



Buku Resep

Kumpulan resep andalan Selebriti Tanah Air



Berkumpul bersama keluarga di rumah sambil menikmati makanan buatan sendiri adalah pengalaman yang akan kita rindukan di hari-hari tua nanti.

PasarSayoor mencoba membantu untuk membuat pengalaman itu menjadi lebih hangat dan tidak membosankan dengan memberikan kumpulan resep untuk keluarga ini.

Selamat berkumpul bersama keluarga, selamat menikmati hidangan yang kamu buat untuk keluarga ;)

1 Sayur Asem

Jawa Tengah-an



Foto: ResepKoki

Bahan:

- 3 lembar daun salam
- 6 buah melinjo
- 50 gram tetelan sapi
- 1 ikat kacang panjang
- 3 cabai hijau besar
- 1 sendok makan gula merah
- 3 buah jagung manis (*dipotong jadi 3 atau 4 bagian*)
- 1 buah labu siam ukuran sedang (*buang kulitnya lalu potong dadu*)
- 1 genggam daun melinjo muda
- 3 sendok makan kacang tanah
- 1 ruas jari lengkuas
- 3 sendok makan air asam
- 2 liter air

Bumbu Halus:

- 5 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 2 butir kemiri
- 2 buah cabai merah
- 1 sendok teh terasi bakar
- Garam secukupnya

Cara Memasak:

- Potong semua sayur sesuai ukuran pas.
- Potong daging tetelan bentuk dadu. Rebus sampai mendidih, masukkan melinjo, kacang tanah, dan jagung. Rebus sampai semua bahan empuk.
- Masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, lengkuas memar dan daun salam, serta cabai hijau.
- Bumbu sayur asem dengan gula merah, air asam jawa dan garam,
- Masukkan labu siam, kacang panjang dan daun melinjo. Masak sampai matang.

Foto: Pinterest



2 Sayur Bayam

Bahan:

- 2 siung bawang putih, iris halus
- 2 sdt garam
- 300 gr daun bayam
- 1 sdt gula pasir
- 100 gr wortel, iris bulat tipis
- 1 liter air
- 4 butir bawang merah, iris halus
- 3 cm temu kunci (jika suka)
- 2 lembar daun salam

Cara Memasak:

- a. Rebus air, lalu masukkan bawang merah, bawang putih, daun salam, dan temu kunci. Tunggu sampai layu.
- b. Masukkan wortel, masak wortel setengah matang.
- c. Masukkan daun bayam, didihkan lagi sebentar.

Foto: Selerasa.com



3 Tumis Labu Siam

Bahan:

- 3 buah cabai merah besar (buang isi, iris serong)
- 1 buah labu siam (kupas, iris tipis-tipis memanjang)
- Garam (secukupnya)
- 7 buah cabai rawit (iris serong)
- 3 siung bawang putih (iris tipis)
- 2 siung bawang merah (iris tipis)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)
- Gula (secukupnya)
- Minyak goreng (secukupnya)
- Lada bubuk (secukupnya)
- 1 batang daun seledri

Cara Memasak:

- Tumis bawang merah dan bawang putih. Tambahkan cabai rawit dan cabai merah besar.
- Masukkan labu siam. Aduk sampai rata.
- Tambahkan gula, garam, kaldu ayam dan lada bubuk secukupnya.
- Tumis sampai bahan matang dan bumbu meresap ke dalam sayur labu siam.

4 Sayur Lombok Ijo

Bahan:

- 7 siung bawang merah
- 2 lbr daun salam
- 1 tempe panjang
- 250 gram daging tetelan yang sudah direbus
- 1 sdm gula merah
- 3 siung bawang putih
- 100-150 gr cabe ijo keriting iris serong
- 1000 ml santan
- 2 cm lengkuas
- Garam dan kaldu bubuk secukupnya

Cara Memasak:

- a. Tumis bawang putih dan bawang merah. Masukkan salam, cabe ijo dan lengkuas.
- b. Masukkan tempe dan daging tetelan yang sudah direbus.
- c. Tambahkan santan bumbu lalu beri garam, gula dan kaldu bubuk.
- d. Didihkan dengan api kecil sampai bumbu meresap dan kuah agak berminyak

