RESEP INSPIRATIF DAN ANTIGAGAL

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK:
"CAMILAN PRAKTIS TEMAN #DIRUMAHAJA"



HOW TO
SEITAN "DAGINGNYA" PARA VEGETARIAN
HAL. 8

MODIFIKASI
10
MI AYAM VARIASI TOPING & PENYAJIAN
HAL. 14

DAPUR KAKI LIMA
KOMBINASI RASA THAI TEA
HAL. 17

TOP TRICK
BAKSO GORENG ANTIGAGAL
HAL. 13



Saji Edisi 475/XVII
14 - 27 OKTOBER 2020
24 Halaman | Rp 17.000
(Rp 17.500 Luar P. Jawa, Bali, NTB, NTT)

GRID NETWORK TOUCH REAL AUDIENCE
SAJM201014
771858 191912
201351516

SUP & SOTO HANGAT SAJIAN DI MUSIM HUJAN



Halo Sajiers,

Bagaimana kabarnya? Semoga kita selalu sehat dan memiliki perasaan yang bahagia, ya. Untuk bisa selalu sehat dan bahagia, semua berawal dari pikiran kita. Artinya, selalu menanamkan pikiran positif, sehingga baik secara sadar maupun di bawah sadar kita selalu mengarahkan diri untuk memilih merasa tenang, lega, dan tidak tertekan kendati kondisi di sekitar kita saat ini sedang tidak terlalu baik.

Ya, selama masa pandemi ini kita memang menjadi serba sulit. Semuanya serba dibatasi, tidak leluasa bagi kita untuk melakukan banyak hal seperti sebelum ada pandemi. Tentu saja dengan kondisi ini kita secara psikis akan merasa terganggu karena kehidupan sosial kita seolah direnggut dari diri kita.

Namun apa pun yang terjadi, kita harus tetap bisa bersyukur dan mengambil hikmah baiknya. Jika Sajiers masih bisa bekerja, melakukan hobi lama, atau bahkan menemukan minat baru hingga berani memulai bisnis baru selama masa pandemi ini, sudah selayaknya bersyukur dan berterima kasih kepada-Nya.

Dari yang awalnya dilanda kebingungan dan ketidakpastian, Sajiers ternyata bisa melihat secercah harapan baru. Yang mampu membangkitkan semangat untuk keluar dari keputusasaan yang mungkin sempat melanda akibat melihat ketidakpastian di masa depan.

Dan satu hal yang pasti, disiplin menerapkan protokol kesehatan jangan pernah dikendurkan. Betul jika seseorang mengatakan, "Jangan bertanya lagi kapan pandemi akan berakhir." Tapi tetapkan kepada diri sendiri untuk menjadikan penggunaan masker, mencuci tangan dan menjaga jarak di saat ini sebagai budaya baik yang akan ikut membantu menjaga diri kita agar selalu sehat dan bahagia.

Sebab mengabaikannya bisa membawa petaka. Maka, penting bagi kita untuk melakukan pencegahan. Oh ya, sebagai salah satu bentuk pencegahan, Sajiers bisa memilih memasak dan mengolah bahan makanan di dapur sendiri agar lebih aman dan nyaman saat menyantapnya. Jangan lupa, lengkapi asupan dengan buah, sayur dan vitamin yang dibutuhkan, ya!

Salam sehat.

#amanbawabekal
#gridnetwork
#berbagicoerita
#waktuberkualitas

Salam.
Intan Y. Septiani
Editor in Chief

Intan Yusans
@intanyusans

Daftar Isi

3	Serial Resep
4	Sajian Utama
6	Pahami Bahan
7	Ide Cerdas
8	How To & Saran Kami
9	Kitchen Test
10	Kreasi Nusantara
11	Kue Tradisional
12	Bumbu Kita
13	Top Trik
14	Modifikasi
16	Resep Ibu & Bayi
17	Dapur Kaki 5
18	Inspirasi Menu
20	Varia Kuliner

AROMA SEDAP BERBUMBU TERASI

Selain kerap digunakan sebagai bahan utama sambal, terasi juga tak jarang ditambahkan sebagai bumbu penyedap pada berbagai masakan. Selain beraroma sedap, juga menambah cita rasa mantap pada masakan.



GETUK LINDRI VARIASI WARNA & TOPING

Bentuknya yang unik dan tampil berwarna-warni dengan taburan parutan kelapa kukus, membuat kue tradisional Getuk Lindri banyak disukai. Nah, Sajiers pun bisa membuatnya sendiri, bahkan berkreasi dengan memberikan toping kekinian, seperti taburan keju parut atau cokelat.





LEZATNYA OLAHAN DAGING VEGAN

Kendati tak bisa lagi menyantap aneka hidangan berbahan daging, namun Sajiers tetap bisa menikmati sensasi kelezatan sumber hewani dengan mengolah Seitan buatan sendiri. Termasuk memasak Seitan yang sudah diberi tambahan bahan aromatik nan unik.



KAYA ZAT KALSIUM YANG BAIK UNTUK BUMIL

Bagi Sajiers yang saat ini sedang mengandung (bumil), tentu sangat baik memenuhi kebutuhan nutrisi harian nya melalui asupan kaya gizi, agar tumbuh kembang janin pun semakin baik. Nah, salah satu sajian kaya kalsium yang dibutuhkan bumil bisa Sajiers dapatkan dengan memasak 3 resep dari SAJI ini.

