

Adonan Dasar Pempek

Dapurbunda

BAHAN:

500 gram daging ikan tenggiri atau ikan gabus (pilih yang betul-betul segar)

10 sendok makan air es

2 1/2 sendok makan tepung terigu

150 gram tepung kanji

2 sendok teh garam

CARA:

1. Haluskan ikan dengan saringan sampai lembut.

2. Masukkan air es, dan garam. Aduk sampai lengket. Tambahkan tepung terigu dan kanji sambil diuleni hingga tidak menempel lagi ditangan.

3. Bentuk adonan sesuai dengan jenis pempek.

TIPS:

1. Makin segar ikan, makin baik hasil pempek yang Anda buat. Usahakan menyimpannya dalam lemari pendingin atau *freezer*
2. Banyak variasi resep pempek yang ada. Yang patut diingat, semakin banyak cairan (air), makin banyak kanji yang harus ditambahkan. Biasanya, hasilnya jadi makin kenyal.
3. Bila Anda kesulitan membentuk pempek, lumuri tangan Anda dengan tepung kanji.
4. Menggoreng pempek selalu di dalam minyak panas agar pempek tidak merekat di dasar wajan. Baik sekali kalau Anda menggunakan wajan dengan bahan teflon. Menggoreng pempek sebaiknya tidak terlalu lama agar tidak pecah dan meletus

Pempek Tahu

Dapurbunda

BAHAN:

10 buah tahu pong besar, potong 2 lalu keruk bagian tengahnya hingga berbentuk mangkuk

1/2 bagian adonan dasar pempek

saus cuko

CARA MEMBUAT:

1. Isikan adonan pempek ke dalam tahu lalu goreng sampai kering.

2. Sajikan hangat dengan saus cuko.

untuk 20 buah

Adaan

Dapurbunda

BAHAN :

600 gram ikan tenggiri
200 ml air es
3 butir kuning telur
8 butir bawang merah, iris halus
300 gram tepung kanji
1 sendok teh gula pasir
1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Aduk ikan, kuning telur, bawang merah, gula, garam dan air. Uleni sambil dimasukkan tepung kanji sampai kalis.
2. Genggam adonan lalu tekan dan ambil adonan yang keluar dengan sendok.
3. Rebus dalam air mendidih lalu goreng sampai matang.
4. Sajikan dengan cuko.

Untuk 10 buah

Pempek Kulit

Dapurbunda

BAHAN:

1/2 resep adonan dasar pempek
1/2 sendok teh soda kue
200 gram kulit ikan cincang halus
100 gram mi
irisan ketimun
saus cuko

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan semua bahan pempek lalu bulatkan.
2. Rebus hingga terapung dan matang kemudian dinginkan.
3. Goreng sampai matang dan sajikan dengan cuko, irisan ketimun, dan mi.

untuk 12 buah

Pempek Lenggang

Dapurbunda

BAHAN:

1/2 resep adonan dasar pempek
2 butir telur
daun pisang

CARA MEMBUAT:

1. Bentuk bulat kecil adonan pempek taruh di atas takir daun pisang tuangkan telur kocok.
2. Panggang diatas bara api sampai matang, sajikan dengan cuko.
3. Pempek lenggang juga bisa dibuat dari pempek lenjer yang telah direbus lalu diiris setebal 1 cm lalu dicelupkan dalam kocokan telur dan didadar. Penyajiannya juga bersama cuko.

Untuk 6 takir

Kelesan

Dapurbunda

BAHAN:

1/2 resep adonan dasar pempek
saus cuko

CARA MEMBUAT:

1. Saring adonan pempek hingga menyerupai krupuk dengan menggunakan saringan lalu kukus sampai matang.
2. Sajikan dengan cuko.

Untuk 15 buah

Pempek Pistel

Dapurbunda

BAHAN :

1/2 resep adonan dasar pempek

BAHAN ISI:

250 gram pepaya muda, serut kasar

100 gram touge

1 sendok makan minyak goreng

1/2 sendok makan maizena

ditambah 50 ml air

BUMBU HALUS:

1 sendok makan ebi

1 siung bawang putih

1/2 sendok teh ketumbar

1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT :

1. Tumis bumbu halus sampai harum, lalu tambahkan pepaya dan touge. Aduk sampai tumisan matang. Kentalkan dengan air maizena. Aduk kembali hingga matang lalu dinginkan.
2. Tipiskan adonan pempek lalu tambahkan isi dan rekatkan kedua ujungkan lalu jepit (bentuknya seperti pastel). Rebus sampai matang lalu dinginkan.
3. Goreng pistel sebentar lalu sajikan dengan cuko.

Untuk 6 buah

Pempek Kapal Selam

Dapurbunda

BAHAN :

1 resep adonan dasar pempek

8 butir telur ayam

100 gram mi

2 sendok makan bubuk ebi

iris ketimun

saus cuko

CARA MEMBUAT :

1. Ambil 150 gram adonan pempek, buat contongan lalu isi dengan telur lalu rapatkan sambungannya.
2. Rebus dalam air mendidih sampai terapung dan matang kemudian dinginkan.
3. Goreng dalam minyak panas sebentar, lalu potong-potong dan sajikan dengan cuko, iris ketimun, mi, dan taburan bubuk ebi.