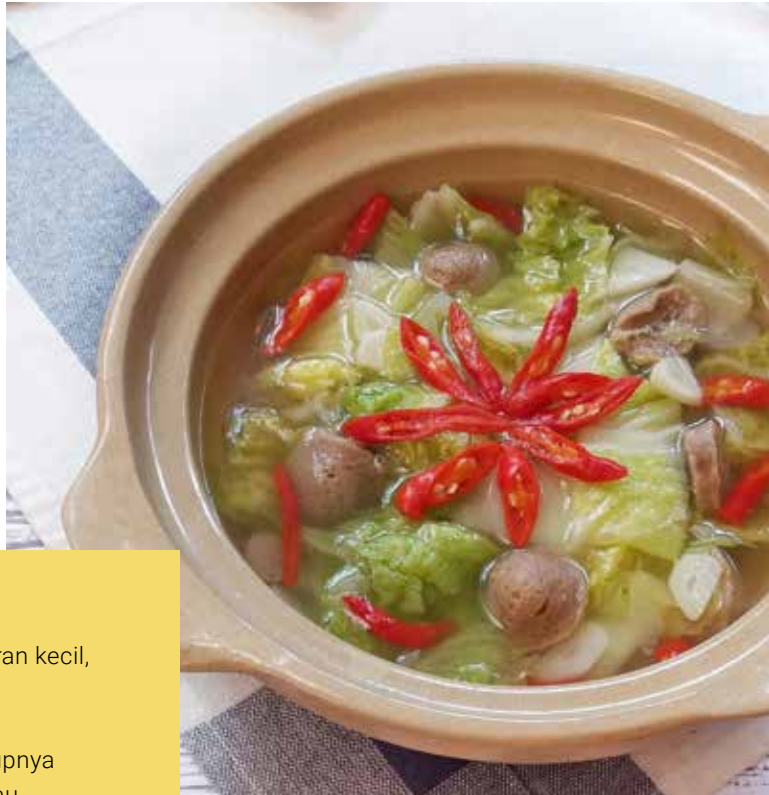


Foto: MasakApaya

Sayur Sawi Kuah

5

Foto: ResepKoki



Bahan:

- 3 buah wortel ukuran kecil, iris bulat
- Garam, gula, lada bubuk secukupnya
- 200 gram sawi hijau, potong sesuai selera
- 10 butir Bakso ukuran kecil, potong 4 bagian
- 1 buah tomat, potong dadu dan buang bijinya
- Air secukupnya
- Minyak secukupnya

Bumbu yang Diiris:

- 2 siung bawang putih
- 1 ruas kencur (optional)
- 3 siung bawang merah

Cara Memasak:

- Didihkan air. Masukkan wortel dan bakso.
Tumis bawang merah, bawang putih
- dan kencur. Tuang ke kuah tadi, lalu aduk rata.
- Masukkan sawi hijau, garam, gula dan lada bubuk. Aduk.
- Masukkan potongan tomat merah segar. Angkat dan sajikan.



Foto: Mary Memasak-WordPress.com

Bahan:

- 50 ml santan kental
- 2 buah terong ungu, potong-potong
- 150 ml air

Bumbu Halus:

- 2 cm kencur
- 1 cm terasi
- 1 bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 3 butir kemiri
- 1 buah cabai merah
- 4 buah cabai rawit
- Garam, gula dan kaldu bubuk secukupnya

Pecak Terong

Cara Memasak:

- a. Bakar terong sampai empuk.
- b. Tumis bumbu halus. Tuang santan dan air secukupnya.
- c. Penyet terong sampai agak hancur bentuknya. Masukkan terong ke kuah santan dan masak sebentar.

7 Tumis Sayur Telur Puyuh



Foto: ResepKoki

Bahan:

- 20 butir telur puyuh rebus
- 2 bonggol pokcoy
- 1 buah wortel (iris serong)
- 3 buah jagung muda atau putren (iris serong)
- ½ butir bawang bombay (iris)
- 2 siung bawang putih (cincang halus)
- 1 bungkus Saus Tiram Selera
- ½ sendok teh Lada Kobe
- 1 sendok makan kecap manis
- 200 ml air
- Minyak goreng secukupnya

Cara Memasak:

- a. Panaskan minyak dan tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
- b. Masukkan wortel dan jagung muda, aduk rata dan tambahkan air.
- c. Masak sampai agak layu. Masukkan Saus Tiram Selera, Lada Kobe, kecap manis dan aduk rata.
- d. Kemudian masukkan pokcoy dan telur puyuh, masak sampai pokcoy agak layu. Matikan api dan siap disajikan.