Dapatkan Tabloid Saji Edisi Terbaru Melalui:

Langganan:
GRIDSTORE

Emagz:
Gramedia DIGITAL

Retail:
Gramedia.com

EDISI MENDATANG

SAJI 476

(28 OKTOBER – 10 NOVEMBER 2020)

SAJIAN UTAMA:
"ANEKA NASI GORENG FAVORIT"
(LEZAT DENGAN VARIASI ISI & TOPING PILIHAN)

SAJI TEMATIK:
"ROTI SUPER EMPUK: ROTI TAWAR, ISI MANIS & GURIH"
(METODE KUKUS, GORENG & DIOVEN)

TABLOID SAJI TERSEDIA JUGA DALAM FORMAT E MAGAZINE DI:

PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA MENGHUBUNGI NOMOR TELEPON 021-5330150/5330170 EXT. 33161-33167.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAUPUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Sedap — Panduan Citarasa & Seri Kuliner
Saji — Panduan Memasak & Kuliner
KOMPAS GRAMEDIA
GRID NETWORK | TOUCH REAL AUDIENCE

EDITORIAL
EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (superintendent)
Resi Listiani

CULINARY OFFICER
Indri Indiarti

DOCUMENTATION
Robertus A. Kristanto

Office: Kompas Gramedia Building Unit III 1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : editorialsajiansedap@gmail.com

PUBLISHING
GROUP DIRECTOR
Dahlan Dahi

DEPUTY GROUP DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS
BRAND DIRECTOR
Narulita Widyasari

STRATEGIC AUDIENCE ANALYSIS DIRECTOR
Asti Krismardiyanti

DEPUTY DIGITAL & PRINT MEDIA SALES DIRECTOR
Hendra Mulia

ACCOUNT DIRECTOR
Rina Wijaya

Office: Kompas Gramedia Building 1st Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530, Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : iklangrid@gridnetwork.id

SIRKULASI
CIRCULATION MANAGER
DS Wardhana

SUBSCRIPTION:
PHONE: (62-21) 533-6263,
FAX: (62-21) 536-99096, **EMAIL:**
subscribe@cc.kompasgramedia.com

MARKETING
MARKETING COMMUNICATION
Director Amarendra Adhipangestu

MARKETING COMMUNICATION MANAGER
Tiara Tri Hapsari

Office: Kompas Gramedia Building 2nd Floor, Jl. Panjang 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530,
Phone : (62-21) 533-0150/70,
email : marcomm@gridnetwork.id

Sajikan Pallu Basa
MENJADI RAGAM HIDANGAN

Hmm... lezatnya Pallu Basa ala Makassar yang Sajiers buat tentu enak sekali rasanya. Jika masih tersisa di atas meja makan, jangan bingung dulu. Sajiers masih bisa mengolahnya menjadi beragam hidangan lezat, dengan sedikit kreativitas. Yuk, coba 3 resep kreatifnya ala SAJI!



Pallu Basa
Untuk 5 porsi

Bahan:

300 gr	daging gandik, potong 2x2 cm
300 gr	babat, rebus, potong 2x2cm
50 gr	kelapa parut, sangrai
3 btg	serai, memarkan
2 btr	cengkih
3 cm	kayumanis
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	air asam, dari 2 sdt asam dan 2 sdm air, larutkan
1.200 ml	santan, dari 1 btr kelapa
5 bh	kuning telur ayam kampung, untuk pelengkap
3 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 bh	cabai merah besar
10 btr	bawang merah
2 sdt	ketumbar
1/2 sdt	jintan
2 cm	lengkuas
1 sdt	pala

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, cengkih, dan kayumanis hingga harum.
2. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan babat. Aduk rata.
3. Bubuhi garam, gula pasir dan merica bubuk. Aduk rata.
4. Masukkan kelapa sangrai. Aduk rata. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk sampai meresap. Menjelang diangkat, tuang air asam. Aduk rata.
5. Sajikan bersama kuning telur ayam kampung mentah.

Modifikasi

1. Nasi Goreng Daging Babat
Untuk 3 porsi

Bahan:

1/2 resep	Pallu Basa
3 porsi	nasi
1 1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdm	minyak, untuk menumis
2 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan

Bumbu Halus:

5 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan nasi. Aduk rata.
2. Tambahkan daging dan babat Pallu Basa. Aduk rata.
3. Bubuhi garam dan merica bubuk. Masak sambil diaduk di atas api kecil sampai semua bahan matang.
4. Sajikan bersama taburan bawang merah goreng.



2. Mi Kebab Daging Babat
Untuk 6 porsi



Bahan:

1/2 resep	Pallu Basa, tiriskan daging dan babatnya
200 gr	mi kuning, rebus
2 sdm	kecap manis
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
50 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis
6 lbr	tortilla siap pakai

Bumbu Halus:

4 btr	bawang merah
1 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daging dan babat. Aduk rata.
2. Masukkan mi kuning. Aduk rata.
3. Bubuhi kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Aduk hingga meresap. Angkat.
4. Ambil selembar tortilla. Beri tumisan mi di atasnya. Lipat kanan dan kirinya. Gulung.
5. Panggang di atas pan bergelombang yang sudah diolesi sedikit minyak. Bolak-balik hingga permukaannya kecokelatan.

