

ANEKA RUJAK DAN ASINAN NAN SEGAR

Rujak dan asinan sangat cocok disajikan saat cuaca panas seperti sekarang ini. Jenisnya pun dapat Anda pilih sesuai selera. Dari rujak buah, asinan betawi, sampai asinan dari pepaya mengkal yang pedas dan asam. Semua dijamin segar.

ASINAN BETAWI

BAHAN:

200 gr (2 buah) tahu putih besar
150 gr wortel, serut panjang
150 gr kol, iris halus
150 gr lokio, siangi
4 buah kerupuk mi kuning, siap beli
200 cc air matang
1 sdm cuka

BUMBU:

2 siung bawang putih
3 butir bawang merah
3 cabai merah
1 sdm ebi
1/2 sdt terasi
75 gr kacang tanah, goreng
200 cc air

KUAH:

300 cc air
150 gr gula merah, sisir
2 sdt cuka

CARA MEMBUAT:

1. Campur tahu dan bahan sayuran lainnya. Rendam dalam air yang telah ditambah cuka selama 1 jam, angkat, tiriskan.
2. Haluskan bawang putih, bawang merah, ebi, cabai merah, terasi, garam, dan kacang tanah.
3. Buat bumbu cuka: masak air dengan gula merah sampai mendidih dan gula larut, lalu saring. Tambahkan cuka, aduk rata.
4. Siapkan pinggan, tata tahu, lokio, wortel, dan kol. Tuangi dengan bumbu kacang dan kuah gula, sajikan dengan kerupuk mi kuning.

Untuk: 5 orang

RUJAK PENGANTIN

BAHAN:

250 gr kentang, kukus, kupas, iris
3 butir telur, rebus, kupas, iris tipis
200 gr timun hijau, iris bulat
200 gr daun selada, iris
200 gr daun kol, iris
100 gr emping, goreng

BAHAN SAUS:

2 siung bawang putih
2 cabai merah
4 cabai rawit merah
1 sdm ebi, rendam air panas
200 gr kacang tanah goreng
1 1/2 sdm gula pasir
150 cc air
1 sdt cuka masak
3/4 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Buat saus: haluskan bawang putih, cabai merah, cabai rawit merah, ebi, dan garam. Tambahkan kacang tanah, haluskan lagi.
2. Taruh adonan kacang dalam wadah, campur dengan air matang dan cuka, aduk rata.
3. Tata semua bahan dalam piring, tuangi dengan sausnya dan sajikan dengan emping goreng.

Untuk: 5 orang

RUJAK GOHU

BAHAN:

500 gr pepaya mengkal (setengah matang),
potong lebar
2 sdt garam
400 cc air
1 sdm cuka

BUMBU HALUS:

3 cabai merah keriting
4 cabai merah besar
2 cm jahe
75 gr gula pasir
1 sdt terasi
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Lumuri pepaya dengan garam, cuci bersih.
2. Masak air dengan bumbu halus sampai mendidih, angkat.
3. Setelah bumbu dingin, campur dengan cuka, aduk rata.
4. Masukkan pepaya, aduk rata. Diamkan kurang lebih selama 1 jam sampai bumbu meresap.
5. Sajikan dingin, biasanya disajikan dengan cemilan kue.

Untuk: 7 orang

ASINAN SELADA AIR

BAHAN:

75 gr selada air, siangi

200 gr kedondong, iris menurut selera
100 gr taoge, siangi
100 gr ketimun, iris panjang

BAHAN KUAH:

1 sdm cabai halus dari 2 cabai rawit merah dan cabai merah
1 sdm cuka
150 gr gula pasir
500 cc air matang
1 sdt garam

CARA MEMBUAT:

1. Buat kuah: campur semua bumbu, aduk sampai gula larut.
2. Siapkan semua bahan dalam mangkuk dan tuangi dengan kuahnya. Atau campur semua bahan dan kuahnya lalu simpan dalam lemari pendingin.
3. Sajikan dalam keadaan dingin.