Bibimbap

Nasi Campur Korea

Bahan:

- 1 cup beras, masak biasa
- 150 gram daging sapi, iris tipis
- 1 sdm penuh gochujang
- 2 butir telur ayam
- 1 buah wortel ukuran kecil (potong korek api)
- 1 buah timun ukuran kecil (potong korek api)
- 1/4 buah paprika (potong korek api)
- 1 genggam taugé (rebus dan tiriskan)
- 1 ikat bayam (ambil daun, rebus, tiriskan)

Bahan Bumbu Marinasi:

- 1/2 sdm madu
- 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdm minyak wijen
- 1/4 sdm biji wijen
- 1 siung bawang putih (cincang halus)

Bahan Bumbu Lain:

- Garam
- Minyak wijen
- Biji wijen
- 1 siung bawang putih, cincang halus

Cara Memasak:

- Marinasi daging selama 15 menit.
- Beri 2 jumptu garam, 2 jumptu biji wijen, dan 1/4 sdm minyak wijen ke taugé dan bayam, aduk rata.
- Tumis daging dengan api kecil hingga matang. Kemudian tumis wortel, timun, paprika bergantian. Beri masing-masing sejumput garam & bawang putih cincang.
- Buat telur mata sapi setengah matang.
- Kemudian tata bab (nasi) dan babsang (lauk) dalam mangkuk besar, pertama telur mata sapi, lalu lauk-lauk, dan 1 sdm gochujang.
- Sebelum makan, dicampur dengan aduk dahulu ya. Tambahkan kimchi agar semakin segar.

Foto: *RecipeTin Eats*





Foto: [Begini.id](https://www.begini.id)

Omelet Sayur

Bahan:

- 100gr wortel
- 150gr kol
- 100gr sawi hijau hanya gunakan bagian daunnya
- 1sdm terigu
- 3 butir telur
- ¼sdt garam
- 1sdt kaldu bubuk
- ½sdt merica
- 3 siung bawang putih
- 3sdm minyak goreng untuk menumis
- 3sdm minyak goreng untuk menggoreng

Cara Memasak:

- a. Kupas cuci dan parut wortel, Potong tipis tipis dan cuci kol, Cuci dan potong daun sawihijau
- b. Kupas dan cincang bawang putih
- c. Panaskan minyak, Tumis bawang putih hingga harum
- d. Masukkan wortel dan kol tumis hingga layu
- e. Masukkan sawi hijau tumis hingga layu kemudian tambahkan garam dan kaldu bubuk
- f. Aduk sebentar lalu pisahkan air dari sayur yang di tumis
- g. Kemudian tumis sayur di beri terigu agar tidak basah lalu aduk
- h. Masukkan telur dan merica, aduk rata
- i. Panaskan minyak, tuang adonan, ratakan, cek setiap 5 menit (menggunakan api kecil)
- j. Jika sudah cukup keras balik adonan masak kembali selama 5 menit

Bahan:

- 1 buah kentang sedang (kupas, potong kotak-kotak, goreng)
- 8 siung bawang merah (iris-iris)
- 2 siung bawang putih (iris-iris)
- 1 buah tomat
- gula secukupnya
- Cabai secukupnya
- garam secukupnya
- 1 sendok makan Saus Tiram (25 gr)

Cara Memasak:

- a. Masukkan bawangmerah, bawang putih , tomat dan cabai yang telah di ulek
- b. Tumis hingga matang.
- c. Sebelum api dimatikan, tambahkan 1 sendok makan Saus Tiram . Aduk rata.
- d. Tuang ke dalam ulekan. Tambahkan gula. Ulek.
- e. Tambahkan kentang goreng, ulek kasar. Aduk hingga rata.
- f. Siap sajikan.