3. Sate Daging Babat Pedas
Untuk 12 tusuk

Bahan:

1/2 resep	Pallu Basa, sisihkan daging dan babatnya
12 btg	tusuk sate

Bumbu Olesan (Aduk Rata):

1 siung	bawang putih, haluskan
4 bh	cabai rawit merah, haluskan
1/4 sdt	garam
1 sdm	kecap manis
1/2 sdm	minyak

Bahan Pelengkap:

3 btr	bawang merah, iris halus
3 sdm	kecap manis
2 sdm	bawang merah goreng
5 lbr	kol, iris halus

Cara Membuat:

1. Tusuk-tusuk daging dan babat bergantian di tusuk sate.
2. Bakar di atas pan bergelombang hingga agak kering.
3. Olesi sate dengan bumbu olesan. Bakar kembali sambil dibolak balik dan diolesi bumbu hingga meresap.
4. Sajikan sate bersama pelengkap.



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • FOTO DOK.SAJI • VISUAL NANDAN.

SUP & SOTO
Sajian Hangat di Musim Penghujan

Wah, tak terasa, kini sudah mulai memasuki musim penghujan. Cuaca yang basah membuat suasana menjadi sejuk. Sehingga sangat pas untuk menyantap semangkuk hidangan hangat berkuah kaya nutrisi, seperti sup atau soto untuk santap siang ataupun malam.





Soto Bandung

Untuk 7 porsi

Bahan:

500 gr	daging sapi
2.000 ml	kaldu sapi
2 btg	serai, memarkan
3 cm	jahe, memarkan
250 gr	lobak, iris tipis
3 sdt	garam
2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	merica bubuk
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

10 btr	bawang merah
5 siung	bawang putih

Bahan Pelengkap:

2 btg	seledri, iris halus
125 gr	kacang kedelai, goreng
3 sdm	bawang merah goreng
2 bh	jeruk nipis, iris

Cara Membuat:

1. Rebus daging di dalam 2.000 ml air kaldu sapi sampai mendidih.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan jahe sampai harum.
3. Tuang tumisan ke dalam rebusan daging. Masak sampai daging empuk.
4. Masukkan lobak. Bubuhi garam, dan gula pasir. Masak sampai matang.
5. Sajikan bersama pelengkap.

Soto Betawi

Untuk 7 porsi

Bahan:

300 gr	daging sandung lamur
2.000 ml	air
250 gr	babat, rebus, potong 2x2 cm
250 gr	paru, rebus, potong 2x2 cm
4 cm	kayu manis
4 btr	cengkih
4 btg	serai, memarkan
2 cm	lengkuas, memarkan
5 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lbr	daun salam
3 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	pala bubuk
600 ml	santan, dari 1 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

15 btr	bawang merah
8 siung	bawang putih
2 cm	jahe
1 sdt	ketumbar bubuk

Bahan Pelengkap:

3 bh	tomat merah, potong-potong
2 btg	daun bawang, iris halus
100 gr	emping, goreng
2 bh	jeruk nipis, potong-potong
4 sdm	bawang merah goreng

Cara Membuat:

1. Rebus daging di dalam 2.000 ml air sampai matang. Angkat daging. Potong dadu 2x2 cm. Saring kaldunya. Ukur 1.700 ml dan rebus kembali.
2. Masukkan daging, babat, dan paru ke dalam rebusan kaldu. Didihkan.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, kayumanis, cengkih, serai, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
4. Tuang tumisan ke dalam rebusan daging. Didihkan kembali.
5. Tuang santan. Aduk hingga mendidih. Bubuhi garam, pala bubuk, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sambil sesekali diaduk sampai matang.
6. Sajikan soto betawi bersama pelengkap.

Sup Buntut Bakar

Untuk 6 porsi

Bahan:

1.000 gr	buntut sapi
2.000 ml	air
2 cm	jahe, memarkan

Bahan Tumisan:

1/2 bh	bawang bombay, cincang halus
3 sdm	madu
2 sdm	saus tomat
2 sdm	kecap manis
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica hitam kasar
3/4 sdt	pala bubuk
350 ml	air
3 sdm	margarin, untuk menumis

Bahan Kuah:

6 siung	bawang putih utuh, goreng, memarkan
1 btg	seledri, ikat
1 btg	daun bawang, potong 1 cm
200 gr	kentang, potong kotak
100 gr	wortel, potong-potong
2 btr	cengkih
1 bh	pekak
3 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
2 sdt	gula pasir
1 sdt	pala bubuk

Bahan Pelengkap:

2 btg	seledri, iris halus
2 btg	daun bawang, iris halus
2 sdm	bawang merah, goreng



Cara Membuat:

1. Presto buntut di dalam 2.000 ml air bersama jahe sampai empuk. Angkat buntut dan ukur kaldunya 1.750 ml. Sisihkan.
2. Tumisan, panaskan margarin. Tumis bawang bombay sampai harum.
3. Masukkan buntut. Aduk rata. Bubuhi kecap manis, madu, garam, merica hitam kasar, dan pala bubuk. Aduk rata. Tuang air sedikit-sedikit sambil diaduk sampai meresap. Angkat buntut dan bakar di atas bara/pan sampai harum. Sisihkan.
4. Kuah, rebus air kaldu sapi dan bawang putih sampai harum. Tambahkan seledri, cengkih, pekak, dan daun bawang. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan kentang dan wortel. Bubuhi garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang.
6. Sajikan buntut bersama kuah dan pelengkap.