Untuk 4 potong

Otak-otak

Dapurbunda

BAHAN:

1 resep adonan adaan tapi ganti airnya dengan santan
1 butir telur
daun pisang
sambal kacang

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan adonan dengan telur lalu bungkus dalam daun pisang.
2. Kukus sampai matang dan panggang agar harum.
3. Sajikan dengan sambal kacang.

Untuk 15 bungkus

Cuko Pempek

Dapurbunda

BAHAN:

250 gram gula merah, disisir
50 gram asam jawa
2 sendok teh cuka
750 ml air
5 siung bawang putih, cincang halus
2 sendok makan ebi dihaluskan
20 buah cabai rawit, dihaluskan
1 sendok makan tongcai, cincang halus
1 sendok teh garam

CARA MEMBUAT:

1. Didihkan gula merah, asam jawa, air, dan cuka lalu saring.
2. Masukkan bawang putih, ebi, cabai rawit, garam, dan tongcai. Didihkan kembali lalu angkat

Aneka Sapo

Dapurbunda

Bahan Dasar Sapo

Bahan :

- 2 sdm minyak untuk menumis
- 3 siung bawang putih, cincang halus
- 1 siung bawang Bombay, belah membujur, iris halus
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm ang ciu (arak merah)
- 500 ml kaldu ayam atau 1 blok kaldu ayam instan dilarutkan dengan 500 ml air
- 1 sdt minyak wijen
- 1 sdt bubuk lada
- 1/4 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt tepung kanji, larutkan dengan sedikit air

Sapo Seafood Istimewa

Bahan :

- 1 resep dasar sapo
- 1 batang tahu Jepang
- 50 gr tepung terigu
- Minyak untuk menggoreng
- 150 gr udang kupas
- 150 gr cumi-cumi, potong dan gurat-gurat
- 10 butir bakso ikan, potong-potong
- 100 gr wortel, potong serong
- 150 gr bunga kol, potong kuntumnya
- 50 gr kapri, buang ujung-ujungnya
- 1 batang bawang daun, iris serong

Cara membuat :

- * Potong-potong tahu Jepang, lumuri terigu dan goreng hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- * Panaskan 3 sendok makan minyak bekas menggoreng tahu. Tumis bawang putih dan bawang Bombay, hingga harum dan layu. Masukkan udang, bakso ikan, cumi dan wortel. Aduk hingga udang dan cumi berubah warna. Tambahkan saus tiram, angciu, minyak wijen dan kaldu. Masak hingga bahan hampir matang.
- * Masukkan bunga kol, kapri dan daun bawang. Masak sambil diaduk hingga layu. Beri lada, garam dan gula pasir. Kentalkan dengan larutan tepung kanji. Angkat dan tuang ke dalam wadah sapo. Sajikan selagi panas.

Sapo Cakwe Isi Otak-otak

Bahan :

1 resep dasar sapo
6 buah cakwe siap beli, belah memanjang (jangan sampai putus)
2 sdm tepung terigu, cairkan dengan
80 ml air
Minyak untuk menggoreng
100 gr jamur kuping segar, potong-potong
200 gr rebung kaleng, potong-potong
50 gr kacang polong
15 butir telur puyuh rebus, kupas
Otak-otak : (aduk jadi satu)
175 gr ikan tenggiri, haluskan
175 gr tepung sagu/kanji
1 siung bawang putih, haluskan
1 tangkai kecil daun bawang, iris halus
1/2 sdt garam
1/4 sdt bubuk lada
100 ml santan kental

Cara membuat :

- * Otak-otak cakwe: aduk semua bahan jadi satu hingga lembut. Tuang santan kental, uleni hingga adonan rata. Masukkan adonan (dengan sendok) ke dalam cakwe yang telah dibelah membujur, celupkan ke tepung terigu yang telah dicairkan. Goreng dalam minyak panas hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan. Potong-potong dan sisihkan.
- * Panaskan 3 sendok makan minyak bekas menggoreng cakwe. Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu. Masukkan jamur kuping, rebung kaleng, kacang polong dan telur puyuh rebus. Masukkan kaldu.
- * Beri saus tiram, angciu, lada, garam dan gula pasir. Didihkan. Masukkan cakwe. Kentalkan kuah dengan larutan tepung kanji. Angkat.
- * Tuang ke dalam wadah sapo dan sajikan selagi panas.

Sapo Iga Sawi Asin

Bahan :

1 resep dasar sapo

500 gr iga sapi, potong-potong

200 gr sawi asin, potong-potong

1 buah lobak, kupas, iris tipis

1 buah bunga pekak

Cara membuat :

* Panaskan 3 sendok makan minyak , tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai harum dan layu. Masukkan potongan iga, aduk-aduk hingga aromanya keluar.

* Beri saus tiram, angciu dan minyak wijen. Tuang kaldu. Masukkan lada, garam, gula pasir dan bunga pekak. Biarkan hingga mendidih.

* Masukkan sawi asin dan lobak. Aduk hingga mendidih sekali lagi. Bila daging iga mulai empuk, kentalkan dengan larutan tepung kanji. Angkat lalu tuang ke dalam wadah sapo. Sajikan selagi panas.