Sambal Kentang

Foto: RumahMesin



Rice Box Ayam Saus Tiram

Foto: Yummy App



Bahan:

- 1/4 kg dada ayam
- Tepung terigu
- Tepung beras
- Tepung bumbu serba guna
- Garam
- Lada

Bahan Saus:

- Bawang bombai
- Kaldu bubuk
- Lada
- Saus tomat
- Saus sambal
- Kecap manis
- Saus tiram
- Wortel, buncis, jagung yang telah di rebus

Cara Memasak:

- Bersihkan ayam. Untuk ayam bisa di potong dadu, di buat pipih seperti ayam filet, atau di potong panjang. Kalau saya langsung di potong dadu.
- Buat tepung basah : campurkan tepung bumbu serba guna, dan tepung terigu. Beri garam 1 sdt bisa lebih kalau suka asin. Beri lada 1/2 sdm. Beri air sampai adonan tepungnya tidak terlalu kental tapi juga tidak terlalu cair. Masukkan ayam ke dalam tepung. Biarkan kurang lebih 10 menit.
- Tepung kering : campur tepung bumbu serbaguna, tepung terigu, dan tepung beras dalam 1 wadah. Karena saya ayamnya di potong dadu kecil jadi tepung keringnya saya taruh di dalam toples jadi bisa di kocok gitu ayamnya.
- Masukan ayam ke dalam tepung kering. Ayamnya aja ya bunda jangan sama tepung basahnya hehe. Lalu tutup rapat toples kemudian kocok. Kalau yg mau ayamnya filet, tepung keringnya di balur pakai tangan ya bunda.. Jadi agak di tekan2 dikit.
- Goreng dengan api terkecil sampai berwarna kecoklatan. Angkat lalu tiriskan.
- Cincang bawang bombai kecil2 kemudian tumis dengan sedikit minyak. Masukkan saus tomat, saus sambal, saus tiram, dan kecap manis. Beri sedikit air, kemudian kaldu bubuk dan lada. Masak sampai meletup letup.
- Tata nasi dalam box, tambahkan ayam dan saus lalu masukan wortel, buncis, dan jagung.
- Rice box siap di sajikan

Pancake Kentang

Ala Korea

Bahan:

- 260gr kentang
- 1/2 bawang bombai
- 1 biji cabai hijau, potong – potong.
- garam secukupnya

Cara Memasak:

- Pertama-tama haluskan kentang dengan mixer atau blender.
- Haluskan juga bawang bombai, kemudian campurkan ke adonan kentang. Bumbui dengan garam secukupnya.
- Panaskan teflon dengan sedikit minyak. Ketika teflon sudah panas, masak adonan sedikit demi sedikit
- Ketika pancake sudah akan matang, hias dengan potongan cabe hijau kemudian balik dan masak kedua sisi hingga keemasan.
- Pancake kentang ala Korea siap disantap!

Foto: Masakan Rumahan





Foto: The Spruce Eats

Kimbap 13

Bahan:

- Nasi secukupnya (kira – kira dua mangkok)
- 3 Telur yang didadar
- Sosis atau tuna kalengan
- 3 wortel
- 1 timun
- Bayam yang sudah ditumis atau direbus
- Garam dan merica secukupnya
- 6 lembar nori atau rumput laut
- Minyak wijen

Cara Memasak:

- a. Iris telur dadar, wortel, sosis, dan timun menyerupai korek api.
- b. Tumis wortel dan timun sekitar satu menit dan bumbu dengan garam dan merica.
- c. Siapkan p (atau bisa menggunakan plastik) dan taruh nori di atasnya.
- d. Tambahkan layer nasi, kurang lebih 1cm diatas nori. Tata telur dadar, wortel, sosis, bayam dan timun ditengah-tengah kemudian gulung hingga rapi.
- e. Oleskan minyak wijen lalu potong sesuai selera

Wortel Crispy

Bahan Dasar:

- 2 buah wortel potong sesuai selera
- Minyak goreng secukupnya

Adonan Kering:

- 3 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- Kaldu jamur bubuk secukupnya

Adonan Basah:

- 2 sdm tepung terigu
- 1 sdm tepung maizena
- Kaldu jamur bubuk secukupnya
- Oregano secukupnya
- Sedikit lada bubuk
- Garam secukupnya
- Air secukupnya

Cara Memasak:

- a. Kukus wortel yang sudah dipotong, angkat, sisihkan.
- b. Campurkan adonan kering, sisihkan.
- c. Campurkan adonan basah, sisihkan.
- d. Masukkan wortel ke adonan kering lalu ke adonan basah, masukkan lagi ke adonan kering sambil ditepuk-tepuk supaya wortel tidak menempel.
- e. Panaskan minyak, goreng hingga kuning kecoklatan.
- f. Siap disajikan.