Sup Iga Kacang Merica Hitam

Untuk 6 porsi

Bahan:

700 gr	iga sapi, dpotong potong
2.500 ml	air
1/2 bh	bawang bombay, iris panjang tipis
2 siung	bawang putih, cincang
2 cm	jahe, memarkan
3 cm	kayumanis
3 btr	cengkih, memarkan
100 gr	kacang merah kering, rebus matang
1 bh	wortel, potong 1 cm
3 1/2 sdt	garam
1/2 sdm	merica hitam kasar
1 sdt	gula pasir
1/2 sdt	pala bubuk
2 btg	daun bawang, potong 1 cm
1 bh	tomat, potong-potong
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Rebus iga di dalam 2.500 ml air sampai empuk. Angkat iga. Saring kaldu dan ukur 2.000 ml. Rebus kembali iga di dalam air kaldu. Didihkan.
2. Panaskan margarin. Tumis bawang bombay, bawang putih, jahe, kayumanis, dan cengkih sampai harum.
3. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Masak sampai mendidih kembali.
4. Tambahkan daun bawang dan tomat. Biarkan matang. Angkat.





Sup Bakso Jamur Komplet

Untuk 10 porsi

Bahan:

4 siung	bawang putih, iris tipis
4 btr	bawang merah, iris tipis
2.000 ml	kaldu ayam
4 bh	jamur kuping, seduh, potong-potong
2 bh	wortel, iris serong
10 btr	bakso ikan, potong 2 bagian
10 btr	bakso ayam, potong 2 bagian
10 btr	bakso sapi, potong 2 bagian
3 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	pala bubuk
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
30 gr	soun, seduh hingga lunak, tiriskan
2 btg	daun bawang, iris tipis
2 sdm	minyak goreng, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum.
2. Tuang kaldu ayam. Masak sampai mendidih.
3. Masukkan jamur kuping, wortel, dan bakso ikan, bakso ayam, dan bakso sapi. Masak sampai setengah matang.
4. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, pala bubuk, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
5. Masak sampai kaldu mendidih dan semua bahan matang.
6. Tambahkan soun dan daun bawang. Aduk menyebar.



Soto Blora

Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam, potong 4 bagian
2.000 ml	air
1 btg	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
4 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 lbr	daun salam
1 cm	jahe, memarkan
3 3/4 sdt	garam
1/2 sdm	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	pala bubuk
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

4 btr	kemiri, sangrai
2 cm	kunyit, bakar
8 btr	bawang merah
4 siung	bawang putih

Bahan Kletuk:

250 gr	singkong, kukus, potong kotak, goreng kering

Bahan Pelengkap:

3 btg	kucai, iris
100 gr	soun, seduh hingga lunak, tiriskan
150 gr	taoge pendek
6 btr	telur, rebus, belah dua
3 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Rebus ayam di dalam 2.000 ml air bersama serai, daun jeruk, daun salam, dan jahe sampai ayam matang. Angkat ayam. Goreng sampai kecokelatan. Suwir-suwir dagingnya. Ukur kaldunya 1.800 ml. Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang ke dalam rebusan kaldu.
3. Bubuhi garam, gula pasir, merica, dan pala bubuk. Masak sampai kaldu mendidih kembali.
4. Sajikan soto bersama kletuk dan pelengkap.

Sup Ikan Ala Thai

Untuk 6 porsi

Bahan:

400 gr	ikan tuna fillet, potong kotak 2 cm
150 gr	jamur merang, belah dua bagian
3 btg	serai, ambil putihnya, iris miring
7 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
2 cm	lengkuas, iris
10 bh	cabai rawit merah utuh
3 sdm	kecap ikan
4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
2 1/2 sdm	air asam, dari 1 1/2 sdt asam jawa dan 3 sdm air, larutkan
3 btg	daun ketumbar, petiki
1 1/2 sdm	air jeruk lemon lokal
2.000 ml	kaldu ikan, dari rebusan air dan tulang ikan

Bahan Bumbu:

1 sdm	ebi, sangrai
3 sdm	minyak goreng
5 siung	bawang putih
7 bh	cabai kering

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan 1/2 sdm air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Bumbu, goreng ebi, bawang putih, dan cabai kering sampai harum. Angkat lalu haluskan bersama minyak.
3. Rebus kaldu ikan, bumbu yang sudah dihaluskan, serai, daun jeruk, dan lengkuas sampai harum.
4. Tambahkan ikan, jamur merang, cabai rawit merah, kecap ikan, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai mendidih.
5. Tuang air asam. Aduk rata. Tambahkan air jeruk lemon. Aduk rata.
6. Sajikan sup ikan bersama taburan daun ketumbar.



