- 15 buah cabai rawit merah, bila suka pedas
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdm terasi
- 1 buah tomat

Pelengkap:

Jeruk limau, mentimun, daun kemangi, dan daun selada

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, tiriskan.
2. Didihkan air kelapa bersama, jahe, serai, daun salam, dan daun jeruk. Masukkan ayam, gula merah, dan garam, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut. Angkat.
3. **Sambal:** Goreng sebentar cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, terasi, dan tomat. Angkat dan ulek kasar.
4. Panaskan minyak, goreng ayam sebentar hingga berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan ayam goreng bersama sambal. Lengkapi dengan perasan air jeruk limau, mentimun, daun kemangi, dan daun selada.

Untuk : 4 orang

911. Ayam Goreng Bumbu Lengkuas

Bahan:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 ekor ayam, potong 4 bagian | 1 sdm ketumbar, sangrai |
| 200 gram lengkuas muda, parut | 2 sdt garam |
| 300 ml santan dari ½ butir kelapa | 1 sdt gula pasir |
| 10 cm jahe, memarkan | Minyak secukupnya, untuk menggoreng |
| 2 batang serai, memarkan | |
| 3 lembar daun salam | |
| 5 lembar daun jeruk | |
| 1 sdm air asam jawa | |

Pelengkap:

Sambal terasi matang dan lalap sayuran (tomat, mentimun, daun selada).

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 cm kunyit
- 7 butir kemiri, sangrai

Cara membuat:

1. Cuci ayam hingga bersih dan tiriskan.
2. Masak santan bersama bumbu halus, lengkuas parut, jahe, serai, daun salam, daun jeruk, dan air asam jawa hingga mendidih. Masukkan ayam, masak hingga ayam matang dan santan menyusut. Angkat, pisahkan ayam dan bumbunya.
3. Goreng ayam hingga berwarna kuning kecokelatan dan matang. Angkat dan tiriskan.
4. Goreng bumbunya hingga kering sambil sesekali diaduk agar tidak gosong, angkat.
5. Siapkan piring, tata ayam, taburkan bumbu di atasnya. Lengkapi dengan sambal terasi dan lalap sayuran.
6. Sajikan.

Untuk: 4 orang

912. Teh Aroma Rempah

Bahan:

- 1 liter air
 - 1 lembar daun pandan, simpulkan
 - 3 cm jahe, memarkan
 - 2 batang serai, memarkan
 - 4 cm kayu manis
 - 5 biji cengkih
 - 5 bungkus teh celup
- Susu kental manis secukupnya

Pelengkap:

kue kering

Cara membuat:

1. Masak air bersama daun pandan, jahe, serai, kayu manis, dan cengkih hingga mendidih dan air beraroma rempah. Angkat.
2. Masukkan teh celup hingga berwarna gelap.
3. Tambahkan susu kental manis secukupnya, aduk rata. Tuangkan ke dalam gelas.
4. Sajikan hangat dengan kue kering.

Untuk: 4 orang

913. Parata Salad

Bahan

Roti Parata:

- | | |
|------------------------|---|
| 300 gram tepung terigu | ½ sdt merica bubuk |
| 150 ml air | 1 sdt gula pasir |
| 50 gram margarin | ½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging sapi |

Tumisan Daging:

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1 sdm margarin | 1 buah tomat, buang isinya,
potong dadu |
| 1 buah bawang bombay, cincang | |
| 5 siung bawang putih, cincang | |

250 gram daging sapi cincang

2 sdm saus tomat

2 sdm kecap manis

½ sdt garam

Pelengkap:

mayonnaise, irisan daun selada bokor, tomat, dan wortel serut

Cara membuat:

1. Buat kantong kerucut dari kertas untuk wadah/alas roti.
2. **Roti Parata:** Campur tepung terigu dengan air, aduk rata. Masukkan margarin dan uleni hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk, diamkan selama 15 menit. Pipihkan adonan dan gulung memanjang, istirahatkan selama 10 menit, pipihkan kembali dan gulung. Potong adonan menjadi 10 bagian dan bulatkan.
3. **Tumisan Daging:** Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, saus tomat, kecap manis, garam, merica, gula pasir, kaldu bubuk, dan tomat, aduk rata, masak hingga bumbu meresap dan matang. Angkat.
4. **Penyelesaian:** Panaskan wajan, ambil 1 adonan, pipihkan bentuk bulat lebar dan panggang hingga matang kedua sisinya. Selagi panas bentuk kerucut, isi dengan irisan daun selada, tomat, wortel, tumisan daging, dan *mayonnaise*.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 10 potong

914. Teh Nanas Jahe

Bahan:

- 500 ml air
- 50 gram jahe, kupas, memarkan
- 3 bungkus teh celup
- $\frac{1}{4}$ buah nanas, kupas
- 1 buah tomat
- 1 buah jeruk manis, peras
- 4 sdm gula pasir
- 3 sdm madu
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Masak air dan jahe hingga mendidih dan beraroma jahe yang kuat, angkat.
2. Masukkan teh celup asli hingga berwarna pekat.
3. Proses dalam tabung blender, nanas bersama tomat, jeruk manis, gula pasir, dan madu. Tambahkan air teh jahe, proses kembali hingga lembut.
4. Siapkan gelas, isi dengan es batu. Tuangkan campuran teh.
5. Sajikan selagi dingin.

Untuk: 4 gelas

915. Puding Buah Segar

Bahan:

- 150 gram gula pasir
- 6 butir telur
- 50 gram tepung maizena
- 300 ml susu cair
- ¼ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 6 lembar roti tawar
- 200 gram buah sirsak, iris
- ½ buah nanas, iris
- 2 buah apel, iris
- 1 buah kelapa muda

Cara membuat:

1. Siapkan pinggan tahan panas ukuran 20 cm, olesi dengan margarin. Panaskan oven dengan suhu 180°C.
2. Alasi dasar pinggan dengan potongan roti tawar, sisihkan.
3. Campur gula pasir dan telur, aduk hingga gula larut. Masukkan tepung maizena, susu, vanili bubuk, dan garam, aduk rata.
4. Tata buah sirsak, nanas, apel, dan kelapa muda dalam pinggan. Tuangkan adonan telur.
5. Panggang dalam oven selama 30 menit hingga matang dan padat. Angkat, dinginkan, dan potong menurut selera.
6. Sajikan.

Untuk: 6 orang

916. Kangkung Masak Santan

Bahan:

- 1 sdm minyak goreng
- 200 gram daging ayam, iris
- 5 lembar daun jeruk
- 3 batang serai, memarkan
- 100 ml santan kental
- 2 butir telur, kocok sebentar
- 200 gram kangkung, siangi, cuci bersih
- 10 buah cabai rawit

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai merah besar
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- ½ sdt ketumbar, sangrai
- 3 butir kemiri, sangrai
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna.
2. Masukkan santan kental, masak hingga ayam empuk. Tambahkan telur, aduk rata, setelah mengental masukkan kangkung, masak sebentar. Masukkan cabai rawit, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

917. Sajian Teh Special

Bahan:

- 1.5 liter air panas
- 5 bungkus teh celup

Pelengkap:

Gula pasir, susu bubuk, krimer, jeruk lemon, serai, dan susu kental manis secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan air panas dalam teko, celupkan teh celup, diamkan hingga kepekatan menurut selera.
2. Siapkan cangkir dan gelas:
 - **Teh Jeruk Nipis Manis:** Tuangkan ke dalam cangkir air teh hangat, tambahkan gula secukupnya, aduk rata dan tambahkan jeruk nipis. Sajikan hangat.
 - **Teh Manis dengan Krimer atau Susu Bubuk:** Tuangkan ke dalam cangkir air teh hangat. Tambahkan gula pasir dan krimer atau susu bubuk, aduk rata. Sajikan hangat.
 - **Teh Susu Kental Manis:** Tuangkan ke dalam cangkir teh hangat, tambahkan susu kental manis secukupnya, aduk rata. Sajikan hangat.
 - **Es Lemon Tea:** Siapkan gelas, tuangkan air teh dingin, tambahkan gula pasir dan air jeruk lemon, aduk rata. Tambahkan es batu, sajikan dingin.

Untuk : 4-6 gelas

918. Asem-Asem Ikan

Bahan:

- 2 ekor ikan kakap berat @ 300 gram
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1½ liter air
- 2 sdm minyak goreng
- 6 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai hijau besar
- 8 sdm kecap manis
- 2 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 3 sdm air asam jawa pekat
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 10 buah belimbing sayur
- 2 buah tomat
- 10 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan kakap, potong menurut selera, cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis. Diamkan sebentar dan cuci bersih kembali.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga harum. Angkat dan masukkan ke dalam air.
3. Masak kembali, tambahkan kecap manis, garam, merica, air asam jawa, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan jahe. Masukkan ikan, masak hingga ikan matang dan bumbu meresap. Beri belimbing sayur, tomat, dan cabai rawit merah, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

919. Asem - Asem Ayam

Bahan:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1 ekor ayam, potong menjadi 40 bagian | 2 sdm minyak goreng |
| 1 sdm air jeruk nipis | 2 buah cabai merah besar, iris |
| 1 sdt garam | 2 buah cabai hijau besar, iris |
| 5 lembar daun jeruk | 4 sdm air asam jawa pekat |
| 2 cm jahe, memarkan | |
| 2 batang serai, memarkan | Bumbu yang dihaluskan: |
| 2 lembar daun salam | 8 butir bawang merah |
| 2 buah tomat | 5 siung bawang putih |
| 6 buah belimbing sayur | 3 butir kemiri, sangrai |
| 8 sdm kecap manis | 2 cm kunyit, bakar |
| 1 sdt garam | |
| ½ sdt merica bubuk | |

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan selama 15 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan..
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga ayam berubah warna. Tambahkan daun jeruk, serai, jahe, daun salam, air asam jawa, air, kecap manis, garam, dan merica bubuk, masak hingga ayam matang dan kuah menyusut.
3. Masukkan tomat, belimbing sayur, cabai merah, dan cabai hijau, masak sebentar, angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

920. Tumis Bunga Pepaya

Bahan:

- 3 lembar daun pepaya muda,
- 5 lembar daun jambu biji
- 250 gram bunga pepaya, siangi
- 100 gram daun melinjo muda, siangi
- 2 batang serai, memarkan
- 6 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, memarkan
- 50 lembar daun kemangi
- 5 sdm minyak goreng
- 250 gram daging ikan cakalang fufu/pindang tongkol, suwir
- 3 buah cabai merah besar, iris halus
- 10 buah cabai rawit merah, iris

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 buah cabai hijau besar
- 20 buah cabai rawit hijau
- 7 butir bawang merah
- 4 cm jahe
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Daun pepaya muda, buang tulang daunnya. Rebus bersama daun jambu biji, untuk mengurangi rasa pahit, setelah lunak. Angkat, peras, dan iris-iris.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, daun jeruk, dan jahe hingga harum. Masukkan ikan cakalang suwir, daun pepaya, bunga papaya, dan daun melinjo, masak hingga sayuran layu dan bumbu tercampur rata. Tambahkan daun kemangi, cabai merah, dan cabai rawit, aduk rata. Angkat.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