Foto: IDN Times





Buncis Crispy

Bahan:

- Buncis segar secukupnya
- 1 gelas tepung terigu
- 1 sdm maizena
- 1 sdm penyedap rasa
- 1 sdm garam
- Sejumput lada bubuk
- Sejumput baking soda
- Air secukupnya

Cara Memasak:

- a. Campur tepung dan semua bumbu aduk pakai sendok tanpa diberi air.
- b. Untuk bahan celupan, ambil campuran tepung terigu ± 3 sdm lalu beri sedikit air, aduk sampai kental.
- c. Cuci bersih buncis, lalu celupkan ke adonan basah.
- d. Kemudian gulingkan ke adonan tepung kering, tekan-tekan.
- e. Buncis siap digoreng pada minyak panas hingga tampak berubah warna keemasan.
- f. Angkat.
- g. Tunggu dingin, sajikan selagi hangat

Kentang Crispy 16

Bahan:

- 2 buah kentang
- Bumbu balado
- Minyak
- Tepung maizena

Cara Memasak:

- a. Kupas kentang, cuci, kemudian iris kentang secara memanjang
- b. Panaskan minyak
- c. Sebelum di masak taburkan tepung maizena pada kentang lalu masukan kedalam minyak panas hingga matang
- d. Tiriskan kentang, beri bumbu balado aduk hingga rata
- e. Kentang crispy siap di sajikan

Foto: Craftlog



17 Sayur Rebus

ala Korea



Foto: IDN Times

Bahan:

- 1 ikat bayam
- 2 buah wortel
- 1 sendok teh wijen
- 1 SDM minyak wijen
- 1 sdt garlic powder
- Garam dan gula secukup nya

Cara Memasak:

- a. Siangi bayam, kupas wortel dan iris2, kemudian cuci bersih, siapkan panci dan air untuk merebus
- b. Masukkan wortel setelah setengah matang, masukkan bayam, aduk2 angkat selagi bayam warna hijau lalu tiriskan, kemudian sangrai wijen
- c. Remas kembali sayuran supaya kering airnya keluar, simpan di wadah kering masukan wijen, garlic, minyak wijen, garam dan gula, aduk2 sampai merata dan siap di sajikan

Bahan:

- Bihun
- Bakso
- Sosis
- Sayuran hijau
- Wortel
- Bawang putih
- Bawang merah
- Daun Bawang
- Bawang bombai
- Cabai
- Minyak wijek
- Minyak goreng
- Olive oil
- Penyedap rasa

Cara Memasak:

- aPanaskan minyak
- bMasukkan bawang bawang kedalam minyak panas
- cMasukkan cabai
- dMasukkan segala jenis sayuran
- eMasukkan bihun yang sudah direndam air panas
- f.Masukkan olive oil, minyak wijen, penyedap rasa
- gAduk semua
- hKoreksi rasa
- i.Hidangkan

Bihun Sayur

ala Korea



Foto: [Bosmeal.com](https://www.bosmeal.com)

Bola-Bola Sayur

19

Foto: Youtube Sharing Masak Memasak



Bahan:

- 8 sdm tepung terigu
- 3 sdm tepung tapioka
- 1 batang wortel potong dadu
- 1 daun bawang cacah kecil-kecil
- (opsional saja)
- 1/4 kol cacah kecil-kecil atau potong dadu
- Bumbu Penyedap rasa secukupnya
- Merica secukupnya
- Air secukupnya
- Cabai bubuk secukupnya (opsional saja)
- Minyak sayur

Cara Memasak:

- a. Campurkan terigu, tapioka, merica dan penyedap, daun bawang, aduk hingga rata. Lalu, beri air sedikit demi sedikit, aduk pakai tangan hingga adonan kalis.
- b. Setelah kalis, bentuk adonan tadi menjadi mangkuk, dan masukan isian sayurinya dan bentuk kembali menjadi bola-bola.
- c. Siapkan wajan, masukan minyak sayur tunggu panas dengan api kecil, dan goreng bola-bolannya. Angkat dan sajikan selagi hangat. Jangan lupa tambahkan garnish sesuai selera...