Soto Khas Tasik

Untuk 6 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam pejantan, potong 4 bagian
500 ml	santan kental, dari 1 btr kelapa
2.000 ml	santan encer, dari sisa perasan santan kental
5 btg	serai, memarkan
3 cm	lengkuas, memarkan
2 lbr	daun salam
2 sdm	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/2 sdm	gula pasir
3 sdm	minyak, untuk menumis
2 btg	daun bawang, potong-potong, untuk taburan

Bumbu Halus:

8 btr	kemiri, sangrai
18 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Rebus ayam bersama santan encer sambil sesekali diaduk sampai mendidih dan matang.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, lengkuas, dan daun salam sampai harum. Tuang ke dalam rebusan ayam.
3. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Rebus kembali sampai mendidih. Angkat ayam. Suwir-suwir dagingnya.
4. Tuang santan kental ke dalam rebusan kuah. Masak sampai mendidih.
5. Sajikan soto bersama suwiran ayam dan taburan daun bawang.



RESEP TELAH DIUJICOBA DI DAPUR SAJI | TATA SAJI YUNNY | FOTO OSYAD | VISUAL NANDA N

Aroma Sedap BERBUMBU TERASI

Selain kerap digunakan sebagai bahan utama sambal, terasi juga tak jarang ditambahkan sebagai bumbu penyedap pada berbagai masakan. Selain beraroma sedap, juga menambah cita rasa mantap pada masakan.



Bahan:

2 ekor	ikan bandeng ukuran sedang
1/2 sdm	air jeruk nipis
1/2 sdm	garam
3 sdm	kecap manis
3 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah keriting
2 bh	cabai rawit mera
2 sdt	terasi
1 sdt	garam
5 bh	cabai rawit merah, iris
5 bh	cabai rawit hijau, iris
2 btr	bawang merah, iris
1/2 sdt	air jeruk nipis

Cara Membuat:

1. Rendam ikan bandeng di dalam air jeruk nipis dan garam. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan kecap manis. Aduk rata.
3. Olesi ikan dengan bumbu halus yang sudah ditumis. Diamkan kembali 10 menit hingga bumbu meresep.
4. Bakar ikan sambil diolesi bumbu sampai harum dan matang.
5. Sajikan bandeng bakar bersama sambal kecap.

Bahan Sambal Kecap (Aduk Rata):

5 sdm	kecap manis
1 bh	tomat, buang biji, potong-potong



Bahan:

2 bh	cabai merah besar
8 bh	cabai merah keriting
6 bh	cabai rawit merah
4 btr	bawang merah
1 sdt	terasi, bakar
1/4 sdt	garam
2 sdt	gula merah, sisir
5 lbr	bunga kecombrang, iris

Cara Membuat:

1. Ulek cabai merah, cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, terasi, garam, dan gula merah.
2. Masukkan irisan bunga kecombrang. Ulek asal rata.



Bahan:

250 gr	tempe, potong 8x4x1 1/2 cm, kerat-kerat
2 siung	bawang putih, haluskan
1/4 sdt	ketumbar bubuk
1/2 sdt	garam
3 sdm	air
1 sdt	gula merah
2 bh	tomat, goreng

Bahan Sambal:

8 btr	bawang merah, bakar
4 siung	bawang putih, bakar
6 bh	cabai merah, bakar
6 bh	kemiri, bakar
2 sdt	terasi, bakar
2 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Lumuri tempe dengan bawang putih, ketumbar bubuk, garam, dan air. Rendam tempe dan diamkan 15 menit.
2. Sambal, haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, kemiri, terasi, garam, dan gula merah. Tambahkan tomat. Ulek rata. Sisihkan.
3. Bakar tempe sambil dibolak balik dan diolesi bumbu perendamnya sampai matang dan harum.
4. Letakkan tempe bakar di atas sambal. Penyet sampai agak memar.

Terasi



Terasi atau biasa juga disebut belacan adalah salah satu bahan masakan yang memiliki aroma tajam, bahkan menyengat. Terbuat dari ikan atau udang rebon yang difermetasi hingga teksturnya menyerupai pasta atau ada pula yang dibentuk blok.

Warna terasi oukup beragam, tergantung dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatannya. Ada yang berwarna cokelat tua, cokelat muda, ada pula yang cokelat kemerahan.

Di Indonesia, terasi biasanya digunakan sebagai bahan utama beragam jenis sambal. Oleh karena rasanya yang gurih, tak sedikit pula yang menambahkan terasi sebagai bumbu aneka tumisan, salah satunya tumis kangkung, hingga cita rasa dan aroma masakannya makin sempurna.

Selain itu, terasi juga kerap digunakan sebagai bumbu nasi goreng, ikan bakar, sayur lodeh, dan masih banyak masakan lainnya. Terasi banyak penggemarnya, maka mudah didapatkan di warung-warung tradisional maupun toko modern/ mini market.



RAGAM FUNGSI PEELER

Peeler atau alat pengupas dan pengiris tipis serba guna ini, bisa jadi oleh Sajiers lebih banyak digunakan untuk mengupas berbagai sayuran saja. Padahal, Sajiers bisa memaksimalkan fungsinya menjadi lebih berguna, lo! Apa saja, yang bisa kita lakukan dengan peeler? Yuk, coba semua!



Memarut cokelat untuk hiasan cake.



Mengiris tipis wortel dan mentimun untuk bahan salad.