921. Daging Bumbu Rempah

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam	3 cm kunyit
2 batang serai, memarkan	1 sdt gula merah
3 lembar daun salam	1 sdt garam
2 cm jahe, memarkan	½ sdt merica bubuk
2 cm lengkuas, memarkan	
3 lembar daun jeruk	
3 butir cengkih	
1 biji pala, memarkan	
1 sdm tepung beras	
250 ml air	
250 ml santan kental	
3 sdm minyak goreng	

Taburan:

5 butir bawang merah, iris
2 buah cabai merah, iris

Bumbu yang dihaluskan:

7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah besar
1 sdt terasi matang
2 cm kencur

Cara membuat:

1. Potong-potong daging menurut selera.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama serai, daun salam, jahe, lengkuas, daun jeruk, cengkih, dan pala hingga harum.
3. Masukkan potongan daging, masak hingga daging berubah warna. Masukkan tepung beras, aduk rata. Tuang air masak hingga mendidih, tambahkan santan, masak hingga kuah menyusut, angkat. Taburi dengan irisan bawang merah dan cabai merah.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

922. Kue Pisang Bakar

Bahan:

- 6 buah pisang raja
- 150 gram tepung terigu
- 2 butir telur
- 200 ml santan kental
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt vanili bubuk
- 1 sdt *baking powder*
- 50 gram gula pasir
- 50 gram kismis
- 50 gram margarin, lelehkan

Taburan:

Gula bubuk secukupnya

Cara membuat:

1. Haluskan 3 buah pisang raja lalu sisanya potong kecil-kecil.
2. Campur tepung terigu dengan telur, santan, air, garam, vanili bubuk, *baking powder*, dan gula pasir, aduk rata.
3. Masukkan pisang, aduk dan diamkan selama 15 menit..
4. Panaskan wajan antilengket ukuran 12 cm, olesi dengan margarine. Tuangkan adonan, beri kismis, masak hingga matang dan berwarna ke cokelatan. Angkat
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

923. Sup Telur Pedas

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 potong dada ayam filet, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 1 liter air panas
- 2 sdt kecap asin
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt cuka masak
- 3 buah cabai merah keriting, haluskan
- 1 sdt gula pasir
- 150 gram rebung, iris bentuk korek api
- 6 buah jamur *shitake* segar, iris
- 1 batang wortel, potong bentuk korek api
- 2 lembar sawi putih, iris halus
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 4 butir telur, kocok sebentar

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis jahe bersama ayam hingga ayam berubah warna. Masukkan daun bawang, aduk rata.
2. Didihkan air, masukkan tumisan ayam, kecap asin, garam, merica, cuka masak, cabai halus, dan gula pasir, didihkan.
3. Masukkan rebung, jamur, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan sawi putih dan kentalkan dengan larutan tepung maizena. Setelah mendidih, masukkan telur kocok, aduk rata dan masak hingga telur matang. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

924. *Telur Asam Manis*

Bahan:

- 20 butir telur puyuh
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 1 batang wortel, potong-potong
- 3 sdm kacang polong beku
- ¼ buah nanas, potong bentuk kipas

Saus:

- 250 ml sari jeruk
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdt cuka masak
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Rebus telur puyuh hingga matang. Angkat, kupas, dan goreng hingga ber warna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. **Saus:** Campur sari jeruk, jahe, saus tomat, cuka masak, dan gula pasir menjadi satu. Aduk dan masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung maizena.
3. Masukkan wortel, kacang polong, dan nanas, masak sebentar. Angkat.
4. Siapkan piring, tata telur goreng, tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan.

Untuk : 4 orang

925. Tumis Telur Udang Jamur

Bahan:

- 5 butir telur
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- $\frac{1}{2}$ buah bawang bombai, iris
- 3 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 150 gram udang kupas
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 50 gram jamur kancing, iris
- 1 batang wortel, potong menurut selera
- 2 batang daun bawang, potong 1 cm

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama garam dan merica bubuk hingga rata. Panaskan minyak, tuang adonan telur dan buat orak-arik hingga matang. Angkat.
2. Panaskan 2 sdm minyak goreng sisa menggoreng, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan udang kupas, masak hingga udang berubah warna. Tambahkan saus tiram, kecap manis, jamur, dan wortel, masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Masukkan telur dadar dan daun bawang, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

926. Sup Pasta Kuah

Bahan:

- 100 gram spaghetti, rebus matang
- 2 sdm minyak goreng
- 3 siung bawang putih cincang halus
- 2 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 100 gram udang kupas
- 1½ liter air
- 150 gram daging sapi cincang, buat bola-bola
- 3 sdm kecap manis
- 2 sdm kecap asin
- 5 lembar sawi putih, iris
- 100 gram taoge, buang akarnya
- 1 batang daun bawang, iris

Taburan:

Irisan seledri secukupnya

Pelengkap:

Acar mentimun dan sambal botol

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan garam, merica, dan udang, masak hingga berubah warna. Tuang air, setelah mendidih, masukkan bola-bola daging, kecap manis, dan kecap asin, masak hingga daging mengeras. Masukkan sawi dan taoge, masak sebentar, angkat.
2. Siapkan mangkuk, isi dengan pasta, kuah, dan isinya. Taburi dengan irisan seledri dan bawang goreng.
3. Sajikan hangat dengan acar dan saus sambal.

Untuk: 4 orang

927. *Banana Chocolate Cake*

Bahan:

- 150 gram cokelat masak “dark”, potong-potong
- 150 gram margarin
- 2 butir telur
- 100 ml susu kental manis
- 100 gram tepung terigu
- ½ sdt *baking powder*
- 3 buah pisang raja matang, iris
- 100 gram keju cheddar parut

Cara membuat:

1. Siapkan dandang untuk mengukus. Olesi loyang ukuran 18 cm dengan margarin dan alasi kertas roti.
2. Tim cokelat masak hingga meleleh, angkat.
3. Kocok margarin hingga lembut. Masukkan telur, sambil terus dikocok hingga tercampur rata. Tambahkan susu kental manis, aduk rata.
4. Masukkan tepung terigu dan *baking powder* sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan dengan spatula hingga rata. Tuang ke dalam loyang, tata irisan pisang di atasnya. Taburi setengah bagian keju dan kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Keluarkan cake dari loyang, taburi dengan sisa keju parut, potong menurut selera.
6. Sajikan.

Untuk : 8 potong

928. Buah Saus Krim

Bahan:

- 6 buah jeruk sunkist
- 1 buah pir segar, potong dadu
- 10 buah anggur merah
- 1 kaleng buah peach
- 1 kaleng buah leci
- 2 buah kiwi, potong-potong
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 2 buah apel, kupas potong dadu

Saus:

- 250 gram *cream cheese*
- 250 ml krim kental dingin
- 200 ml susu kental manis

Hiasan:

Buah ceri merah secukupnya

Cara membuat:

1. Peras jeruk menggunakan alat pemeras hingga kering. Sisihkan kulitnya untuk wadah.
2. Campur buah segar dan buah kaleng menjadi satu. Simpan ke dalam lemari es.
3. **Saus:** Kocok *cream cheese* hingga lembut. Masukkan krim kental dan susu kental manis, kocok kembali hingga tercampur rata.
4. Campur buah dingin dengan saus, aduk rata. Simpan kembali dalam lemari es.
5. Ambil satu jeruk Sunkist, isi dengan selada buah. Hias dengan ceri merah.
6. Sajikan dingin

Untuk: 4-6 orang

929. Sup Kacang Polong

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, iris
- 300 gram kacang polong beku
- 1 liter kaldu
- 100 ml krim kental
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- ½ biji pala, memarkan
- 250 gram lidah asap, potong dadu
- 3 potong sosis sapi, iris
- 2 lembar daging asap, iris

Taburan:

Peterseli cincang secukupnya

Cara membuat:

1. Cuci bersih kacang polong beku, cuci bersih. Tiriskan kemudian proses dalam tabung blender hingga lembut. Sisihkan.
2. Panaskan margarine, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat.
3. Campur tumisan bawang bombai, kacang polong yang telah dihaluskan, kaldu, garam, merica, dan pala, didihkan dan masak hingga mengental.
4. Masukkan krim kental, lidah asap, sosis, dan daging asap, masak sebentar dan angkat. Tuangkan ke dalam mangkuk.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

930. Ayam Panggang Isi Sayuran

Bahan:

- 1 ekor ayam berat 1 kg
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam

Isi:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang kasar
- 6 siung bawang putih, cincang
- 1 batang daun bawang iris
- 2 batang seledri, iris
- 1 batang wortel, potong dadu kecil
- 1 buah kentang, kupas, potong dadu
- 6 sdm kacang polong
- 4 potong sosis sapi, cincang
- 100 gram tepung roti
- 50 gram keju cheddar parut
- 1 butir telur
- 1 sdt garam

- 1 sdt merica bubuk
- ½ biji pala, parut

Olesan:

- 3 sdm madu
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm margarin lelehkan

Saus:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 2 sdm tepung terigu
- 200 ml sari jeruk manis
- 2 sdm madu
- 3 sdm selai jeruk
- 3 cm jahe, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Pelengkap:

Kentang goreng dan tomat ceri panggang

Cara membuat:

1. Cuci bersih ayam utuh. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, angkat. Campur tumisan bersama daun bawang, seledri, wortel, kentang, kacang polong, sosis sapi, tepung roti, telur, garam, merica, dan pala, aduk rata.
3. Masukkan isian ke dalam rongga ayam, padatkan dan rapakan. Ikat dengan benang. Taruh ayam dalam pinggan tahan panas.
4. **Olesan:** Campur semua bahan, aduk

rata. Olesi seluruh bagian ayam hingga rata.

5. Panggang dalam oven panas selama 15 menit. Olesi kembali dan tutup dengan *aluminium foil* selama kira-kira 1 jam. Buka *aluminium foil* dan teruskan memanggang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Masukkan sari jeruk, madu, selai jeruk, jahe, garam, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
7. Sajikan hangat dengan kentang goreng dan tomat ceri panggang.

Untuk: 6 orang

931. Ceri Kelapa Cokelat

Bahan:

- 100 gram mentega
- 200 gram gula bubuk
- 100 ml krim kental
- 200 gram kelapa parut kering, siap beli
- 1 sdm rum
- 14 buah ceri merah bertangkai dalam sirup

Pelapis:

- 150 gram cokelat masak “dark” lelehkan

Cara membuat:

1. Lelehkan mentega, angkat. Campur dengan gula bubuk, krim kental, kelapa parut, dan rum, aduk rata. Bagi menjadi 14 bagian.
2. Ambil satu bagian adonan, letakkan ceri merah ditengahnya dan bentuk bulat sedang. Simpan dalam lemari es.
3. Celupkan bola-bola ke dalam cokelat masak leleh, angkat dan biarkan mengeras.
4. Sajikan.