Sapo Ayam Cabai Kering

Bahan :

- 1 resep dasar sapo
- 2 dada ayam, potong-potong 2x2 cm
- 1 ikat kecil daun kucai
- 150 gr jagung putren, potong, belah dua
- 50 gr cabai rawit merah kering
- 50 gr soun

Cara membuat :

- * Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga layu dan harum. Masukkan daging ayam, aduk sampai berubah warna.
- * Masukkan jagung putren dan cabai kering. Beri saus tiram, angciu dan kaldu. Biarkan mendidih. Masukkan minyak wijen, lada, garam dan gula pasir. Kentalkan kuah dengan larutan tepung kanji. Aduk dan didihkan. Angkat.
- * Tuang ke dalam wadah sapo dan sajikan selagi panas.

Sapo daging Sukiyaki

Bahan :

1 resep bahan dasar sapo

250 gr daging sukiyaki, siap beli

250 gr brokoli, potong kuntumnya

100 gr jamur kaleng, potong-potong

150 gr soun, seduh air hangat, tiriskan

Cara membuat :

* Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum dan layu. Masukkan daging sukiyaki. Masak hingga berubah warna.

* Masukkan saus tiram, angciu, air kaldu dan minyak wijen. Tambahkan brokoli dan jamur kaleng. Aduk rata. Beri garam, lada dan gula pasir. Bila sudah mendidih, kentalkan dengan larutan tepung kanji.

* Didihkan kembali. Angkat. Masukkan soun, aduk rata.

* Tuang ke dalam wadah sapo. Sajikan selagi panas.

Sapo Kakap Pedas

Bahan :

1 resep dasar sapo
400 gr fillet kakap
30 gr tepung kanji untuk membalur
Minyak untuk menggoreng
2 sdm tauco Medan (asin)
1/4 sdt lada butir, tumbuk kasar
200 gr tahu Jepang, potong-potong, goreng sebentar
1 buah cabai merah besar
1 buah jagung manis, sisir bulirnya

Cara membuat :

- * Potong-potong fillet kakap, balur dengan tepung kanji. Goreng dalam minyak panas hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
- * Panaskan 3 sendok makan minyak bekas menggoreng kakap. Tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai layu dan harum. Tambahkan tauco Medan, lada yang ditumbuk kasar, minyak wijen, saus tiram, angciu, cabai merah dan jagung manis. Tuang air kaldu. Biarkan mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung kanji.
- * Masukkan tahu Jepang yang sudah digoreng. Aduk dan biarkan sebentar. Saat hendak diangkat, masukkan fillet kakap goreng. Aduk, angkat. Tuang dalam wadah dan sajikan panas.

Sapo Hati Ampela Ayam

Bahan :

1 resep dasar sapo

Minyak untuk menumis

6 pasang hati ampela ayam

50 gr jamur shitake, iris panjang

2 batang wortel, kupas, iris serong

50 gr jamur kuping kering, seduh air panas

50 gr kacang polong beku, seduh air panas

50 gr kembang tahu kering, rendam air hangat

Cara membuat :

* Pisahkan hati dan ampela ayam. Bersihkan dan potong menurut selera. Sisihkan.

* Panaskan 3 sendok makan minyak, tumis bawang Bombay dan bawang putih sampai layu dan harum. Masukkan hati dan ampela ayam. Masak hingga hampir matang. Tambahkan jamur shitake, wortel dan jamur kuping. Beri saus tiram, angciu, dan minyak wijen. Tuang kaldu. Biarkan mendidih.

* Masukkan kacang polong beku dan kembang tahu. Beri lada, garam dan gula pasir. Kentalkan dengan larutan tepung kanji. Aduk rata. Didihkan sekali lagi, lalu angkat. Tuang kedalam wadah sapo dan sajikan selagi panas.

TIP SUKSES MEMBUAT SAPO :

* Bila menggunakan bahan seafood, perhatikan waktu pemasakan. Sebaiknya masak hingga hampir matang saja. Sebab, bila terlalu lama proses perapian, udang bisa kehilangan rasa manisnya dan cumi-cumi akan mengeras.

* Jika menggunakan rebung, gunakan rebung kaleng agar aromanya tidak terlalu menyengat. Bila terpaksa menggunakan rebung segar, rebus dua kali dengan mengganti air rebusan. Jangan lupa masukkan sedikit garam saat merebus.

* Jika menggunakan iga, beli iga yang sudah dipotong-potong. Selain lebih praktis bentuk potongan lebih rapi.

* Untuk Sapo Hati Ampela Ayam, perhatikan potongan ampela. Iris atau gurat ampela melintang serat agar lebih mudah empuk.

* Atur waktu penyajian sapo. Sebaiknya, sajikan sesaat setelah sapo dimasak agar sayur mayur masih terlihat segar. Jika terpaksa ditunda, panaskan dengan cara mengukus dalam dandang lengkap dengan wadah dan tutupnya.

Aneka Rolade

Dapurbunda

Rolade Telur Dadar Kernet

Bahan :

5 butir telur ayam

1/2 sdt garam

2 buah tomat, buang biji, potong dadu

1 batang bawang daun, iris halus

2 sdm tepung terigu

Isi:

1 sdm margarin untuk menumis

1/2 butir bawang Bombay, cincang

1 kaleng kecil kernet sapi

1/2 sdt bubuk lada

1/2 kaleng jamur kancing, iris tipis

Cara membuat :

* Isi : tumis bawang Bombay sampai harum. Masukkan jamur, kernet dan bubuk lada. Aduk rata. Angkat dan sisihkan.