Tempura Sayur

20

Bahan:

- 1 buah wortel
- 1 daun bawang
- 8 sdm tepung terigu
- 7 sdm tepung tapioka
- 2 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1 butir telur
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada bubuk
- Penyedap secukupnya
- Air panas secukupnya

Baluran:

- Tepung panir secukupnya
- 2 sdm tepung terigu
- Air

Cara Memasak:

- a. Siapkan bahan2 sesuai takaran. Kupas wortel dan bawang bawangan. Parut wortel, bawang. tempatkan dalam wadah, semua bahan kecuali bahan baluran. Tuang air panas sedikit2 sambil diaduk rata. Adonan jgn terlalu encer ya moms.
- b. Didihkan air dan beri sesendok minyak. Ambil sesendok adonan dan tenggelamkan di air yg mendidih. Lakukan sampai habis. Biarkan adonan mengapung kemudian angkat dan tiriskan.
- c. Siapkan bahan baluran. Cairkan tepung terigu dengan sedikit air. Dan siapkan tepung panir. Celupkan tempura ke adonan basah kemudian gulingkan ke tepung panir. Lakukan sampai habis.
- d. Goreng dengan minyak panas sampai keemasan. Angkat dan tiriskan.
- e. Siap disajikan bersama saus dan mayonise



Foto: ResepKoki



21 Bayam Crispy

Bahan:

- 400 gr tepung beras
- 80 gr tepung kanji
- 30 lembar daun bayam
- 3 siung bawang putih (Dihaluskan)
- 1 sdt ketumbar (Dihaluskan)
- 1 cm kunyit (Dihaluskan)
- 1/2 gelas air putih
- 1 sdt garam

Cara Memasak:

- a. Cuci bersih Daun Bayam
- b. Haluskan semua bumbu kemudian tambahkan air,tepung dan garam hingga menjadi adonan
- c. Cukup meletakkan satu lembar daun di atas tepung dan membolak-balik sampai semua sisi terkena adonan.
- d. Goreng diminyak yang sudah panas
- e. Angkat jika sudah coklat keemasan
- f. Sajikan

Orak-Arik Telur Sayur

Bahan:

- 3 butir telur
- 1 buah wortel, potong dadu kecil
- 1 genggam buncis, potong serong
- 1 buah jagung, sisir bijinya (tidak wajib)
- 4 siung bawang putih
- Garam, gula, dan merica secukupnya
- 1 sdm saus tiram
- 3 sdm minyak goreng untuk menumis
- ½ gelas air

Cara Memasak:

- a. Pecahkan telur ke dalam mangkuk, tambahkan sedikit garam, dan kocok sampai rata
- b. Potong wortel dan buncis sesuai ketentuan. Kalau kamu menggunakan jagung, sisir bijinya sampai habis
- c. Ulek bawang putih, garam, dan merica sampai halus
- d. Panaskan minyak pada wajan. Masukkan bumbu yang telah dihaluskan. Tumis sampai harum
- e. Masukkan wortel, buncis, dan jagung ke dalam tumisan bumbu. Tambahkan garam, gula, dan saus tiram. Aduk-aduk sampai rata
- f. Tuangkan air ke dalam tumisan, biarkan menyerap dan membuat sayur empuk
- g. Masukkan telur yang sudah dikocok. Jangan langsung diorak-arik. Tunggu sebentar sampai ¼ matang, baru kemudian diorak-arik.

Foto: resepkemian.com





Pajeon

Bahan:

- 1 butir telur
- 1 sendok makan cabai giling, bisa diganti dengan 2 atau 3 cabai merah diulek halus
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1 buah bawang bombay, cincang halus
- 1 tangkai daun bawang, cincang halus
- Garam, gula, dan merica secukupnya
- 1 gelas air
- 5 sendok makan minyak goreng

Cara Memasak:

- Tuangkan air ke dalam mangkuk berukuran sedang. Pecahkan telur ke dalamnya, kocok rata
- Tambahkan cabai giling, aduk sampai warnanya memerah. Masukkan tepung terigu, aduk rata sampai tidak ada yang menggumpal
- Tambahkan garam, gula, dan merica secukupnya sebagai bumbu
- Masukkan sayuran, daun bawang, bawang putih, dan bawang bombay ke dalam adonan. Aduk sampai benar-benar rata
- Panaskan minyak pada wajan anti lengket. Tuangkan 1 sendok sayur adonan, ratakan ke seluruh wajan
- Setelah bagian bawahnya matang, balikkan pajeon. Masak hingga bagian satunya juga matang dan berwarna kecokelatan. Ulangi untuk adonan berikutnya.