Untuk: 14 buah

932. Kentang udang Panggang

Bahan:

- 4 buah kentang besar
- 80 gram keju cheddar parut

Taburan:

- 1 sdt peterseli cincang

Isi:

- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai, cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 16 ekor udang sedang
- 8 buah scallops
- 1 sdm tepung terigu
- 50 ml krim kental
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 100 gram keju mozzarella parut

Pelengkap:

- Saus sambal dan *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Cuci bersih kentang dan kukus hingga matang, angkat. Bungkus dalam *aluminium foil*, selagi panas potong memanjang, rekahkan.
2. Taburi keju cheddar parut pada potongan kentang.
3. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan scallop, masak hingga berubah warna. Beri krim, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Angkat.
4. Tata tumisan di atas potongan kentang, taburi dengan keju mozzarella parut dan peterseli cincang. Panggang dalam oven panas selama 20 menit atau hingga keju meleleh. Angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

933. BBQ Sate

Bahan:

- 2 potong dada ayam filet, potong dadu
- 300 gram daging sapi has dalam
- 4 batang daun bawang
- 1 buah paprika merah, potong dadu
- 1 buah paprika hijau, potong dadu
- 1 buah paprika kuning, potong dadu

Saus Rendaman:

- 1 sdm cuka anggur
- 2 sdm kecap asin pekat
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm madu
- 6 sdm saus *barbeque*, siap beli

Pelengkap:

Saus sambal, mayonnaise, dan kentang goreng
Tusukan sate secukupnya

Cara membuat:

1. **Saus Rendaman:** Campur cuka anggur dengan kecap asin, gula pasir, garam, merica bubuk, madu, dan saus *barbeque*, aduk rata.
2. Masukkan potongan dada ayam dan daging sapi, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Ambil tusukan sate, tusuk daun bawang, daging ayam, daging sapi, selingi dengan paprika merah, paprika hijau, dan paprika kuning. Atau urutan menurut selera.
4. Panggang sate di atas bara api sambil dibolak-balik hingga matang, angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal, *mayonnaise*, dan kentang goreng.

Untuk: 4 orang

934. Stroberi Isi Es Krim

Bahan:

20 buah stroberi
500 ml es krim rasa vanilla

Hiasan:

Whipping cream semprot

Pelengkap:

Saus stroberi

Cara membuat:

1. Stroberi, buang daunnya, cuci bersih, tiriskan, melalui dasar buah, kerok isinya, dan isi dengan es krim dan simpan di *freezer*.
2. Sajikan dengan dihias krim semprot dan saus stroberi.

Untuk: 4 orang

935. Tahu Kenyol

Bahan:

10 buah tahu kecil
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Isi:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
 $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
100 gram udang, haluskan
1 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
100 gram tepung sagu

Saus:

8 buah cabai rawit merah
3 siung bawang putih
6 sdm selai kacang
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
150 ml air
10 sdm kecap manis
2 sdm saus tomat

Cara membuat:

1. Potong tahu menjadi dua bagian bentuk segitiga, kerok isi tahu hingga membentuk lubang. Sisihkan.
2. **Isi:** Haluskan bawang merah, bawang putih, dan ketumbar. Campur kerokan tahu dengan udang, garam, merica, gula pasir, dan tepung sagu, aduk rata.
3. Ambil satu potong tahu, beri dengan campuran isi dan padatkan.
4. **Saus:** Goreng cabai rawit merah dan bawang putih hingga layu. Angkat dan haluskan, tambahkan selai kacang, garam, kecap manis, dan saus tomat, aduk rata. Masak dengan api sedang hingga mendidih, angkat.
5. Panaskan minyak, goreng tahu hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
6. Sajikan selagi hangat bersama saus.

Untuk : 20 potong

936. Tahu Kecap

Bahan:

- 250 gram tahu putih, haluskan
 - 150 gram udang, cincang kasar
 - 3 butir telur, kocok sebentar
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt merica bubuk
 - 2 lembar kol, iris halus
 - 50 gram taoge, buang akarnya
 - 1 buah wortel, serut
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Taburan:

- Kacang tanah goreng, tumbuk kasar
- Irisan daun seledri dan bawang goreng

Saus:

- 5 buah cabai rawit merah, goreng
- 3 siung bawang putih, goreng utuh
- 10 sdm kecap manis
- 1 sdm air jeruk nipis
- 150 ml air panas

Cara membuat:

1. Campur telur kocok dengan garam dan merica bubuk, aduk rata. Tambahkan tahu, aduk.
2. Panaskan minyak dalam wajan pipih ukuran 12 cm, tuangkan adonan telur dan goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. **Saus:** Haluskan cabai goreng, bawang putih goreng, dan kacang tanah. Campur dengan kecap manis, air jeruk nipis, dan air, aduk rata.
4. Siapkan piring, letakkan tahu goreng, irisan kol, taoge, wortel serut, irisan seledri, dan bawang goreng. Tuangi sausnya dan taburi kacang goreng.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

937. Tahu Ayam Kare

Bahan:

- | | | | |
|----|----------------------------------|-----|--------------------------|
| 4 | potong lontong, siap beli | 1 | sdt jintan |
| ½ | ekor ayam, potong 20 bagian | 2 | biji kapulaga bubuk |
| 2 | sdm minyak goreng | 2 | biji adas manis, sangrai |
| 3 | lembar daun salam | 1/2 | sdt merica butiran |
| 5 | lembar daun jeruk | 1 | sdt garam |
| 2 | batang serai, memarkan | 1 | sdt gula pasir |
| 1 | batang kecombrang, iris | | |
| 3 | cm jahe, memarkan | | |
| 1 | liter santan dari 1 butir kelapa | | |
| 10 | potong tahu goreng, siap beli | | |

Pelengkap:

Bawang goreng dan emping goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 6 cm kunyit, bakar
- 1 sdm ketumbar, sangrai

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng, tumis semua bumbu hingga harum.
2. Masukkan ayam, daun salam, daun jeruk, serai, kecombrang, dan jahe, masak hingga ayam berubah warna.
3. Tuangkan santan, masak hingga ayam lunak. Tambahkan tahu, masak sebentar, angkat.
4. Siapkan mangkuk, tata potongan lontong secukupnya, tuangkan kuah beserta isiannya.
5. Sajikan hangat, taburi bawang goreng dan emping goreng.

Untuk: 6 orang

938. Rujak Tahu

Bahan:

- 200 gram mi basah
- 1 potong tahu putih besar
- 1 buah mentimun
- 4 lembar juhi panggang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus:

- 150 gram gula merah sisir
- 50 gram asam jawa
- 500 ml air
- 10 sdm kecap manis
- 3 sdm cuka masak

Bumbu yang dihaluskan:

- 5 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah
- 10 buah cabai rawit
- ½ sdt garam

Cara membuat:

1. **Saus:** Rebus gula merah bersama asam jawa hingga mendidih. Angkat dan saring. Masukkan bumbu halus dan kecap manis, aduk dan masak kembali hingga mendidih. Angkat.
2. Siram mi basah dengan air panas, tiriskan.
3. **Penyajian:** Siapkan mangkuk, tata mi, potongan tahu goreng, mentimun, dan tuangkan sausnya. Taburi juhi panggang di atasnya.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

939. Sup Telur Jahe

Bahan:

- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 2 cm jahe, kupas dan memarkan
- 1 liter kaldu ayam
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 12 capit kepiting rebus
- 200 gram jagung manis kalengan
- 150 gram asparagus kalengan, potong-potong
- 5 buah jamur *shitake* segar, iris
- 1 sdm tepung sagu, larutkan dengan sedikit air
- 3 butir telur, kocok lepas
- 1 batang daun bawang, iris halus

Taburan:

Daun ketumbar

Pelengkap:

Irisan cabai rawit campur dengan kecap asin

Cara membuat:

1. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan kaldu dan jahe, didihkan.
2. Kocok telur sebentar, tuangkan ke dalam kaldu mendidih hingga membentuk serabut. Kentalkan dengan larutan maizena dan didihkan hingga mengental.
3. Masukkan garam dan merica bubuk, sapit kepiting, jagung, asparagus, dan irisan jamur *shitake*, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daun bawang dan daun ketumbar. Lengkapi dengan irisan cabai rawit dan kecap asin.

Untuk: 6 orang

940. *Sechuan shrimp*

Bahan:

- 500 gram udang sedang, buang kulit, sisakan ekornya
- 2 sdt soda kue
- 150 gram rebung, iris
- 1 batang wortel, iris
- 6 buah jamur *shitake* segar, potong-potong
- 6 buah cabai kering, potong 1 cm

Rendaman:

- 3 sdm saus sambal
- 2 sdm saus plum
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm madu
- 50 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm tepung maizena

Saus:

- 1 sdm minyak goreng
- 1 sdt minyak wijen
- 2 siung bawang putih, memarkan
- 1 cm jahe, iris bentuk korek api

Cara membuat:

1. Rendam udang dengan campuran air dan soda kue selama 30 menit hingga rata dan siram dengan air mengalir dari kran selama 15 menit agar udang mempunyai cita rasa renyah.
2. Campur semua bahan rendaman, kecuali tepung maizena, aduk rata. Lumuri udang dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 10 menit. Masukkan tepung maizena, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang berbumbu, jamur *shitake*, dan wortel, masak hingga udang matang. Masukkan potongan cabai merah kering, aduk rata. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

941. Beef Brokoli

Bahan:

- 350 gram daging sapi has dalam
- 200 gram brokoli
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 7 siung bawang putih, cincang
- 1 bawang bombai, potong-potong
- 1 cm jahe, iris

Rendaman:

- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 5 sdm saus tiram
- 2 sdm madu
- 1 sdm *plumsauce*
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 sdm tepung sagu

Cara membuat:

1. Potong daging berlawanan serat. Sisihkan.
2. **Rendaman:** Campur kecap manis, kecap asin, saus tiram, *plumsauce*, madu, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masukkan daging sapi, aduk dan diamkan selama 15 menit. Tambahkan tepung sagu, aduk rata.
3. Panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daging berbumbu, masak hingga daging berubah warna. Tambahkan brokoli, masak hingga daging matang dan mengering, angkat..
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

942. Koktail Buah Aroma Almond

Bahan

Sirup:

500 ml air

150 gram gula batu

2 lembar daun pandan, simpulkan

Esens almond secukupnya

Isi:

1 kaleng leci dalam sirup

1 kaleng jeruk manis dalam sirup

2 buah kiwi, iris

3 buah markisa, ambil isinya

10 buah stroberi, potong-potong

200 gram melon kuning, potong-potong

Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. **Sirup:** Rebus air bersama gula batu dan daun pandan. Setelah gula larut dan mendidih, tambahkan esens almond secukupnya, masak sebentar. Angkat, hilangkan uap panasnya.
2. Masukkan ke dalam sirup leci dan sirupnya, jeruk manis, kiwi, stroberi, dan melon, simpan dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dingin atau sajikan dengan es batu.

Untuk: 6 orang

943. Cokelat Kasih Sayang

Bahan:

- 100 ml krim kental
- 20 gram mentega tawar
- 250 gram cokelat masak "dark"
- 100 gram gula bubuk
- 50 gram kacang mete atau almond sangrai, cincang halus
- 3 sdm orange *liquor/grand marnier*
- 150 gram cokelat masak "milk"
- 50 gram cokelat bubuk

Cara membuat:

1. Panaskan krim kental dengan gula bubuk dan mentega tawar hingga hangat. Angkat.
2. Tim cokelat masak hingga meleleh.
3. Campur cokelat masak leleh dengan krim kental hangat, aduk rata hingga hilang uap panasnya. Tambahkan kacang mete atau almond cincang dan *grand marnier*, aduk rata.
4. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 2 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.
5. Ambil sesendok adonan, bulatkan dan celupkan ke dalam cokelat masak "milk" yang telah dilelehkan dan gulingkan di atas cokelat bubuk.
6. Simpan dalam lemari pendingin atau lemari es.
7. Sajikan.