Untuk: 5 orang

RUJAK SERUT

BAHAN:

300 gr kedondong
300 gr bengkuang
300 gr nanas, potong kipas
200 gr ketimun
200 gr mangga muda
200 gr jeruk bali

BUMBU:

2 cabai merah keriting
2 cabai merah rawit
1 sdt terasi
2 buah pisang batu, mentah
200 gr gula merah
1/2 sdt garam
2 sdm air asam kandis

CARA MEMBUAT:

1. Serut kedondong, bengkuang, ketimun, dan mangga muda dengan serutan kasar.
2. Masukkan semua buah dalam lemari pendingin agar segar.
3. Buat bumbu: haluskan cabai merah, cabai rawit, terasi, dan garam. Tambahkan potongan pisang batu, haluskan. Tambahkan gula merah dan air asam kandis, haluskan kembali.
4. Campur buah segar dengan bumbunya dan segera sajikan.

Untuk: 7 orang

ASINAN BUAH

BAHAN:

200 gr kedondong, iris menurut selera
200 gr nanas, iris kipas
200 gr bengkuang, iris asal saja
200 gr mangga,
iris menurut selera
200 gr jambu air, belah dua
200 gr ubi merah, menurut selera
Pelengkap: kacang tanah goreng dan kerupuk mi

BAHAN KUAH:

700 cc air matang
1 sdm cabai merah halus
150 gr gula pasir
1/2 sdt garam
2 sdm cuka masak

CARA MEMBUAT:

1. Buat saus: campur semua bahan, aduk rata.
2. Campur semua buah, tambahkan dengan sausnya dan masukkan dalam lemari pendingin kurang lebih 2 jam agar bumbu meresap pada buah.
3. Sajikan dengan kerupuk mi dan kacang tanah goreng

Untuk: 7 orang

ES KOPYOR AGAR

BAHAN:

1 bungkus agar-agar bubuk putih
400 ml santan kental dari 1 butir kelapa
Es batu secukupnya
Sirup merah secukupnya
Susu kental manis dan es serut

CARA MEMBUAT:

1. Siapkan es batu balok secukupnya.
2. Campur agar dengan santan, aduk rata. Panaskan tidak sampai mendidih, angkat.
3. Ambil sesendok-sesendok taruh di atas es batu hingga mirip kopyor.
4. Siapkan gelas, taruh kopyor dan beri sirup merah, es serut, dan susu kental manis. Sajikan segera

Untuk: 4 gelas

AYAM SUWIR PEDAS

BAHAN:

2 dada ayam, rebus matang, suwir kasar
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 dan 1/2 sdt merica bubuk
4 sdm minyak goreng

Haluskan:

10 buah cabai merah
10 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm gula jawa, sisir
2 cm kencur
1 sdt terasi matang

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan santan, ayam suwir, daun jeruk, serai, lengkuas, salam, air asam, garam, dan merica. Masak hingga bumbu mengering, angkat.
2. Sajikan sebagai pelengkap nasi bungkus.

Untuk: 8 orang

DAGING BUMBU MANIS

BAHAN:

300 gr daging sapi has dalam, potong 2 x 1 cm
1/2 butir kelapa setengah tua, parut memanjang, sangrai, haluskan
8 sdm kecap manis
1 sdm air asam jawa
2 sdm minyak goreng
250 ml air

Haluskan:

3 cabai merah besar
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdm ketumbar, sangrai
1 sdt jintan, sangrai
1 sdt gram dan 1/2 sdt merica bubuk

CARA MEMBUAT:

1. Campur bumbu halus dengan kelapa sangrai, kecap manis, dan potongan daging sapi, aduk rata. Diamkan selama 30 menit.
2. Panaskan minyak goreng, masukkan daging dan rendamannya. Masak hingga daging berubah warna, tambahkan air dan masak hingga kuah mengering, daging lunak.
3. Sajikan sebagai pelengkap nasi bungkus.

Untuk: 8 orang