Bahan:

- 150 gr nasi
- 1 buah wortel
- 5 lembar buncis
- 2 lembar nori
- Sejumput garam
- Wijen sebagai taburan

Cara Memasak:

- Siapkan nasi dalam bowl, lalu tambahkan garam, nori potong wortel dan buncis yg telah di rebus dan dicincang lalu campur
- Ambil 1 sendok nasi lalu kepal kepal menjadi bulatan, lakukan sampai nasi habis. Terakhir taburi biji wijen

24 Nasi Kepal

Foto: resepkoki.id



Lemon Herb Roasted Potatoes 25

Bahan:

- 2 Buah kentang ukuran sesuai selera
- 2 Sdm salted butter, lelehkan
- 3 Siung bawang putih, cincang
- 2 Sdm air perasan lemon
- 3 Sdm madu
- Sejumput garam
- 1 Sdm parsley
- 1/2 Sdt lada hitam

Cara Memasak:

- a. Panaskan oven suhu 175 derajat celcius
- b. Siapkan loyang atau wadah tahan panas, lapiasi dengan aluminium foil
- c. Cuci bersih kentang, jangan dikupas kulitnya
- d. Potong tipis kentang, namun jangan sampai patah
- e. Campur semua bahan aduk jadi satu sampai rata
- f. Oleskan ke kentang, pastikan tiap sela potongan terkena olesan bumbu
- g. Panggang suhu 175 derajat celcius selama 30 menit
- h. Oles lagi bumbu, kemudian panggang lagi selama 30 menit
- i. Sajikan





Foto: kamusmasak.com

Bahan:

- 100 gr cumi kupas
- 50 gr kentang
- 100 ml susu cair
- 30 gr wortel
- 20 gr kacang polong
- 50 gr mix salad Saus Kikkoman Halal Oyster
- Garlic

Cara Memasak:

- a. Rebus kentang sampai matang, kemudian haluskan, tambahkan susu cair yang sudah dihangatkan bersamaan dengan wortel rebus (potong kotak) dan kacang polong rebus. Aduk rata, sisihkan
- b. Isikan kentang tumbuk ke dalam cumi kupas, kemudian digrill sampai matang sambil sesekali diolesi dengan saus Kikkoman Halal garlic teriyaki
- c. Sajikan bersama mix salad

Cumi Isi Kentang 26



Foto: resepkoki.id

Bahan:

- 1 butir telur
- 4 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- $\frac{3}{4}$ sdm garam
- 4 buah kentang
- 4 batang daun bawang
- $\frac{1}{2}$ sdt merica
- 500 ml minyak goreng

Cara Memasak:

- a. Cuci kentang lalu kupas kulitnya.
- b. Potong kentang dengan ukuran sedang
- c. Siapkan wajan yang penuh dengan minyak panas.
- d. Goreng kentang hingga lunak dan kecoklatan. Angkat, lalu tiriskan dan hancurkan.
- e. Haluskan bawang merah dan bawang putih. Campurkan daun bawang yang dipotong kecil ditambah garam, merica, aduk rata.
- f. Campurkan kentang dengan bumbu halus, aduk rata. Bulatkan adonan tersebut, ukuran sesuai selera.
- g. Tekan pelan bulatan kentang agar tidak hancur saat digoreng.
- h. Kocok telur, beri garam dan merica.
- i. Balurkan perkedel ke dalam telur, goreng, lalu sajikan saat hangat.