Untuk: 450 gram

944. Sup Kentang Ubi Merah

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 1 sdm tepung terigu, ayak
- 1 liter susu cair
- 250 ml kaldu ayam
- 4 buah kentang, kukus dan haluskan
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- 200 gram jagung manis pipilan
- 200 gram kacang merah, rebus matang atau dalam kaleng
- 100 ml krim kenta

Hiasan:

Irisan daging asap dan 1 sdm peterseli cincang

Pelengkap:

Roti bawang: 1 buah roti perancis, potong setebal 1 cm

Olesan:

3 sdm mentega campur dengan 3 siung bawang putih cincang, 1 sdt peterseli cincang, tambahkan $\frac{1}{2}$ sdt garam dan $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk, aduk rata. Oleskan diroti dan panggang hingga berwarna kecokelatan

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan tepung terigu, masak sebentar. Tambahkan susu cair, kaldu, kentang, garam, dan merica, masak hingga mendidih..
3. Masukkan jagung manis dan kacang merah, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat, taburi dengan irisan daging asap dan peterseli. Lengkapi dengan roti bawang.

Untuk: 6 orang

945. Bistik Kasih Sayang

Bahan:

- 300 gram daging sapi cincang
- 2 sdm bawang bombai cincang, tumis
- 50 gram pasta hati sapi, siap beli
- 1 sdm susu bubuk
- 6 sdm kecap asin beraroma
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 biji pala, parut
- 3 butir telur
- 4 lembar keju lembaran
- 3 sdm margarin

Pelengkap:

Setup sayuran dan kentang goreng

Saus:

2 sdm margarin, 1 buah bawang bombai, iris, 1 sdm tepung terigu, 500 ml air, 8 sdm kecap manis, 3 sdm saus tomat, 4 sdm kecap asin beraroma, 1 sdt kecap inggris, 1 sdt garam, 1 sdt merica bubuk, dan 1 biji pala, memarkan

Cara membuat:

1. Campur daging sapi cincang, bawang bombai, pasta hati, kecap asin beraroma, garam, merica bubuk, dan pala, aduk rata. Tambahkan telur, aduk.
2. **Penyelesaian:** Gunakan cetakan pemotong bentuk jantung hati, isi setengah bagian cetakan, letakkan keju lembaran, tutup dengan adonan, padatkan. Simpan dalam lemari pendingin selama 1 jam.
3. **Saus:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tuangkan air, aduk rata. Masukkan kecap manis, saus tomat, kecap asin, kecap inggris, garam, merica, dan pala, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
4. **Penyajian:** Panaskan margarin, masak daging hingga matang kedua sisinya, angkat. Tata dalam piring, lengkapi dengan setup sayuran, dan tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

946. Manggo Strawberry Pudding

Bahan:

- 1 buah mangga arumanis, haluskan
- 50 gram gula pasir
- 100 ml susu cair
- ½ sdm agar-agar bubuk warna putih
- 125 gram *cream cheese*, kocok
- 200 ml krim kental, kocok
- 5 gram gelatin, larutan dengan 3 sdm air hangat

Hiasan:

Buah mangga dan stroberi

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kecil-kecil, sisihkan.
2. Campur mangga dengan gula pasir, susu cair, dan agar-agar, aduk rata dan didihkan. Angkat.
3. Kocok dengan wadah terpisah *cream cheese* dan krim kental hingga mengembang kaku. Campurkan ke adonan mangga, aduk rata.
4. Larutkan gelatin dengan air hangat. Tuangkan ke dalam adonan mangga, aduk rata.
5. Tuangkan adonan isi ke dalam gelas saji dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
6. Hias dengan potongan mangga dan stroberi, sajikan dingin.

Untuk: 12 gelas

947. *Emping Pedas*

Bahan:

- 250 gram emping
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- 50 ml air
- 100 gram gula pasir
- 2 lembar daun jeruk

Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, goreng emping hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Siapkan wajan, taruh bumbu yang dihaluskan, daun jeruk, air, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga bumbu harum dan gula menjadi caramel. Masukkan emping goreng, aduk rata.
3. Simpan dalam stoples kedap udara.

Untuk: 350 gram

948. Onde-Onde Kacang Merah

Bahan

Isi:

- 400 gram kacang merah dalam kaleng
- 100 ml air
- 150 gram gula pasir
- ½ sdt vanili bubuk
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 3 sdm minyak goreng

Kulit:

- 150 gram tepung ketan
- 25 gram tepung sagu
- 25 gram gula pasir
- 1 sdt garam
- 100 ml air hangat
- 1 sdm air kapur sirih
- 150 gram wijen
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. **Isi:** Tiriskan kacang merah dan haluskan. Didihkan air bersama gula, vanili bubuk, dan daun pandan. Masukkan kacang merah halus, masak hingga kalis, angkat dan dinginkan. Bagi menjadi 30 bagian, sisihkan.
2. **Kulit:** Campur tepung ketan, tepung sagu, gula pasir, dan garam, aduk rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit dan air kapur sirih, aduk rata dan uleni hingga kalis. Bagi adonan menjadi 30 bagian.
3. **Penyelesaian:** Ambil satu adonan kulit isi dengan 1 bagian adonan isi, bulatkan. Celupkan ke dalam air sebentar, lumuri dengan wijen, sisihkan.
4. Panaskan minyak dan goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 30 buah

949. Talam Udang

Bahan:

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| 100 gram tepung hunkue | 1 buah cabai merah besar, iris halus |
| 1 liter santan dari 2 butir kelapa | 1 lembar daun jeruk, iris halus |
| 1 sdt garam | 1 sdt garam |
| 50 gram gula pasir | ½ sdt merica bubuk |
| 1 lembar daun pandan, simpulkan | 1 sdt gula pasir |

Lapisan Santan:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 25 gram tepung beras | 2 sdm minyak goreng |
| 500 ml santan dari satu butir kelapa | Bawang goreng secukupnya |
| ¼ sdt garam | Irisan seledri secukupnya |
| 1 lembar daun pandan, simpulkan | |

Topping:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 250 gram udang, cincang kasar | Bumbu yang dihaluskan: |
| 5 sdm bawang merah goreng | 2 buah cabai merah besar |
| 3 sdm bawang putih goreng | 3 butir bawang merah |
| | 3 siung bawang putih |
| | 1 sdt garam |
| | 1 sdt gula pasir |

Cara membuat:

1. Siapkan mangkuk kecil, olesi minyak goreng. Sisihkan.
2. Campur tepung hunkue dengan santan, garam, dan gula pasir. Tambahkan daun pandan, aduk dan masak hingga mengental, angkat. Tuangkan ke dalam mangkuk.
3. **Lapisan Santan:** Campur tepung beras dengan santan, garam, dan daun pandan, aduk rata dan didihkan, setelah mengental, angkat.
4. **Topping:** Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, cabai merah, daun jeruk, garam, merica bubuk dan gula pasir, masak hingga mongering. Letakkan di atas talam, taburi dengan bawang goreng dan irisan daun seledri.
5. **Penyajian:** Sajikan talam udang dengan kuah santan.

Untuk: 30 buah

950. Mutiara Telur Aroma

Bahan

Sirup:

- 500 ml air
- 180 gram gula pasir
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 5 biji cengkih
- 150 gram jahe, memarkan

Isi (mutiara telur):

- 125 gram tepung beras
- 125 gram tepung ketan
- 8 kuning telur kampung

Cara membuat:

1. **Isi (mutiara telur):** Campur tepung beras dan tepung ketan, aduk rata, sisihkan. Kocok kuning telur hingga berwarna pucat dan mengembang. Masukkan campuran tepung, aduk rata hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bentuk bola-bola kecil, sisihkan.
2. **Sirup:** Masak air bersama gula pasir, daun pandan, cengkih, dan jahe hingga mendidih. Masukkan bola-bola telur mutiara, masak hingga mengapung dan matang. Angkat.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

951. Roti Sarden Keju

Bahan:

- 10 iris roti tawar
- 1 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai cincang
- 10 sdm saus tomat
- 1 sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- ¼ buah nanas, potong-potong
- 2 buah tomat, ambil dagingnya, potong dadu
- 50 gram keju mozzarella, parut kasar
- 1 kaleng ikan sarden

Cara membuat:

1. Roti tawar buang kulitnya, bentuk segi empat atau cetak bulat, sisihkan.
2. **Olesan:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan saus tomat, gula, garam, dan merica bubuk, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
3. Ambil satu potong roti, beri olesan di atasnya, letakkan ikan, irisan nanas, tomat, dan keju mozzarella.
4. Letakkan di atas loyang dan panggang dalam oven dengan suhu 175°C hingga berwarna kecokelatan dan keju meleleh.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 10 potong

952. Kentang Gendut

Bahan:

5 buah kentang besar

Isi:

- 1 sdm margarin
- ½ bawang bombai cincang
- 150 gram daging sapi cincang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- ½ sdt pala bubuk
- 1 butir telur
- 1 sdm susu bubuk
- 1 batang seledri, iris
- 50 gram keju, parut

Pelengkap:

Saus sambal atau *mayonnaise*

Cara membuat:

1. Cuci bersih kentang, kukus matang dan belah menjadi dua bagian. Buat lubang, keluarkan isi dan haluskan.
2. **Isi:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan daging sapi cincang, garam, merica, dan pala bubuk, aduk rata. Angkat.
3. Campur kentang halus dengan telur, susu bubuk, dan tumisan, aduk rata.
4. Ambil satu kentang, masukkan isian secukupnya, taburi keju parut dan panggang hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan hangat dengan saus sambal atau *mayonnaise*.

Untuk: 10 potong

953. Puding Jeruk Markisa

Bahan:

- 500 ml sari jeruk manis
- 50 gram gula pasir
- 1 sdm tepung maizena
- 50 ml krim kental
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 2 putih telur
- 2 buah markisa

Cara membuat:

1. Siapkan gelas kecil-kecil, sisihkan.
2. Campur sari jeruk dengan gula pasir, tepung maizena, krim kental, dan agar-agar, aduk rata.
3. Masak agar-agar hingga mendidih, angkat. Tambahkan krim kental, aduk rata.
4. Kocok putih telur hingga mengembang kaku, tuangkan adonan agar-agar, kocok kembali hingga tercampur rata.
5. Tuangkan adonan isi ke dalam gelas dan simpan dalam lemari pendingin selama 3 jam hingga mengeras.
6. Hias dengan buah markisa, sajikan dingin.

Untuk : 12 gelas

954. Puding Kacang Hijau Klapmud

Bahan:

- 200 gram kacang hijau
- 800 ml air
- 150 gram gula pasir
- 200 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- $\frac{1}{4}$ sdt vanili bubuk
- 1 buah kelapa muda, kerok

Cara membuat:

1. Siapkan blender dan pinggan tahan panas ukuran 20 cm.
2. Rebus kacang hijau dengan air hingga lunak. Angkat dan tiriskan. Air sisa merebus, tambahkan santan dan air, hingga berjumlah 700 ml.
3. Proses dalam blender $\frac{3}{4}$ bagian kacang hijau, sedikit santan, dan gula pasir, hingga lembut.
4. Campur kacang hijau dengan agar-agar bubuk, dan vanili bubuk, aduk rata dan masak hingga mendidih. Angkat dan tuangkan ke dalam pinggan taburi dengan kelapa muda. Hilangkan uap panasnya dan dinginkan.
5. Sajikan dingin.