* Dadar : kocok telur dan garam. Tambahkan tomat dan daun bawang. Aduk rata. Panaskan wajan dadar anti lekat. Oles sedikit margarin bila perlu. Tuang telur, ratakan. Buat dadar agak tebal.

* Balikkan dadar di atas selembur alumunium foil. Taruh isian kernet di atasnya. Ratakan. Gulung perlahan hingga padat. Putar kedua ujungnya agar isi tidak keluar. Dinginkan.

* Potong-potong rolade dengan pisau tajam. Lepaskan pembungkusnya. Sajikan.

Rolade Tenggiri Kembang Tahu

Bahan :

500 gr fillet ikan tenggiri
2 buah putih telur
150 gr lobak, serut
1 sdm udang kering, rendam dengan air panas, tiriskan, haluskan
2 siung bawang putih, haluskan
1 batang bawang daun, iris halus
1 sdt minyak wijen
1 genggam jamur kuping kering, rendam air panas, iris halus
3 sdm tepung kanji
3 lembar kembang tahu kualitas baik, rendam
10 butir telur puyuh rebus, kupas
1 butir telur ayam, kocok
Saus kacang:
100 gr kacang tanah
150 ml air
2 siung bawang putih
4 buah cabai merah rebus
2 sdm kecap manis
1 sdm gula merah
1 sdt garam

Cara membuat :

- * Aduk tenggiri, putih telur dan lobak sambil dipukul-pukul hingga lembut. Tambahkan udang kering, bawang putih, daun bawang, minyak wijen, jamur kuping dan tepung kanji. Aduk rata.
- * Bentangkan kulit kembang tahu. Taruh adonan ikan di atasnya. Ratakan. Letakkan telur puyuh rebus berjajar di satu sisinya. Gulung perlahan hingga padat. Bungkus dengan alumunium foil. Putar kedua ujungnya, lalu kukus selama 30 menit. Angkat.
- * Buka pembungkus rolade. Gulingkan ke dalam telur kocok lalu goreng sampai matang. Angkat. Sajikan bersama saus kacang.
- * Saus kacang : haluskan semua bahan (bisa dengan blender), masak di atas api kecil sambil diaduk hingga berminyak.

Rolade Kari daging Sukiyaki

Bahan :

2 sdm margarin untuk menumis
1 siung bawang putih, memarkan
1/2 butir bawang Bombay, cincang
1 sdt bumbu kari
1 buah paprika, potong dadu
1 buah wortel, potong dadu
1/2 sdt garam
250 gr daging sukiyaki
1 buah putih telur, untuk pelapis

Saus :

2 sdm margarin untuk menggoreng dan menumis
1 siung bawang putih, cincang
1/2 butir bawang Bombay, cincang
2 sdt kecap Inggris
1 sdm saus tomat
1/2 sdt bubuk lada
1/2 sdt garam
1/2 sdt gula pasir
150 ml air kaldu

Cara membuat :

- * Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga harum. Masukkan bumbu kari, paprika dan wortel. Tambahkan garam. Aduk sampai rata. Masak hingga semua bahan lunak. Angkat.
- * Atur daging sukiyaki di atas selembar alumunium foil. Olesi dengan putih telur. Ratakan adonan isi di atasnya. Gulung hingga padat. Kukus rolade hingga matang. Angkat dan dinginkan. Buka pembungkusnya.
- * Saus : panaskan margarin. Goreng daging sampai permukannya agak mengering dan kecokelatan. Angkat.
- * Panaskan wajan bekas menggoreng. Masukkan bawang putih dan bawang Bombay. Masak hingga harum. Tambahkan kecap Inggris, saus tomat, bubuk lada, garam dan gula. Tuangi kaldu. Masak hingga kuah mengental. Angkat.

Rolade Ayam Daging Asap

Bahan :

2 potong dada ayam, sisihkan kulit dan tulangnya

1/4 sdt bubuk lada

1/2 sdt garam

1 buah putih telur, kocok, untuk lapisan

4 lembar daging asap

2 batang keju cheddar, sebesar telunjuk

2 sdm tepung terigu untuk melumuri

100 gr tepung roti

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat :

* Bentangkan dada ayam dalam kantong plastik, letakkan di atas talenan. Pukul-pukul dengan alat pemukul hingga tipis dan melebar. Olesi dengan putih telur. Taburi daging dengan bubuk lada dan sedikit garam.

* Taruh daging ayam pada sehelai alumunium foil. Letakkan daging asap dan sepotong keju di atasnya. Gulung perlahan dan kencangkan kedua ujungnya. Kukus hingga matang.

* Buka pembungkusnya, lumuri dengan tepung terigu tipis-tipis. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan ke dalam tepung roti. Goreng dalam minyak panas (banyak) hingga kuning. Angkat dan sajikan.