Mengiris tipis aneka sayuran, sebelum diiris kembali menjadi korek api halus.



Mengiris tipis bawang bombay untuk bahan salad.



Mengiris tipis kentang untuk dibuat keripik.

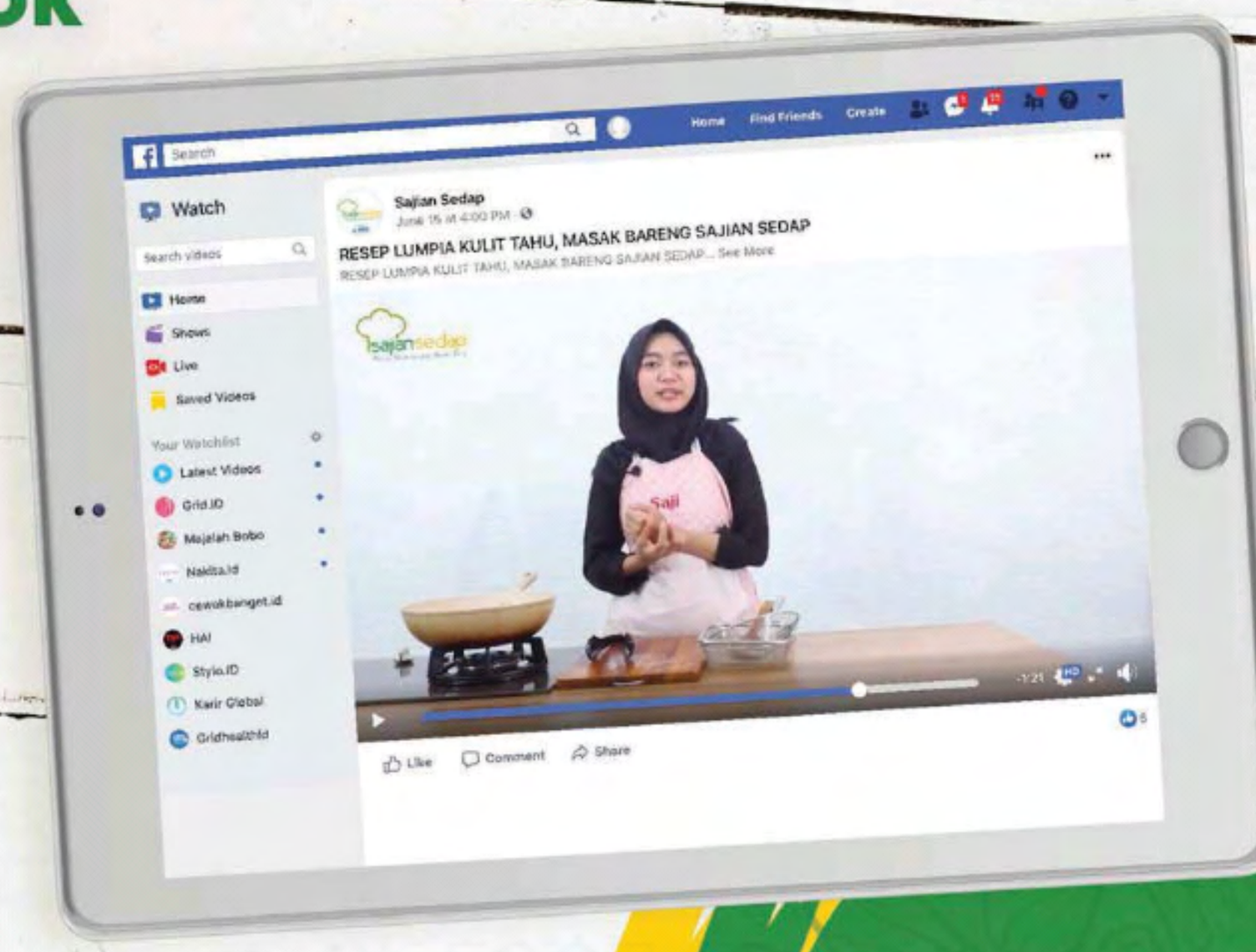


Mengupas kulit lemon.

TEKS & FOTO: DOK. SAJI I VISUAL: NANDA N.

GRID NETWORK | TOUCH REAL AUDIENCE
sajiansedap
Resep Masak Lengkap, Mudah, Teruji

Siapa pun Bisa Jadi Chef Profesional Di Rumah
dengan Ribuan Video Resep Hidangan Inspiratif
Hanya di Facebook
Sajian Sedap





Yuk, Membuat Seitan "DAGINGNYA" PARA VEGETARIAN



Bagi Sajiers yang sedang atau baru memulai memilih menjalani hidup sebagai vegetarian, tentu tak bisa lagi menyantap sajian berbahan sumber hewani. Namun Sajiers tetap bisa menikmati sensasi lezat hidangan berbahan "daging" yang bisa dibuat sendiri, lo. Wah, bagaimana cara membuatnya? Ya, bahan makanan ini disebut "seitan" atau daging vegan dan kerap disantap para vegetarian dan vegan. Yuk, kita coba membuat seitan di dapur sendiri!