Untuk : 16 potong



955. Teh Pandan Susu

Bahan:

- 600 ml air
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 2 sachet teh celup
- Susu kental manis secukupnya

Cara membuat:

1. Masak air bersama daun pandan hingga mendidih. Angkat.
2. Celupkan teh sachet ke dalam air daun pandan hingga pekat. Tambahkan susu kental manis secukupnya, aduk rata.
3. Tuangkan ke dalam gelas saji.

Untuk : 2 gelas

956. Sandwich Ala Mama

Bahan:

- 2 butir telur
- 2 sdm susu cair/air
- 2 sdm keju cheddar parut
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- 8 lembar bayam, iris halus
- 1 sdm margarin
- 4 iris roti tawar

Cara membuat:

1. Kocok telur bersama susu cair. Tambahkan keju parut, garam, dan merica, aduk rata. Masukkan irisan bayam, aduk.
2. Panaskan margarin, masukkan telur, buat orak-arik, masak hingga matang. Angkat.
3. Isi roti tawar dengan telur, rapatkan, potong menurut selera.
4. Letakkan ke dalam piring saji.

Untuk : 2 orang

957. Pasta Saus Krim

Bahan:

- 2½ ltr air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram pasta/spaghetti/angel hair

Saus:

- 1 sdm mentega atau margarin
- 1 buah bawang bombai, cincang
- 4 sdm tepung terigu
- 800 ml susu cair
- 50 gram keju cheddar parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 2 potong sosis sapi/ayam, iris
- 2 lembar daging sapi/ayam asap, iris

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta/spaghetti/angel hair selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan mentega atau margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan tepung terigu, tambahkan susu cair, keju cheddar, garam, dan merica bubuk, aduk rata, masak sebentar. Tambahkan pasta, sosis sapi/ayam, dan daging sapi/ayam asap. Aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Tuang ke dalam piring saji, taburi keju parut.

Untuk: 6 orang

958. Kurma Cokelat Krim

Bahan:

50 buah kurma, buang bijinya

Isi Cokelat Krim:

100 ml krim kental

250 gram cokelat masak "dark"

100 gram gula bubuk

Pelapis:

250 gram cokelat masak "dark", lelehkan

Hiasan:

100 gram cokelat "milk", lelehkan

Cara membuat:

1. **Isi Cokelat Krim:** Lelehkan cokelat masak, setelah meleleh masukkan krim kental dan gula bubuk, aduk rata. Angkat, hilangkan uap panasnya.
2. Simpan dalam lemari pendingin sedikitnya 2 jam hingga menjadi adonan cokelat yang dapat dibentuk.
3. Setelah dapat dibentuk, ambil sedikit adonan, masukkan ke dalam korma, dan celupkan ke dalam cokelat masak "dark" yang telah dilelehkan. Angkat, hias dengan cokelat "milk".
4. Simpan dalam lemari es hingga mengeras.
5. Kemas menurut selera.

Untuk : 50 korma

959. Milk Pudding Orange Cocktail

Bahan

Sirup:

- 500 ml air
- 250 gram gula pasir
- 5 cm kayu manis
- 5 biji cengkih
- 10 buah jeruk manis/lokam, kupas
- 1 buah melon, potong dadu

Milk Pudding:

- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1 liter susu cair
- 200 gram gula pasir
- Esens almond secukupnya

Pelengkap:

Stroberi dan daun mint

Cara membuat:

1. **Sirup:** Masak air bersama gula pasir, kayu manis, dan cengkih, setelah mendidih, angkat, hilangkan uap panasnya. Masukkan jeruk manis dan melon, simpan dalam lemari es.
2. **Milk Pudding:** Campur semua bahan menjadi satu. Masak sambil diaduk, aduk hingga matang. Angkat, tuang dalam loyang, biarkan mengeras. Potong-potong
3. Sajikan dingin dengan puding susu.

Untuk : 6 - 8 orang

960. Es Kacang Merah

Bahan:

- 200 gram kacang merah dalam kaleng
- 200 ml air
- 200 gram gula pasir
- 1 lembar daun pandan, simpulkan
- 250 gram jelly warna-warni, siap pakai
- 200 gram sari kelapa
- 150 gram tape singkong, potong dadu
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa, rebus matang
- Sirup merah secukupnya
- Susu kental manis secukupnya
- Es serut secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama gula dan daun pandan. Masukkan kacang merah, masak hingga gula meresap ke dalam kacang.
2. Siapkan mangkuk, tuangkan sirup merah, taruh isiannya secukupnya, dan santan. Beri es serut dan tuangkan susu kental manis.
3. Sajikan segera.

Untuk: 8- 10 orang

961. Choco Nut Yummy

Bahan:

- 150 gram tepung terigu
- 1 sdt ragi instan
- 3 sdm gula pasir
- 200 ml susu cair
- 2 butir telur
- ½ sdt vanili bubuk
- ¼ sdt garam
- 1 sdm mentega, lelehkan

Olesan:

Selai cokelat dan selai kacang

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, dan susu cair, aduk rata.
2. Masukkan telur, aduk. Tambahkan vanili bubuk, garam, dan mentega yang dilelehkan, aduk rata. Istirahatkan adonan selama 30 menit.
3. Siapkan wajan pipih, ukuran 6 atau 12 cm, olesi dengan margarine. Tuangkan adonan hingga hampir penuh, masak hingga kue matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan sisihkan.
4. Sajikan dengan diolesi selai cokelat dan selai kacang.

Untuk: 14 potong

962. Sup Celup-Celup

Bahan:

- 1¼ liter air
- 2½ cm jahe, iris dan memarkan
- 3 batang serai, iris serong bagian putihnya
- 5 lembar daun jeruk
- 250 gram udang sedang, kupas, dan belah punggungnya
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 500 gram aneka olahan seafood, iris
- 6 lembar sawi putih, iris
- 2 batang daun bawang, iris
- 100 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan
- 3 sdm kecap ikan
- 5 sdm air jeruk nipis
- 8 buah cabai rawit, memarkan

Taburan:

- 2 batang daun ketumbar

Cara membuat:

1. Didihkan kaldu, masukkan jahe, serai, akar daun ketumbar, dan daun jeruk purut. Tambahkan udang.
2. Setelah mendidih kembali, Masukkan kecap ikan, aduk rata. Angkat, tambahkan air jeruk nipis, garam, merica, dan gula.
3. Masukkan aneka olahan seafood, sawi putih, dan daun bawang. Tambahkan kecap ikan, air jeruk nipis, dan cabai rawit.
4. Siapkan mangkuk, tata soun. Tuangkan sup dan isiannya.
5. Sajikan hangat, taburi daun ketumbar.

Untuk: 6 orang

Olahan seafood siap saji: Chikuwa, SG Crab Stick, dan Sandwich Tofu.

963. Lumpia Sayuran

Bahan

Kulit:

100 gram tepung beras	5 lembar daun selada bokor, iris
50 gram tepung terigu	100 gram bihun, rendam air panas hingga lunak
400 ml air	2 batang wortel, serut
3 putih telur	100 gram selai kacang
2 sdm minyak goreng	
¼ sdt garam	
1 sdm minyak wijen	

Isi:

1 sdm minyak goreng	6 butir bawang merah, cincang
250 gram udang, kupas, iris	10 buah cabai rawit merah, iris
150 gram daging ayam, iris	2 batang daun ketumbar, cincang
1 sdt garam	2 sdm air jeruk nipis
1 sdt merica bubuk	1 sdm gula pasir
2 sdt gula pasir	¼ sdt garam

Saus:

Cara membuat:

1. **Kulit:** Campur tepung beras, tepung terigu, air, putih telur, minyak goreng, dan garam, aduk rata. Buat dadar tipis-tipis dengan wajan datar ukuran 20 cm.
2. Panaskan minyak, tumis udang dan ayam hingga berubah warna. Masukkan saus tiram, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga matang, angkat.
3. **Penyelesaian:** Ambil selembar kulit lumpia, tata tumisan, daun selada, bihun, dan wortel, gulung bentuk lumpia.
4. **Saus:** Campur air jeruk nipis dengan gula pasir dan garam. Masukkan irisan bawang merah, cabai, dan daun ketumbar, aduk rata.
5. Sajikan lumpia bersama sausnya.

Untuk: 12 potong

964. Bakso Asam Manis

Bahan:

- 12 butir bakso ikan
- 12 butir bakso udang
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 3 buah jeruk manis, kupas

Saus:

- 250 ml sari jeruk manis/jus orange
- 3 sdm saus tomat
- 3 sdm gula pasir
- 5 cm jahe, memarkan
- 2 sdm tepung maizena, larukan dengan sedikit air

Pelengkap:

Irisan daun bawang

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur sari jeruk dengan saus tomat dan gula pasir, aduk rata. Masak bersama jahe hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, masukkan nanas dan jeruk. Angkat.
2. Panaskan minyak, masukkan bakso ikan dan bakso udang, goreng sebentar. Angkat dan tiriskan..
3. Siapkan piringan, tata bakso, tuangkan saus dan isiannya. Tambahkan irisan daun bawang.
4. Sajikan.

Untuk: 4 orang

965. Brownies Kukus

Bahan:

- 5 butir telur
- 175 gram gula pasir
- ½ sdt *cake emulsifier*, misal Sp, Ovalet, dan Tbm
- 100 gram tepung terigu
- 35 gram cokelat bubuk
- 100 gram margarin, cairkan
- 150 gram cokelat masak, potong dadu atau serut kasar

Hiasan:

Selai kacang dan cokelat masak leleh

Cara membuat:

1. Siapkan loyang bentuk segi empat, ukuran 20 cm. Olesi dengan margarin dan taburi tepung terigu. Panaskan dandang.
2. Kocok telur bersama gula pasir dan *cake emulsifier* hingga lembut. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk, aduk rata. Tuangkan margarin cair dan potongan cokelat masak, aduk perlahan dengan spatula hingga rata.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan kukus selama 30 menit, angkat dan dinginkan.
4. Olesi permukaan kue dengan selai kacang dan hias dengan cokelat masak, potong menurut selera.
5. Sajikan.

Untuk: 12 potong

966. Roti Si Panjang

Bahan:

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|------------------|
| 1 | buah roti perancis | 1 | sdm kecap manis |
| 1 | sdm margarin | 1 | sdm saus tomat |
| 3 | butir telur, kocok | 1 | sdt garam |
| 1 | buah bawang bombai, cincang | 1 | sdt merica bubuk |
| ½ | sdt garam | | |
| ¼ | sdt merica bubuk | | |

Isi:

- 2 sdm minyak goreng
- 2 siung bawang putih, cincang
- 150 gram daging ayam, iris tipis bentuk korek api

Pelengkap:

Saus tomat, saus sambal, daun selada, tomat, dan mentimun

Cara membuat:

1. Potong roti menurut selera. Belah memanjang tidak putus, olesi dengan margarin, sisihkan.
2. **Isi:** Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Masukkan kecap manis, saus tomat, garam, dan merica, aduk rata. Masak hingga mengering, angkat.
3. Kocok telur sebentar, masukkan bawang bombai, garam, merica, dan tumisan ayam, aduk rata.
4. Panaskan sedikit minyak, buat dadar, lipat sesuai ukuran roti perancis. Goreng hingga matang, angkat.
5. Ambil roti perancis yang telah diolesi margarin, tata daun selada, olesi saus tomat, dan saus sambal. Letakkan dadar, tomat, dan mentimun.
6. Sajikan.