Rolade Tahu Daun Melinjo

Bahan :

500 gr tahu putih, lumatkan, peras dan buang airnya

10 buah bakso ikan, potong dadu

5 butir bawang merah, iris tipis

1/4 butir kelapa agak muda, parut memanjang

1 sdt garam

2 butir telur

150 gr daun melinjo, seduh air panas

Cara membuat :

* Campur tahu, bakso ikan, bawang merah, kelapa parut, garam, dan telur. Aduk rata.

* Bentang daun melinjo berjajar di atas sehelai daun pisang. Taruh adonan tahu di atasnya. Gulung rapi dan padat. Semat kedua ujungnya dengan lidi.

* Kukus tahu selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. Potong-potong.

Rolade Udang Roti Tawar

Bahan :

250 gr udang kupas, cincang halus

1 buah putih telur

2 siung bawang putih, haluskan

1 batang bawang daun, iris tipis

1/2 sdt bubuk lada

1 sdm tepung kanji

12 lembar roti tawar

12 batang sosis ayam/sapi

Saus pencelup:

10 buah cabai merah

1 jempol Asam Jawa, larutkan dalam 250 ml air

3 siung bawang putih

1 sdm udang kering, haluskan

50 gr gula pasir

1 sdt garam

Cara membuat :

* Aduk udang bersama putih telur sambil dipukul-pukul hingga lembut. Tambahkan bawang putih, daun bawang, bubuk lada, dan tepung kanji. Aduk rata.

* Basahi roti tawar dengan sedikit air. Tekan-tekan hingga pipih. Ratakan adonan udang di atasnya. Letakkan sosis. Gulung perlahan hingga padat.

* Celupkan roti ke dalam telur kocok. Lumuri dengan tepung roti. Goreng dalam minyak (banyak) hingga matang dan berwarna kuning keemasan. Angkat. Sajikan dengan saus pencelup atau sambal botol jika suka.

* Saus pencelup : haluskan semua bahan dengan menggunakan blender. Masak dengan api kecil hingga mengental. Angkat.

Rolade Kentang Sarden

Bahan :

500 gr kentang tes, kupas, kukus
2 sdm susu bubuk
1 sdm tepung terigu
2 buah kuning telur
1/2 sdt garam
1/2 sdt bubuk lada
Minyak untuk menumis dan menggoreng

Isi :

1 sdm minyak untuk menumis
1/2 butir bawang Bombay, cincang
1 siung bawang putih, cincang
3 sdm kacang merah kaleng/baked beans
1/2 butir telur, kocok sebentar

Cara membuat :

* Isi : tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum dan layu. Masukkan saus sarden. Tambahkan cabai merah, tomat dan kacang merah. Masak hingga kuah menyusut. Masukkan ikan sarden. Angkat. Campur dengan telur.

* Haluskan kentang selagi panas. Aduk dengan susu bubuk, tepung terigu, garam, merica dan kuning telur. Gilas adonan kentang hingga melebar. Taruh isian di atasnya. Ratakan, gulung perlahan.

* Panaskan wajan datar yang dioles minyak. Goreng adonan sambil sekali-sekali dibalik hingga matang dan permukaannya kuning kecokelatan. Angkat. Sajikan.

Kering Paru

Dapurbunda

BAHAN :

500 gram paru sapi

500 ml air untuk merebus

BUMBU HALUS:

1 sendok teh ketumbar

2 cm kencur

2 buah kemiri

2 sendok teh garam

BAHAN TEPUNG:

125 gram tepung beras

100 gram tepung kanji

300 ml santan

1 butir putih telur

BUMBU HALUS TEPUNG:

3 cm kencur

2 siung bawang putih

2 buah kemiri

1 sendok teh ketumbar

1/2 sendok teh garam

CARA MEMBUAT:

1. Freezer paru sampai beku lalu iris tipis. Rebus bersama bumbu halus sampai meresap. Sisihkan.
2. Campurkan bahan tepung sampai jadi adonan licin. Celupkan paru ke dalam larutan tepung lalu goreng hingga kering.

untuk 6 porsi

Rendang Paru Kering

Dapurbunda

Bahan:

- 1 kg paru
- minyak goreng
- 1½ liter santan dari 1½ butir kelapa
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 2 lembar daun jeruk purut
- 3 potong asam kandis
- 150 gram hati sapi, dicincang lalu digerus sampai halus

Bumbu yang dihaluskan:

- 100 gram cabai giling
- 5 cm lengkuas
- garam secukupnya
- 3 cm jahe

Cara Membuat:

Rebus paru selama kurang lebih 1½ jam di dalam panci yang besar yang diisi dengan air sampai paru terendam.

Angkat paru lalu potong tipis-tipis (2mm) ukuran 3x5 cm. Jemur paru di panas matahari sampai agak kering.

Goreng paru di dalam wajan yang sudah siap dengan minyak panas sampai matang dan kering.

Sementara itu, masak santan, serai, daun kunyit, daun jeruk purut dan asam kandis bersama bumbu yang sudah dihaluskan sampai mendidih.

Setelah mendidih, kecilkan api kompor. Rebus terus sampai kental dan berminyak.

Setelah itu, masukkan hati sapi yang sudah digerus halus.

Aduk-aduk sampai matang. Terakhir, masukkan paru goreng ke dalamnya.

Masak terus sampai semua bahan berwarna kehitam-hitaman dan matang

Untuk 6 orang.