How To

(untuk 5 porsi)

Bahan:

1.000 gr	tepung terigu protein tinggi
600 ml	air
100 ml	kecap asin
5.000 ml	air

Cara Membuat:

1. Uleni tepung terigu dengan 600 ml air sampai kalis. Diamkan 1 jam.
2. Letakkan adonan di dalam mangkuk besar atau baskom. Tuang air (dari 5.000 ml) secara bertahap sampai adonan terendam air.
3. Uleni kembali adonan sampai airnya berwarna keruh. Buang airnya.
4. Tuang kembali sisa air (dari 5.000 ml) sampai adonan terendam air. Uleni kembali adonan sampai airnya berwarna keruh. buang airnya.
5. Lakukkan terus menuang sisa air hingga adonan terendam air. Lalu uleni kembali adonan, sampai airnya terlihat berwarna bening. Sisihkan.
6. Rebus sisa air. Tambahkan kecap asin sampai mendidih di atas api sedang.
7. Ambil sedikit adonan. Bentuk adonan menyerupai daging steik. Rebus di dalam campuran air dan kecap asin sampai mendidih kembali. Kecilkan api. Pastikan adonan terendam di dalam campuran air. Jika air berkurang, tambahkan air agar adonan terendam.
8. Rebus selama 2 jam. Angkat. Tiriskan seitan. Dinginkan.













Aroma Unik Daging Vegan

Saran Kami

1. Seitan Tabur Rempah
Tambahkan 1/2 sdt ketumbar bubuk dan 1/2 sdt adas bubuk ke dalam adonan Seitan lalu uleni rata, sebelum direbus.

2. Seitan Jahe
Tambahkan parutan 2 om jahe ke dalam adonan Seitan lalu uleni hingga rata, sebelum direbus.

3. Seitan Oregano
Tambahkan 1 sdt oregano kering ke dalam adonan Seitan lalu uleni hingga rata, sebelum direbus.

4. Seitan Pedas
Tambahkan 3 bh cabai rawit merah yang dicincang halus ke dalam adonan Seitan lalu uleni rata, sebelum direbus.

5. Seitan Bawang Putih
Tambahkan cincangan halus 5 siung bawang putih ke dalam adonan Seitan lalu uleni hingga rata. sebelum direbus.

6. Seitan Aroma Pala
Tambahkan 1/2 sdt pala bubuk dan 1/2 sdt kayumanis bubuk ke dalam adonan Seitan lalu uleni hingga rata, sebelum direbus.

7. Seitan Daun ketumbar
Tambahkan cincangan halus 5 btg daun ketumbar ke dalam adonan Seitan lalu uleni hingga rata. sebelum direbus.

8. Seitan Rempah Pedas
Tambahkan 1/2 sdt jintan bubuk, cincangan halus 5 btg daun ketumbar, dan cincangan halus 3 bh cabai rawit merah ke dalam adonan Seitan lalu uleni rata, sebelum direbus.

TEKS & FOTO: DOK SAJI/VISUAL: NANDAN

Lezatnya OLAHAN DAGING VEGAN

Kendati tak bisa lagi menyantap aneka hidangan berbahan daging, namun Sajiers tetap bisa menikmati sensasi kelezatan sumber hewani dengan mengolah Seitan buatan sendiri. Termasuk memasak Seitan yang sudah diberi tambahan bahan aromatik nan unik.

Capcay Seitan

Untuk 4 porsi

Bahan:

1 resep	Seitan Jahe (lihat SARAN KAMI), potong-potong
3 siung	bawang putih, memarkan
1 bh	bawang bombay, potong panjang
1 bh	wortel, potong serong tipis
6 bh	jagung putren, potong 2 memanjang, potong 2 serong
1/2 bh	kembang kol, potong per kuntum
3 lbr	kol, buang tulang daunnya, potong 3x4 cm
5 lbr	caisim, potong 4 cm
10 bh	jamur merang, masing-masing potong 2
2 sdt	kecap asin
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdm	maizena, larutkan dengan 1/2 sdm air, untuk pengental
150 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum.
2. Masukkan potongan Seitan Jahe. Aduk sampai berubah warna.
3. Tambahkan wortel, jagung putren, dan kembang kol. Aduk sampai setengah layu.
4. Tambahkan kol, caisim, dan jamur merang. Aduk sampai setengah layu.
5. Bubuhi kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
6. Tuang air. Aduk rata. Biarkan mendidih.
7. Tambahkan larutan maizena. Aduk sebentar. Angkat.



Seitan Bawang Putih Bumbu Mentega

Untuk 3 porsi

Bahan:

1 resep	Seitan Bawang Putih (lihat SARAN KAMI), potong-potong
1 sdt	kecap inggris

Bahan Saus:

100 gr	margarin
1 bh	bawang bombay, iris panjang
3 siung	bawang putih, cincang kasar
2 sdm	kecap inggris
4 sdm	kecap manis
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1 btg	daun bawang, iris miring
1 bh	jeruk limau, peras, ambil airnya

Cara Membuat:

1. Aduk rata potongan Seitan Bawang Putih bersama kecap inggris. Diamkan 10 menit.
2. Saus, panaskan margarin. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan Seitan Bawang Putih. Aduk rata.
3. Bubuhi kecap inggris, kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tambahkan daun bawang dan air jeruk limau. Aduk menyebar.