Untuk: 2 orang

967. Soda Meriah

Bahan:

- 200 ml sirup orange
- 1.5 liter soda manis putih
- 1 buah jeruk sunkist, iris

Pelengkap:

- Daun mint secukupnya
- Es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Siapkan wadah, campur sirup orange dan soda manis, aduk rata. Tambahkan irisan jeruk sunkist.
2. Siapkan gelas, isi dengan es batu. Tuangkan minuman.
3. Sajikan dingin.

Untuk: 6-8 gelas

968. Gado-Gado Expresso

Bahan:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------|
| 150 gram kol, iris | 1 sdt garam |
| 1 ikat bayam, siangi | 1 sdt merica bubuk |
| 50 gram taoge, siangi | 2 cm kencur, memarkan |
| 6 utas kacang panjang, potong 4 cm | |
| 1 buah tahu putih, goreng | |
| 150 gram tempe, goreng | |
| 1 buah mentimun, potong dadu | |

Pelengkap:

- Nanas, potong bentuk kipas
- Daun selada secukupnya
- Tomat secukupnya
- Kerupuk secukupnya

Bumbu Kacang:

- 200 gram selai kacang
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk
- 4 sdm saus tomat
- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm saus sambal

Taburan:

- Bawang goreng secukupnya

Cara membuat:

- Bumbu Kacang:** Campur selai kacang dengan santan, saus tomat, kecap manis, dan saus sambal, aduk rata. Masukkan serai, masak hingga mendidih dan mengental, angkat.
- Rebus sayuran hingga matang, angkat dan tiriskan.
- Siapkan piring, tata sayuran, tahu, tempe, nanas, dan tomat. Tuangkan bumbu kacang atau sajikan terpisah. Taburi bawang goreng, lengkapi dengan kerupuk, sajikan.

Untuk: 6 orang

Tips:

Merebus sayuran agar terlihat segar: Didihkan air, tambahkan garam, masukkan sayuran hijau, masak sebentar. Angkat, masukkan dalam air es selama 5 menit, tiriskan.

969. Tofu Asam Manis

Bahan:

- 2 potong egg tofu
- 50 gram tepung maizena
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Saus Asam Manis:

- 250 ml sari jeruk manis
- 2 sdm saus tomat
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm tepung maizena
- 1 cm jahe, memarkan

Pelengkap:

Wortel dan mangga muda, serut

Cara membuat:

1. Potong *egg tofu* masing-masing menjadi 8 bagian. Lumuri dengan tepung maizena.
2. Panaskan minyak, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Campur sari jeruk manis dengan saus tomat, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Tambahkan jahe, masak hingga mengental, angkat.
4. Siapkan piring, tata *egg tofu* goreng, wortel, dan mangga muda serut. Siramkan saus di atasnya, sajikan.

Untuk: 4 orang

Tips:

Membuka *egg tofu*: potong ujung kemasan, gunakan pisau, iris pas ditengah garis potong, *tofu* akan keluar dengan mudah.

970. Koktail Buah Favorit

Bahan

Sirup:

- 150 gram gula pasir
- 500 ml air
- 5 cm kayu manis
- 5 biji cengkih
- 3 buah jeruk manis, kupas
- 1 buah mangga arumanis, potong dadu
- ½ buah nanas, potong bentuk kipas
- 2 buah apel hijau, kupas, potong dadu

Pelengkap:

Es batu dan stroberi segar

Cara membuat:

1. **Sirup:** Rebus gula dengan air, kayu manis, dan cengkih hingga mendidih. Angkat, hilangkan uap panasnya.
2. Setelah sirup dingin, masukkan buah, simpan dalam lemari es.
3. Sajikan dingin, hias dengan stroberi segar.

Untuk: 4 orang

Tips:

- Agar koktail mempunyai cita rasa buah yang kuat, masukkan potongan buah segar setelah sirup gula hilang panasnya.
- Agar apel tidak cepat berubah warna menjadi kecokelatan. Siapkan air, tambahkan sedikit air jeruk nipis, masukkan potongan apel, saat akan digunakan baru ditiriskan.

977. Nasi Goreng Telur Kol

Bahan:

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

Pelengkap:

Nasi putih secukupnya

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang

972. Nasi Goreng Hijau


Bahan:

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

Cara membuat:

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

Untuk: 2 orang



973. Spaghetti Saus Tomat

Bahan:

- 2½ liter air
- 1 sdm minyak goreng
- 250 gram pasta/spaghetti
- 1 botol saus tomat
- Keju cheddar parut secukupnya

Cara membuat:

1. Didihkan air, tambahkan 1 sdm minyak goreng, rebus pasta hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Siapkan piring, tata pasta. Tuangkan saus tomat, aduk rata. Taburi keju parut di atasnya.
3. Sajikan.

Untuk: 4 orang

974. *Marinara Soup*

Bahan:

- 1¼ liter air
- 2½ cm jahe, iris dan memarkan
- 3 batang serai, iris serong bagian putihnya
- 2 batang akar daun ketumbar, potong, memarkan
- 5 lembar daun jeruk, cabik-cabik
- 250 gram udang sedang, kupas, dan belah punggungnya
- 300 gram daging ikan kakap segar, potong dadu
- 200 gram jamur segar, potong dua bagian
- 3 sdm kecap ikan
- 5 sdm air jeruk nipis
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya

Taburan:

- 2 batang daun ketumbar

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukkan jahe, serai, dan daun jeruk. Tambahkan udang, ikan, dan potongan jamur. Masak hingga mendidih.
2. Masukkan kecap ikan, aduk rata. Angkat, tambahkan air jeruk nipis, garam, merica, gula, dan daun ketumbar. Aduk rata.
3. Sajikan hangat.

Untuk: 6 orang

975. *Steak Cream Sauce*

Bahan:

500 gram daging sapi has dalam
2 sdm mentega/margarin
1 buah bawang bombai, iris

Rendaman:

150 ml air
6 sdm kecap asin beraroma
50 ml krim kental
2 sdt garam
200 gram jamur kancing, iris
1 sdt merica bubuk
1 biji pala, parut
1 sdm madu, bila suka

Pelengkap:

Wortel, buncis, kembang kol rebus, kentang goreng, daun selada, dan tomat segar

Cara membuat:

1. Bersihkan daging dari lemak yang menempel, potong 8 bagian memotong serat, memarkan.
2. **Rendaman:** Campur bawang putih, kecap asin beraroma, garam, merica, pala, dan madu, aduk rata. Lumuri daging, diamkan selama sedikitnya 15 menit.
3. Panaskan mentega, tumis bawang bombai hingga harum. Angkat, sisihkan.
4. Masukkan daging bersama rendamannya, masak hingga berubah warna dan matang. Tambahkan krim kental dan jamur kancing, masak sebentar. Masukkan tumisan bawang bombai, aduk rata, angkat.
5. **Penyajian:** Siapkan piring, tata bistik dan sausnya. Lengkapi dengan wortel, buncis, kembang kol, kentang goreng, daun selada, dan irisan tomat.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

976. Bubur Jahe Manis

Bahan

Kuah santan:

- 250 gram jahe, kupas dan memarkan
- 1 liter santan, dari 1 butir kelapa
- 2 lembar daun pandan, simpulkan
- 200 gram gula pasir
- 50 gram tepung maizena
- 250 gram kue keranjang, potong dadu

Bola-bola Ketan:

- 200 gram tepung ketan
- 150 ml air, pewarna merah dan hijau

Isian:

3 sdm selai kacang, 100 gram kacang tanah goreng, cincang kasar, aduk rata

Taburan:

Kacang goreng

Cara membuat:

1. **Kuah:** Rebus jahe bersama santan, daun pandan, dan gula pasir hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk dan angkat.
2. **Bola-bola Ketan:** Campur tepung ketan dengan air hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk. Bagi adonan menjadi 2 bagian, satu bagian beri warna hijau, satu bagian beri warna merah, bentuk bola-bola sebesar kelereng, isi dengan isian kacang. Lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
3. Didihkan air, masukkan bola ketan, masak hingga mengapung. Angkat dan tiriskan. Siram dengan air dingin.
4. **Penyajian:** Panaskan kembali kuah dan siapkan mangkuk. Tata bola-bola dan potongan kue keranjang. Tuangkan kuah dan taburi dengan kacang goreng. Sajikan hangat.

Untuk: 8 orang

977. Es Lidah Buaya

Bahan:

- | | | | |
|-----|-----------------------------------|---|-------------------------------|
| 1 | pelepeh lidah buaya berat 1 kg | ¼ | sdt vanili bubuk |
| 250 | gram jelly warna-warni, siap beli | 2 | lembar daun pandan, simpulkan |

Rendaman:

- 1 iter air
- 1 sdm air kapur sirih,
- ¼ sdt garam

Pelengkap:

- Es batu secukupnya

Sirup:

- 350 gram gula pasir
- 750 ml air

Cara membuat:

1. **Rendaman:** Campur air 1 liter dengan air kapur sirih dan garam.
2. Kupas pelepeh lidah buaya, potong daging lidah buaya ukuran dadu 1 cm, masukkan ke dalam air rendaman. Diamkan selama 30 menit – 1 jam, cuci bersih dan tiriskan.
3. Didihkan air, rebus daging lidah buaya selama 10 menit. Angkat dan tiriskan.
4. **Sirup:** Masak air bersama gula pasir, vanili bubuk, dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan daging lidah buaya, masak sebentar, angkat dan hilangkan uap panasnya. Simpan ke dalam lemari pendingin.
5. Siapkan gelas, beri es batu, tuangkan sirup, isiannya, dan jelly warna warni. Sajikan segera.

Untuk: 6 gelas

Tips:

- Lidah buaya, pilih yang segar berwarna hijau, cuci bersih dari kotoran yang melekat, pisahkan daging(gel) dengan kulit luar. Cuci bersih untuk menghilangkan lendir, potong dadu dan rendam dengan air kapur sirih.

978. Puding Sponge Orange Sauce Stroberi

Bahan:

- 500 ml *orange juice*
- 50 ml gula pasir
- 1 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 1 sdm tepung maizena
- 2 putih telur

Saus:

- 300 ml stroberi segar, haluskan
- 100 ml *orange juice*
- 50 gram gula pasir
- 1 sdm tepung maizena

Hiasan:

Stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan piringan tahan panas ukuran 20 cm, bentuk segi empat, basahi dengan air, sisihkan.
2. Campur *orange juice* dengan gula pasir, agar-agar bubuk, dan tepung maizena, aduk rata dan masak hingga mendidih. Angkat.
3. Kocok putih telur hingga mengembang kaku. Campur dengan adonan agar-agar, kocok rata. Tuangkan kepingan, hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
4. **Saus:** Campur stroberi segar yang telah diblender dengan *orange juice*, gula pasir, dan tepung maizena, aduk rata. Masak hingga mengental, angkat. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari es.
5. Sajikan puding dengan saus stroberi.

Untuk : 10 porsi

979. Pisang Penyet Saus Mangga

Bahan:

- 6 potong pisang raja matang
- 1 sdm margarin

Saus Mangga:

- 500 ml jus mangga
- 50 gram gula pasir
- 10 cm kayu manis
- 10 biji cengkih
- 1 sdm tepung maizena
- 10 buah kurma, buang bijinya, potong dadu kecil

Hiasan:

Krim semprot dan stroberi segar

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur jus mangga dengan gula pasir, kayu manis, cengkih, dan tepung maizena, aduk rata. Masak sambil diaduk-aduk hingga mengental, angkat. Tambahkan potongan kurma.
2. Siapkan wajan, panaskan margarin. Tata pisang, penyet dengan punggung sendok kayu, matangkan kedua sisinya, angkat.
3. Sajikan dengan sausnya.