Es Kopyor Fantasi

Dapurbunda

Bahan:

1 bungkus agar-agar
4 gelas santan kental
gula 4 sdm
garam sedikit
vanili 1/2 sdt

sirup cocopandan
1 bongkah besar es batu

cara:

masak semua bahan sampai mendidih, setelah mendidih, dinginkan sebentar, lalu guyur pelan-pelan (pakai sendok sayur aja) ke atas es batu, biarkan menggumpal-gumpal, aduk-aduk dikit kalau terlalu menggumpal. diamkan sampai benar-benar keras. sajikan dengan sirup cocopandan dan es batu.

Kue Lumpur Kukus

Shika

bahan:

- 1.santan kental 800 cc.
- 2.daun jeruk purut 5 lbr.
- 3.daun pandan 2 lbr.
- 4.garam 1/2sdt.
- 5.telur 3 btr.
- 6.kentang kukus haluskan 300 grm.
- 7.tepung terigu 225 grm.
- 8.gula pasir 225 grm.
9. coklat bubuk 1sdm.

Cara membual:

- 1.didihkan santen dgn daun jeruk,pandan,garam.sisihkan.
- 2.kocok telur dan gula hingga mengembang,masukkkkan kentang halus,aduk rata.tuang santan sedikit demi sedikit sambil terus di aduk.tambahkan terigu,adu rata.
- 3.bagi adona jd 2 bagian.masing-2 beri pewarna kuning,dan coklat bubuk,aduk rata.
- 4.panaskan cetakan kue talam atau bika ambon yg telah di olesi mentega dlm ukusan,tuang adonan kuning hingga 3/4 penuh,beri adonan coklat.kukus hingga matang.
ulangi hal sama secara bergantian hingga adonan habis,angkat hidangkan

American Risoles

Fatmah

Bahan :

- 1 resep adonan dasar crepes, kurangi gula ganti dengan 1 sdt garam
- 4 lbr Smoked beef, potong kecil 2 x 2 cm
- 100 gr keju cheddar parut
- 4 btr telur rebus, potong kecil
- 1 butir telur, kocok lepas.
- 250 gr tepung panir.
- ½ Kg minyak goreng

Cara membuat :

1. Bentangkan crepes, isi dengan 1 potong smoked beef, 1 potong telur rebus, sedikit keju parut, dan 1 potong smoked beef lagi, lipas spt amplop. Sisihkan
2. Lakukan hingga crepes habis.
3. Celupkan crepes isi kedalam telur kocok, gulingkan dalam tepung panir.
4. Masukkan kedalam lemari pendingin kira-kira 1 jam.
5. Goreng hingga kuning.
6. Sajikan dengan saus pedas, atau cabe rawit.

Resep Dasar Crepes

Bahan :

100 gr tepung terigu

1 sdm gula pasir

3 btr telur

300 ml susu cair

75 gr mentega, lelehkan

margarine untuk olesan

Cara membuat:

1. ayak terigu, taruh dalam mangkuk bersama gula. Buat lubang ditengah, pecahkan telur di dalamnya, aduk satu arah.
2. tambahkan susu sedikit demi sedikit, hingga adonan menjadi licin dan halus.
3. tambahkan susu hingga habis, masukkan mentega leleh.
4. tutup adonan dengan plastik, diamkan 30 menit.
5. olesi wajan dadar diameter 12 cm dengan margarine, panaskan. Tuangi 1 sendok adonan, ratakan sambil diputar, 2-3 menit, angkat.

Cendil

Dapurbunda

Bahan:

2 cangkir tepung sagu
½ butir kelapa
Garam
Air secukupnya

Cara membuat:

Tepung sagu diberi air panas secukupnya dan diremas-remas sampai liat dan tidak menempel (lengket) di tangan.

Bentuk bulat sebesar kelereng, setelah itu rebus sampai matang. Setelah matang, angkat rebusan cendil tadi, lalu dimasukkan ke dalam air dingin yang masak, supaya tidak saling menempel. Jika ingin diberi pewarna, berilah sedikit pewarna sebelum adonan dibulatkan.

Parutlah kelapa dan taburkan pada cendil tadi sampai rata. Jika ingin sedikit manis, bisa juga ditaburkan gula pasir ketika disajikan

Es Podeng

Dapurbunda

BAHAN :

1 liter es puter coklat (atau rasa lain)

BAHAN PELENGKAP:

tape ketan

pacar cina rebus

avokad

kelapa muda

susu kental manis coklat

CARA MEMBUAT:

3. Sajikan 2 scop es krim dalam gelas. Tambahkan pelengkap.
4. Sajikan segera

untuk 4 porsi

Kerak Telor

Dapurbunda

BAHAN :

6 butir telur ayam
200 gram beras ketan, rendam 1 malam
75 gram ebi, rendam lalu haluskan dan sangrai
6 sendok makan bawang goreng

BAHAN BUBUK KELAPA:

300 gram kelapa setengah tua, parut kasar
2 sendok makan gula pasir
1/2 sendok teh garam

BUMBU HALUS:

3 buah cabai merah
3 cm jahe
4 cm kencur
1 sendok teh merica

CARA MEMBUAT:

5. Buat bubuk kelapa. Sangrai kelapa dan bumbu halus sampai kering dan bumbu meresap. Angkat lalu campurkan dengan garam dan gula pasir.
6. Panaskan wajan. Sendokkan beras ketan lalu tipiskan. Diamkan 3 menit. Setelah itu siramkan 1 butir telur yang telah di kocok di atasnya. Tutup wajan dan biarkan hingga matang.
7. Taburkan bubuk kelapa, ebi, dan bawang goreng. Biarkan sebentar lalu angkat.

untuk 6 porsi

Es Doger

Dapurbunda

BAHAN :

750 gram es batu diserut
200 gram kelapa muda, serut kasar
susu kental manis
200 gram tape singkong, potong kotak
100 gram ketan hitam rebus
50 gram pacar cina rebus

BAHAN SIRUP:

400 ml santan kental
200 ml sirup roozen
100 ml air

CARA MEMBUAT:

8. Rebus bahan sirup sampai mendidih lalu dinginkan. Masukkan serutan es dan kelapa muda. Aduk rata. Simpan dalam Freezer.
9. Sajikan es doger dengan irisan tape, 1 sendok makan ketan hitam, 2 sendok teh pacar cina, dan susu kental manis.

Untuk 4 porsi

Sponge cake coklat & strowberi

Dewi Angraini

3 btr telur ayam
75 gr gula pasir berbutir halus
40 gr mentega lelehkan

ayak
50 gr terigu
4 sdm coklat bubuk

isi:
425 krim kental
75 gr gula pasir
175 gr strowberi segar bersihkan potong membujur menjadi 4 bagian
1 sdm gula bubuk
50 gr coklat masak pekat cincang halus

Hiasan:
50 gr coklat masak pekat serut
1 sdm gula bubuk

- siapkan loyang bongkar pasang diameter 22 cm olesi mentega taburi terigu
-Kocok telur dan gula pasir diatas panci berisi air panas hingga putih dan kental. Masukkan campuran terigu dan mentega leleh sedikit demi sedikit sambil kocok perlahan
-TUang dalam loyang, panggang dalam oven panas bersuhu 180 derajat selama 30 menit setelah matang angkat dan sisihkan

Isi:
Kocok krim kental dan gula pasir hingga kaku tambahkan strowberi gula bubuk dan coklat masak pekat cincang aduk rata

Penyelesaian:
cake dibelah horizontal menjadi dua bagian masukkan kembali 1 bagian ke dalam loyang yg telah dialasi plastik. Tuang adonan isi ratakan, tutup dengan 1 bagian cake lainnya. simpan dalam lemari pendingin selama 8 jam hingga adonan isi membeku keluarkan cake dari loyang, hias dengan coklat serut taburi gula bubuk.

Aneka Masakan Jepang

Shika

Ayam Katsu:

1 potong dada ayam, buang tulangnya, pipihkan
1 sendok makan kecap asin
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh garam
1/2 cm jahe, parut
1 siung bawang putih, cincang halus
1 butir telur, kocok
100 gram tepung panir

Salad kol:

150 gram kol, iris halus
2 sendok makan thousand island <dresin yg udah jadi/beli jadi>

Acar lobak:

100 gram lobak, serut kasar
100 gram wortel, serut kasar
2 sendok makan gula pasir
1 sendok teh garam
1 sendok teh cuka

Cara membuat

Chicken katsu: lumuri ayam dengan kecap asin, merica bubuk, garam, jahe, dan bawang putih, lalu diamkan dalam kulkas selama 1 jam.

Tiriskan ayam, lalu celupkan dalam telur kocok, lumuri dengan tepung panir hingga rata, ulangi sekali lagi.

Goreng ayam dalam minyak banyak hingga matang dan kecoklatan, angkat, tiriskan.

Salad kol: taruh irisan kol dalam piring, lalu tuangi atasnya dengan thousand island.

Acar lobak: campur semua bahan, lalu aduk hingga rata.

Sajikan bersama-sama dengan salad kol dan acar lobak.

ctt: ayam bisa diganti dgn udang, ikan.

Teppanyaki

Ukuran porsi: 4 orang

Bahan-bahan

400 gram daging sapi has dalam, potong tipis melintang seratnya
8 ekor udang, kupas, kerat punggungnya
8 buah jamur hioko, rendam air panas, tiriskan
2 buah bawang bombay, potong tipis bulat
1 buah terong, potong bulat tipis (sekitar 1/2 cm)

Saus pencelup:

3 sendok makan biji wijen, sangrai
6 sendok makan kecap kikkoman /kecap asin
2 sendok makan mirin /gula.
2 sendok makan air jeruk nipis
2 sendok makan dashi /kaldu
10 cm lobak, parut halus
4 buah cabai merah, haluskan

Cara membuat

Panaskan margarin secukupnya, lalu panggang tiap-tiap bahan hingga matang, angkat.
Saus pencelup: campur semua bahan, aduk hingga rata.
Sajikan bersama-sama dengan saus pencelup.