Perkedel Kentang

27



Foto: tasteofhome.com

Potato Chips 28

Bahan:

- 2 buah kentang
- 1 sdm garam
- 1 sdt bawang putih bubuk
- Minyak goreng secukupnya
- Air secukupnya untuk merendam kentang
- 1 sendok makan parmesan atau bumbu kentang goreng untuk bumbu tabur
- ½ sdt oregano untuk bumbu tabur

Cara Memasak:

- a. Cuci kentang hingga bersih menggunakan slicer
- b. Iris tipis kentang lalu rendam ke dalam air yang telah tercampur dengan bawang putih bubuk dan garam. Diamkan hingga kurang lebih 15 menit
- c. Buang air rendaman dan tiriskan kentang
- d. Goreng kentang yang telah ditiriskan ke dalam minyak panas hingga terlihat kuning kecokelatan. Angkat lalu tiriskan
- e. Masukkan kentang ke dalam wadah untuk ditaburi bumbu parmesan/bumbu kentang goreng dan oregano. Campur hingga merata dan potato chip siap disajikan.

Bahan:

- 1-2 potong Daging Sirloin
- 1 sdt sea salt/garam
- 1/2 sachet diabetasol/gula
- 1/4 sdt Lada hitam
- 1 sdm Olive oil/minyak
- 1 sdm Butter

Bahan Saus:

- 2 siung Bawang Putih
- 2 siung Bawang Merah
- 1 sdm Butter
- 50 ml Whipcream
- 100 ml Kaldu

Bahan Keju:

- 2 sdm Blue Cheese (me: cheddar)
- 1 sdm Butter
- 1 sdm Walnut panggang,
- hancurkan

Cara Memasak:

- a. Marinasi daging sirloin dengan garam, diabetasol/gula, dan lada hitam selama +- 10-15 menit. Panaskan oven 180°.
- b. Panaskan minyak di panci dengan api sedang, tumis daging sirloin satu sisi, diamkan hingga muncul golden streak. Baru balik disatu sisinya lagi. Jangan terlalu lama ya, hanya 2-3 menit, daging bisa keras. Tekan daging untuk mengetahui tingkat kekerasannya. Cukup sampai timbul garis keemasan/coklat pada bagian daging. Angkat. Jangan buang sisa minyak.
- c. Taruh daging di loyang anti panas, taruh 1 sdm butter diatas daging yang masih panas, lalu masukkan oven 180° selama 3-5 menit. Setelah selesai, keluarkan dan ambil jus daging di loyang untuk dimasak dengan Bahan Saus.
- d. Taruh campuran keju, butter dan kacang walnut diatas daging saat masih panas, masukkan lagi ke oven selama 1 menit. Angkat. Disini saya hanya pakai cheddar.
- e. Istirahatkan daging selama +-10 menit.
- f. Sementara sisa minyak tumisan daging pertama tadi, dipakai untuk menumis Bahan Saus. Masukkan bawang merah, bawang putih, butter sampai harum. Masukkan jus daging dari loyang, kaldu dan whipcream sampai matang.
- g. Sajikan steak dengan Bahan Saus dan saus kacang merah.



Foto: cookpad.com

Steak Sirloin

ala Chef Marinka



Foto: cookpad.com

Ayam Woku

ala Chef Juna

30

Bahan:

- 1/2 ekor ayam ukuran kecil
- 1 ruas jari Kunyit
- 1/2 ruas jari Jahe
- 5 buah Cabai merah
- 3 buah Cabai rawit
- 2 butir Kemiri
- 1 helai daun pandan
- 1 helai daun kunyit
- 2 buah daun jeruk
- 2 buah sereh
- Daun bawang iris tipis
- secukupnya Lada bubuk
- secukupnya Garam dan gula pasir
- 1 ikat kemangi ukuran kecil
- 1 buah tomat (bisa skip)

Cara Memasak:

- a. Cuci bersih ayam. Sisihkan. Kemudian haluskan/blender semua bumbu kecuali kemangi, daun daunan, daun bawang dan tomat
- b. Tumis semua bumbu halus, tambahkan daun jeruk, daun pandan dan daun kunyit serta sereh. Tumis hingga harum, tambahkan sedikit air agar tidak terlalu kental dan kering.
- c. Setelah itu masukkan ayam yg sudah dicuci tadi. Biarkan hingga matang, tutup sebentar agak lebih cepat empuk dan bumbu tidak kering. Saat sudah mau matang (ayam tidak keluar darah) tambahkan lada bubuk, garam dan gula pasir terakhir masukkan daun bawang iris, kemangi dan tomat. Siap disajikan :)



Nothing is better than going home to family and eating good food and relaxing

- Irina Shayk