Untuk: 6 orang

980. Puding Mangga Saus Orange

Bahan:

- 1 liter jus mangga
- 2 bungkus agar-agar bubuk warna putih
- 100 gram gula pasir
- 2 buah mangga arumanis, potong dadu

Saus:

- 500 ml *orange juice*
- 100 gram gula pasir
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Hiasan:

Markisa dan stroberi segar

Cara membuat:

1. Siapkan cetakan puding bentuk cincin ukuran 1 liter, basahi dan sisihkan.
2. Campur jus mangga, agar-agar, dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga mendidih, angkat.
3. Tata potongan buah mangga dalam loyang, tuangkan pudding. Biarkan dingin dan mengeras.
4. **Saus:** Campur *orange juice* dengan gula, aduk dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata. Angkat.
5. Sajikan puding dingin dengan dihias buah markisa dan stroberi segar.

Untuk: 10 orang



981. Cocktail Guava

Bahan

Isi:

- 6 buah jambu biji ukuran sedang
- 1 buah nanas, potong bentuk kipas
- 2 buah apel, potong dadu
- 6 buah stroberi, belah dua
- 500 ml jus jambu
- 150 gram gula pasir
- 5 cm kayu manis, cuci bersih
- 5 biji cengkih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu biji. Buang bijinya, potong memanjang.
2. Masak jus jambu dengan gula pasir, kayu manis, cengkih, dan gula pasir hingga mendidih. Angkat.
3. Masukkan potongan jambu biji, nanas, apel, dan stroberi. Hilangkan uap panasnya dan simpan dalam lemari pendingin.
4. Sajikan dingin.

Untuk: 8 orang

982. Sup Jamur Ikan Dori

Bahan:

- 1½ liter air
- 2½ cm jahe, iris dan memarkan
- 3 batang serai, iris serong bagian putihnya
- 5 lembar daun jeruk
- 250 gram udang sedang, kupas, dan belah punggungnya
- Garam secukupnya
- Merica bubuk secukupnya
- Gula pasir secukupnya
- 750 gram ikan dori, potong dadu
- 300 gram jamur *siitake* segar, iris
- 6 lembar sawi putih, iris
- 2 batang daun bawang, iris
- 100 gram soun, rendam air hingga lunak, tiriskan
- 3 sdm kecap ikan
- 5 sdm air jeruk nipis
- 8 buah cabai rawit memarkan

Taburan:

- 2 batang daun ketumbar

Cara membuat:

1. Masak air, masukkan jahe, serai, dan daun jeruk, mendidih. Masukkan udang, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
2. Setelah mendidih kembali, masukkan ikan dori, jamur, sawi putih, dan kecap ikan, aduk rata. Angkat, tambahkan air jeruk nipis dan cabai rawit.
3. Siapkan mangkuk, tata soun. Tuangkan sup dan isiannya.
4. Sajikan hangat, taburi daun ketumbar.

Untuk: 6 orang

983. Pasta Tumis Brokoli

Bahan:

- 2½ liter air
- 250 gram pasta bentuk *angel hair*/pipih
- 2 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak zaitun
- 1 buah bawang bombai, iris
- 3 siung bawang putih, cincang
- 350 gram daging sapi has dalam, iris bentuk korek api
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 sdm saus tiram
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm madu
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 50 ml air
- 1 batang wortel, potong menurut selera
- 300 gram brokoli
- 1 batang daun bawang, potong 2 cm
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara membuat:

1. Didihkan air bersama minyak goreng, masak pasta selama 10 menit hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng bersama minyak zaitun, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan daging dan jahe, masak hingga daging berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, kecap manis, madu, garam, merica, air, dan wortel, masak hingga matang. Tambahkan daun bawang dan brokoli, kentalkan dengan larutan maizena, aduk rata. Angkat.
4. Siapkan piring, taruh pasta, tuangkan saus beserta isinya. Sajikan selagi hangat.

Untuk: 4 orang

984. Selada Sosis Sayuran

Bahan:

- 5 potong sosis sapi, iris
- 2 sdm minyak zaitun
- 6 lembar selada kol
- 1 batang wortel, serut
- 1 buah bawang bombai, iris

Saus:

- 10 sdm *mayonnaise*
- 2 sdm madu

Pelengkap:

Tomat dan peterseli secukupnya

Cara membuat:

1. Tumis sebentar sosis dengan minyak zaitun.
2. **Saus:** Campur *mayonnaise* dengan madu, aduk rata.
3. Siapkan pinggan, tata selada, kol, wortel, bawang bombai, paprika, dan sosis. Tuangkan saus di atasnya.
4. Sajikan dengan dilengkapi tomat dan peterseli.

Untuk: 4 orang

985. Sapo Marinara

Bahan:

- | | | | |
|-------------------------------------|--|-----|--|
| 1 | bungkus <i>egg tofu</i> , potong
8 bagian | 1 | sdt merica bubuk |
| 3 | sdm tepung maizena | 200 | ml air |
| Minyak secukupnya, untuk menggoreng | | 2 | sdm tepung maizena, larutkan
dengan sedikit air |
| 3 | siung bawang putih, memarkan | 1 | batang wortel, iris |
| 3 | cm jahe, memarkan | 200 | gram brokoli, petik perkuntum |
| 250 | gram udang sedang, kupas,
belah punggungnya | 1 | buah paprika merah,
potong-potong |
| 250 | gram daging ikan kakap,
potong-potong | 1 | batang daun bawang,
potong 3 cm |
| 8 | sdm saus tiram | | |
| 3 | sdm kecap manis | | |
| 1 | sdt garam | | |

Pelengkap:

Daun ketumbar

Cara membuat:

1. Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Tambahkan kakap, saus tiram, kecap manis, garam, dan merica, aduk rata.
2. Masak air hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, aduk rata. Masukkan wortel, brokoli, paprika, dan daun bawang, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Panaskan minyak, lumuri potongan *egg tofu* dengan tepung maizena dan goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Siapkan piring, tata *egg tofu*, siramkan tumisan di atasnya. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

986. *Lovely Sandwich*

Bahan:

- 6 lembar roti tawar
- 2 sdm mentega
- 3 sdm selai kacang
- 2 butir telur rebus
- 3 lembar *smoked beef*
- 3 lembar keju cheddar
- 3 lembar daun selada

Cara membuat:

1. Ambil selembar roti tawar, olesi dengan selai kacang, tata selembar daun selada, irisan telur, *smoked beef*, dan keju, tutup dengan selembar roti tawar.
2. Potong menurut selera.
3. Sajikan.

Untuk: 3 sandwich

987. BBQ Sosis

Bahan:

- 6 potong sosis sapi, potong-potong
- 3 sdm saus tomat
- 3 sdm madu
- 1 sdm saus sambal
- 2 sdm mentega
- 1 sdm minyak zaitun
- 1 buah paprika hijau, potong-potong
- 1 buah paprika merah, potong-potong
- 1 buah bawang bombai, potong-potong

Pelengkap:

- 10 sdm *mayonnaise*, campur dengan 3 sdm madu
- 6 lembar *lettuce*, iris
- 3 lembar kol merah, iris

Cara membuat:

1. Campur saus tomat dengan madu dan saus sambal, aduk rata. Masukkan sosis, diamkan 15 menit.
2. Panaskan mentega bersama minyak zaitun. Masukkan sosis dan rendamannya, masak hingga matang. Tambahkan paprika hijau, paprika merah, dan bawang bombai, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan hangat dengan dilengkapi saus *mayonnaise*, irisan *lettuce*, dan kol merah.

Untuk : 4 orang

988. Tofu Orange Sauce

Bahan

Saus Orange:

250 ml jus sari jeruk manis	2 sdt garam
8 sdm saus tomat	1 sdt merica bubuk
3 cm jahe, memarkan	1 sdt kaldu bubuk
5 sdm gula pasir	150 ml air
1 sdm cuka masak	8 ekor udang ukuran sedang, buang kulit, belah punggungnya
1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air	1 bungkus <i>egg tofu</i> , potong 8 bagian
1 batang wortel, iris	Minyak secukupnya, untuk menggoreng
1 kaleng buah leci	

Tepung Celupan:

150 gram tepung terigu
50 gram tepung sagu

Cara membuat:

1. **Saus:** Campur sari jeruk manis dengan saus tomat, jahe, gula pasir, dan cuka, aduk rata. Masak hingga mendidih, kentalkan dengan larutan tepung maizena. Masukkan wortel, masak sebentar, angkat. Tambahkan leci.
2. **Tepung Celupan:** Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata hingga menjadi adonan yang kental. Tambahkan sedikit air, aduk.
3. Panaskan minyak, celupkan tahu dan udang, goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat.
4. Siapkan piringan, tata tahu dan udang. Tuangkan saus di atasnya.
5. Sajikan.

Untuk: 4 orang

989. Sosis Platter

Bahan

Kentang Pure:

- 500 gram kentang, kukus matang, haluskan
- 150 ml susu cair
- 100 ml krim kental
- 1 sdm mentega
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 ikat bayam, rebus matang, iris
- 1 sdm mentega
- 6 potong sosis sapi, kerat

Pelengkap:

- 10 sdm *mayonnaise*, campur dengan 3 sdm madu
- 6 lembar *lettuce*, iris halus
- 2 buah tomat, potong-potong

Taburan:

Keju cheddar parut

Cara membuat:

1. **Kentang pure:** Campur kentang yang telah dihaluskan dengan susu, krim kental, mentega, garam, dan merica, aduk rata. Panaskan dengan ditam bahkan irisan bayam rebus, aduk rata. Masak sebentar, angkat.
2. Panaskan mentega, masukkan sosis. Masak sebentar, angkat.
3. Siapkan piring, tata kentang pure, taburi keju parut, sosis, irisan *lettuce*, dan campuran *mayonnaise*.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

990. Tofu Brocoli Cashewnut

Bahan:

1	bungkus <i>egg tofu</i> , potong 8 bagian	3	cm jahe, memarkan
Tepung Celupan Pedas:		300	gram udang sedang, kupas, belah punggung
150	gram tepung terigu		
50	gram tepung sagu	8	sdm saus tiram
2	sdt garam	3	sdm kecap manis
1	sdt merica bubuk	3	sdm saus sambal
1	sdt kaldu bubuk	1	sdt garam
1	sdm cabai bubuk	1	sdt merica bubuk
150	ml air	200	ml air
Minyak secukupnya, untuk menggoreng		1	sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
250	gram brokoli, rebus setengah matang		
2	sdm minyak goreng	Taburan:	
3	siung bawang putih, memarkan		Kacang mete goreng

Cara membuat:

1. **Tepung Celupan Pedas:** Campur tepung terigu, tepung sagu, garam, merica, kaldu bubuk, dan cabai bubuk, aduk rata. Tambahkan air hingga menjadi adonan yang kental.
2. Panaskan minyak, celupkan tahu, goreng hingga matang dan berwarna kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Masukkan udang, masak hingga berubah warna. Beri saus tiram, kecap manis, saus sambal, garam, merica, dan air, aduk dan masak hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung maizena, masukkan brokoli, aduk rata. Angkat.
4. Siapkan piringan, tata tahu, tuangkan tumisan. Taburi dengan kacang mete.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

991. Egg Tofu Snack

Bahan:

- 3 sdm tepung maizena
- 1 sdt kaldu bubuk rasa ayam
- 1 bungkus *egg tofu*, potong menjadi 8 bagian

Minyak secukupnya untuk menggoreng

Pelengkap:

Saus sambal

Cara membuat:

1. Campur tepung maizena dengan kaldu bubuk, aduk rata.
2. Panaskan minyak goreng, lumuri *egg tofu* dengan campuran tepung. Goreng hingga matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
3. Sajikan dengan saus sambal.