Nikomi Udon (Sup bakmi)

Ukuran porsi: 4 orang

Bahan-bahan

Bahan:

300 gram udon (bakmi Jepang) /kwityaw.
250 gram daging ayam, potong kotak-kotak
1 sendok teh sake <bisa diganti air lemon>tdk pake ndak papa.
1 1/2 liter dashi
2 sendok makan mirin /gula pasir sesuai selera.
6 sendok makan kecap kikkoman /kecap asin
4 buah jamur hioko, rendam air panas, tiriskan
1 batang daun bawang, potong serong
75 gram bayam, seduh air panas
150 gram wortel, bentuk bunga, potong tipis
4 butir telur

Taburan:

1 batang daun bawang, iris tipis

Cara membuat

Rebus udon sampai lunak, tiriskan, lalu siram dengan air dingin, sisihkan.
Campur dashi, gula, dan kecap asin/ kikoman, aduk rata, masak hingga mendidih, lalu masukkan udon, daging ayam, jamur hioko, dan daun bawang, tutup sebentar.
Masukkan bayam, wortel, didihkan, lalu pecahkan telur dan tuang ke dalamnya, masak sampai matang, angkat, taburi atasnya dengan irisan daun bawang.

Oden (Sup bakso)

Ukuran porsi: 4 orang

Bahan-bahan

10 buah bakso ikan

2 buah tahu goreng, potong-potong

350 gram lobak, potong-potong

500 gram kentang, potong-potong

250 gram wortel, potong-potong

5 butir telur puyuh, rebus, kupas kulitnya

10 potong sayap ayam

1 1/2 liter air kaldu

50 cc kecap kikkoman /lecap asin

3 sendok makan mirin /gula pasir

3 sendok makan sake/vinegar<tdk pake ndak papa>

Cara membuat

Campur air, kecap kikkoman, gula, , dan sake/vinegar, aduk hingga rata, lalu masak hingga mendidih.

Masukkan bakso ikan, tahu goreng, lobak, kentang, wortel, telur puyuh rebus, dan sayap ayam, tutup, masak hingga matang, angkat.

Sajikan bersama-sama dengan saus cabai botol.

Kue Pepe

Dapurbunda

BAHAN :

1.200 ml santan
3 lembar daun pandan
10 lembar daun jeruk purut, buang tulangnya
450 gram gula pasir
550 gram tepung kanji
1 sendok teh esence pandan
1 sendok teh pewarna merah
1 sendok teh garam
loyang ukuran 18 x 18 x 8 cm

CARA MEMBUAT:

1. Rebus santan, daun pandan, daun jeruk hingga mendidih. Diamkan sampai agak dingin.
2. Dalam wadah lain, aduk rata tepung kanji dan gula pasir. Tuangkan santan sedikit-sedikit. Bagi adonan menjadi 2 bagian. Satu bagian dibiarkan, bagian yang lain dibubuhi warna hijau bagian putih dan 1 bagian lagi ditambahkan esen pandan.
3. Oles loyang 18x18x8 cm dengan minyak goreng lalu panaskan dalam kukusan tuang 1 sendok sayur adonan warna hijau lalu kukus hingga matang, tuang 1 sendok sayur adonan warna putih di atasnya lalu kukus lagi lakukan hingga adonan habis. Untuk lapisan terakhir ambil adonan warna putih tambahkan dengan 1/8 sendok teh pewarna merah dan kukus 1 jam, dinginkan lalu potong dan sajikan.

Untuk 46 potong

Ayam Lapis Dengan Kol (Cien Cen Ci)

Contributor: Majalah Aura
Echa

Bahan-Bahan :

1 potong dada ayam
2 siung bawang putih
Garam dan lada secukupnya
100 gram tepung terigu
1 butir telur ayam
100 gram tepung roti
150 gram kol

Cara Mengolah :

1. Cincang bawang putih.
2. Kocok telur ayam, hingga merata.
3. Iris kol tipis-tipis.
4. Lumuri dada ayam dengan garam, lada, dan bawang putih.
5. Taburi dada ayam dengan tepung terigu.
6. Masukkan dada ayam ke dalam telur yang sudah dikocok, angkat.
7. Taburi dada ayam dengan tepung roti.
8. Goreng dada ayam sampai matang.
9. Potong-potong dada ayam.
10. Sajikan diatas irisan daun kol.

Catatan :

Untuk : 4 Orang

Hot Pot Ayam

Echa

Bahan:

1 sdm minyak sayur
5 siung bawang putih, cincang
2 btg daun bawang, iris kasar
2 cm jahe, kupas, memarkan
1 ekor / 1 kg ayam, potong 12-14 bagian
1,5 ltr air
2 sdt garam
1 sdt merica bubuk
150 gr brokoli, lepas kuntumnya
150 gr kembang kol, lepas kuntumnya
1/2 sdt minyak wijen

Sambal kecap rawit, aduk rata:

75 ml kecap asin
8 cabe rawit, iris halus
1 sdt cuka masak

Cara Mengolah:

1. Siapkan panci hot pot tahan panas atau panci biasa
2. Tuangkan minyak dalam panci, tumis bawang putih dan daun bawang hingga wangi
3. Tambahkan jahe, aduk hingga layu
4. Masukkan potongan ayam, aduk hingga kaku
5. Tuangi air, tambah bumbu. Didihkan dengan api kecil hingga air menyusut dan ayam lunak
6. Tambahkan brokoli dan kembang kol, didihkan kembali. Matikan api. Perciki minyak wijen
7. Sajikan panas dengan sambal kecap rawit