Untuk: 2 orang

992. Jagung Asam Manis

Bahan:

- 2 sdm margarin
- 8 butir bawang merah, iris
- 400 gram jagung manis pipilan
- 2 sdm gula pasir
- 1 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah hingga harum.
2. Masukkan jagung manis, gula pasir, dan air asam jawa, masak hingga mengering.
3. Masukkan garam, aduk rata. Masak sebentar dan angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

993. Crepe Selada udang Nanas

Bahan

Crepe:

- 100 gram tepung beras, ayak
- 100 gram tepung terigu, ayak
- 20 gram gula pasir
- 250 ml susu cair
- ½ sdt *baking powder*
- 1 sdt garam
- 2 butir telur
- 2 sdm margarin, lelehkan
- 1 sdt vanili bubuk

Isi:

- 300 gram udang sedang, buang kulit, rebus matang
- 200 gram nanas, potong bentuk kipas

Saus (aduk rata):

- 3 sdm mayonnaise
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm susu kental manis
- 1 sdm bawang bombai cincang

Pelengkap:

Daun selada dan tomat, iris

Cara membuat:

1. **Crepes:** Campur tepung beras dengan tepung terigu, gula pasir, susu cair, *baking powder*, dan garam, aduk rata. Tambahkan margarin, telur, dan vanili bubuk, aduk rata.
2. Siapkan wajan pipih antilengket ukuran 20 cm, buat dadar tipis, angkat.
3. Isi crepe dengan daun selada, isian, dan tomat. Lipat dan gulung.
4. Sajikan sebagai teman minum teh atau kopi.

Untuk: 12 potong

994. Koktil Kuah Asam Pedas

Bahan:

- 1 buah nanas, potong bentuk korek api
- 3 juring jeruk bali
- 5 buah jeruk manis

Saus:

- 250 ml air
- 2 sdm cuka masak
 - 2 sdm gula pasir
 - 1 sdt garam

Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 1 sdt garam

Cara membuat:

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan bumbu halus, cuka, gula, dan garam, masak hingga mendidih kembali. Angkat dan dinginkan.
2. Masukkan potongan nanas, jeruk bali, dan jeruk manis, aduk rata.
3. Sajikan.

Untuk: 6 orang

995. Ikan Kukus Cabai Hijau

Bahan:

- 4 potong daging ikan kakap putih atau gindara
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 sdm minyak goreng
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 1 sdm air jeruk nipis

Tumbuk Kasar:

- 12 buah cabai hijau besar
- 10 buah cabai rawit hijau
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 2 sdt terasi matang

Pelengkap:

Kentang kukus dan tomat

Cara membuat:

1. Cuci bersih ikan, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam hingga rata. Diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu tumbuk dengan jahe, daun jeruk, dan serai hingga layu. Aduk rata, masak sebentar, angkat.
3. Kukus ikan hingga matang, angkat.
4. Tumis kentang dengan sedikit margarin.
5. Siapkan piring, tata kentang dan ikan kukus. Tuangkan tumisan cabai hijau di atasnya.
6. Sajikan hangat.

Untuk: 4 potong

996. Pindang Cemplung

Bahan:

- 2 ekor bandeng presto, berat @ 250 gram, potong 4 bagian
- 2 sdm minyak goreng
- 7 butir bawang merah, iris
- 5 siung bawang putih, iris
- 3 buah cabai merah besar, iris
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 3 cm kunyit, bakar, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 500 ml air
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 8 sdm kecap manis
- 2 buah tomat merah, ptong-potong
- 5 buah tomat sayur, potong-potong
- 10 buah belimbing sayur, belah dua
- 10 buah cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga harum.
2. Masukkan lengkuas, kunyit, serai, daun salam, air, garam, merica, dan kecap manis, masak hingga mendidih kembali.
3. Masukkan ikan bandeng presto, tomat, tomat sayur, belimbing sayur, dan cabai rawit merah, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

997. Lidah Bumbu Bali

Bahan:

- 1 lidah sapi
- 1 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm air asam jawa pekat
- 100 ml air
- 2 sdm minyak goreng

Bumbu yang dihaluskan:

- 12 buah cabai merah besar
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 buah tomat

Cara membuat:

1. Cuci bersih lidah, celupkan dalam air mendidih selama 5 menit. Angkat dan kerok bersih. Cuci bersih kembali dan rebus hingga matang dan lunak. Angkat dan tiriskan.
2. Iris tipis lidah, sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai, jahe, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk hingga harum.
4. Masukkan lidah, kecap manis, garam, merica bubuk air asam, dan air, masak hingga bumbu tercampur rata. Masak sebentar, angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

998. Lapis Daging Sapi

Bahan:

- 500 gram daging sapi has dalam
- 5 cm kayu manis
- 3 biji cengkih
- 1 biji pala, memarkan
- 250 ml air
- 3 butir telur, kocok sebentar

Rendaman:

- 8 butir bawang merah, haluskan
- 3 siung bawang putih, haluskan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 8 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Iris daging memotong serat 1 cm, sisihkan.
2. **Rendaman:** Campur bawang merah halus, bawang putih halus, garam, merica bubuk, dan kecap manis, aduk rata. Masukkan daging iris dan minyak goreng, aduk rata. Diamkan selama 15 menit hingga bumbu meresap.
3. Masak daging bersama rendamannya, kayu manis, cengkih, dan pala, aduk rata. Masukkan air dan masak hingga kuah menyusut dan daging matang.
4. Masukkan telur kocok, aduk rata. Masak sebentar dan angkat.
5. Sajikan hangat.

Untuk: 4 orang

999. Ikan Panggang Pasta Gurih

Bahan:

- 2 potong ikan salmon/kakap putih/gindara berat @ 150 gram
- ½ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 2 sdm margarin

Pasta:

- 250 gram fettuccine, rebus matang, tiriskan
- 2 sdm margarin
- ½ buah bawang bombai cincang
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm tepung terigu
- 250 ml susu cair
- 20 gram keju cheddar, parut

Hiasan:

Peterseli cincang

Cara membuat:

1. **Pasta:** Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan tepung terigu, aduk rata. Tambahkan susu cair dan keju parut, aduk dan masak hingga mendidih. Masukkan fettuccine, aduk rata. Angkat.
2. Panaskan margarin, masukkan ikan lalu taburi dengan garam dan merica hingga rata. Panggang/goreng hingga kedua sisinya matang. Angkat.
3. Siapkan piring, taruh pasta dan ikan. Taburi dengan peterseli cincang.
4. Sajikan hangat.

Untuk: 2 orang

1000. Nasi Gulung Telur

Bahan

Isi:

- 1 potong dada ayam tanpa tulang, iris bentuk korek api
- 1 sdm minyak goreng
- 2 buah bawang bombai, cincang
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm kecap manis
- 1 batang wortel, potong bentuk korek api panjang
- 4 batang buncis, rebus matang
- 1 piring nasi putih pulen panas

Kulit: (aduk rata)

- 3 butir telur, kocok sebentar
- 1 sdm air
- $\frac{1}{4}$ sdt garam

Cara membuat:

1. **Isi:** Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan ayam, masak hingga berubah warna. Beri garam, merica, saus tiram, saus tomat, dan kecap manis, aduk rata dan masak hingga mengering. Angkat.
2. **Kulit:** Buat dadar tipis dengan wajan pipih antilengket ukuran 20 cm.
3. **Penyelesaian:** Alasi talenan dengan plastik, bentangkan selembar plastik. Ambil 5 sdm nasi, bentuk bola dan pipihkan. Isi dengan isian, tata wortel, dan buncis di tengahnya. Padatkan bentuk kroket. Ambil selembar dadar taruh nasi, gulung, dan padatkan. Potong-potong.
4. Sajikan.

Untuk: 2 orang



Tentang Penyusun

Hj. Sis Cartica (*sisca*) Soewitomo, ibu dari 3 anak yang sudah dewasa dan nenek 3 orang cucu ini lahir di Surabaya, 8 April 1949.

Penulis pernah bekerja sebagai Asisten hingga Dosen Senior Akademi Pariwisata Trisakti tahun 1977 – 1991, merangkap sebagai Kepala Bagian Humas, Kepala Bagian Pengabdian Masyarakat dan Sekretaris Direktur Akademi. Kemudian menjadi Dosen Partimer, Perhotelan Univ. Pelita Harapan 1997-1999.

Dari tahun 1991 -1995 bekerja di PT Gaya Favorit Press Majalah Femina 1991-1995 sebagai Manager Proyek Khusus untuk majalah Femina, Gadis, Ayahbunda, dan Dewi. Kemudian dilanjutkan di PT Fega Aquafarmindo – Cool storage +added Value produk sebagai Product Development Manager 1995-1999.

Sejak 1999 Sisca Soewitomo yang pernah mengambil pendidikan kuliner di China Baking School, Taipei, Taiwan, dan American Institute Of Baking, Manhattan Kansas, USA Tahun 1983 ini bekerja sendiri sebagai *Culinary Consultant dan Food Stylist* (penata saji untuk iklan kemasan atau iklan TV).

Sejak tahun 1998 hingga sekarang bersama Gramedia Pustaka Utama, telah menyusun puluhan buku berjumlah lebih dari 50 buku masak, sebagian besar di antaranya masuk dalam kategori buku *best seller*.



1000

RESEP MASAKAN & KUE

SISCA SOEWITOMO

Yang Paling Dicari

Wow, seribu (1.000) resep masakan dalam satu buku! Pantas dikoleksi, karena merupakan koleksi resep masakan paling dicari dari praktisi boga ternama, **Sisca Soewitomo** yang sudah malang melintang di dunia boga Indonesia belasan tahun. Kseribu resep tersebut dibagi ke dalam lima bab yaitu **Masakan; Kue, Roti, dan Snack; Dessert dan Minuman; Sajian dalam Wadah Praktis; Masakan Populer untuk Jualan.**

Buku resep masakan nan komplet ini menawarkan cita rasa lezat untuk setiap selera. Tidak peduli, Anda suka sup, soto, nasi bungkus panggang, sajian nasi berlauk istimewa, hidangan sepinggan, hidangan sayur, dan salad, selera pasti terpenuhi. Bagi penggemar tahu, tempe, pepes, botok pun jangan kuatir, pilihan berlimpah. Bagi penggemar sajian ayam, ikan, seafood, apalagi, bisa memilih sesuai selera. Yang suka sajian manis-manis atau kudapan gurih, akan merasa termanjakan. Tak lupa anak-anak pun bisa memilih menunya sendiri. Bagi yang ingin berwirausaha boga, tersedia resep-resep masakan paling populer yang bisa diandalkan.

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

ISBN: 978-979-22-6145-5



9 789792 261455
GM 21001100293