Steik Seitan Aroma Rempah

Untuk 3 porsi

Bahan:

1 resep	Seitan Tabur Rempah (lihat SARAN KAMI)
2 sdm	margarin
1 sdm	minyak
5 btr	bawang merah, cincang halus
1 sdt	garam
1/2 sdt	merica hitam kasar
1 btg	peterseli, cincang kasar

Bahan Saus:

3 btr	bawang merah, cincang kasar
2 bh	apel merah, potong-potong
100 ml	jus apel
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1 sdt	peterseli cincang, untuk taburan
1 sdt	maizena, larutkan dengan 1 sdt air
1 sdm	minyak goreng, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

1/2 bh	bawang bombay, iris halus
100 gr	kacang polong
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 bh	buah zaitun hitam, iris halus (bisa dihilangkan)
1 btg	peterseli, cincang halus
1 sdm	margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri Seitan Tabur Rempah dengan margarin, minyak, bawang merah, peterseli, garam, dan merica hitam kasar.
2. Letakan di atas pan. Panggang di atas api sedang sambil dibalik, hingga kedua sisinya berubah warna. Angkat.
3. Oven menggunakan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius 10 menit hingga matang. Sisihkan.
4. Saus, tumis bawang merah hingga harum. Tambahkan apel. Aduk hingga berwarna kecokelatan. Tuang jus apel. Aduk rata.
5. Bubuhi garam dan gula pasir. tambahkan larutan maizena. Aduk hingga mengental. Sisihkan.
6. Pelengkap, panaskan margarin. Tumis bawang bombay, kacang polong, dan buah zaitun hitam (bisa dihilangkan) sampai harum. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tambahkan peterseli. Aduk menyebar. Angkat.
7. Sajikan steik bersama saus, taburan cincangan peterseli, dan pelengkap.



RESEP TELAH DIUJICOBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK SAJI • FOTO DOK SAJI • TEKS DOK SAJI • VISUAL NANDA N

Pedas Segar
SAMBAL MENTAH NUSANTARA

Makan makin mantap jika ada sambal, sudah menjadi semboyan orang kita sejak lama. Nah, selain sambal yang dimasak hingga aromanya harum nan menggoda, budaya kita juga lekat dengan sambal mentah yang pedas dan segarnya bisa semakin membangkitkan selera makan.



Sambal Andaliman
(Medan)
Untuk 4 porsi

Bahan:

30 gr	cabai rawit hijau
5 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih
4 btr	kemiri, sangrai
1 btg	serai, iris halus
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	andaliman
1/2 bh	jeruk nipis, ambil airnya

Cara Membuat:

1. Campur cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kemiri, serai, dan garam. Tumbuk halus.
2. Tambahkan andaliman. Tumbuk kembali hingga halus.
3. Tuang air jeruk nipis. Aduk rata.

Sambal Pencit
(Jawa Tengah)
Untuk 4 porsi

Bahan:

1 bh	mangga muda, kupas
1/2 sdt	garam
1 sdt	gula pasir

Bahan Bumbu:

1/2 sdt	terasi, bakar
7 bh	cabai merah keriting
7 bh	cabai rawit

Cara Membuat:

1. Serut kasar mangga menggunakan parutan.
2. Tumbuk bahan bumbu hingga halus.
3. Campur manga, bumbu halus, garam, dan gula pasir. Aduk rata.





Sambal Matah
(Bali)
Untuk 4 porsi

Bahan:

10 btr	bawang merah, iris halus
8 bh	cabai rawit, iris halus
1/2 sdt	terasi, bakar
4 lbr	daun jeruk, iris halus
2 btg	serai, iris halus
1/4 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
6 sdm	minyak goreng panas
1 sdt	air jeruk limau

Cara Membuat:

1. Campur semua bahan sambil agak ditekan-tekan menggunakan sendok, kecuali minyak dan air jeruk limau.
2. Tambahkan minyak panas. Aduk rata sambil sedikit ditekan.
3. Tuang air jeruk limau. Aduk rata. Sajikan.

Sambal Dabu-Dabu
(Manado)
Untuk 4 porsi

Bahan:

8 bh	cabai rawit hijau, iris
6 bh	cabai rawit merah, iris
2 bh	tomat merah, potong kotak
4 btr	bawang merah, iris
3/4 sdt	garam
2 sdm	minyak goreng panas
1 1/2 sdm	air jeruk nipis
1 btg	kemangi, petiki daunnya

Cara Membuat:

1. Campur cabai rawit hijau, cabai rawit merah, tomat, bawang merah, garam, dan minyak panas. Aduk rata.
2. Tambahkan air jeruk dan daun kemangi. Aduk rata.



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK SAJI • FOTO DOK SAJI • VISUAL NANDA N.



GETUK LINDRI
Variasi Warna & Toping

Bentuknya yang unik dan tampil berwarna-warni dengan taburan parutan kelapa kukus, membuat kue tradisional Getuk Lindri banyak disukai. Nah, Sajiers pun bisa membuatnya sendiri, bahkan berkreasi dengan memberikan toping kekinian, seperti taburan keju parut atau cokelat.

Getuk Lindri Klasik

Untuk 16 potong

Bahan:

1.000 gr singkong, kupas, cuci bersih
1/2 sdt garam
50 gr gula pasir
3 tetes pewarna merah muda
1/4 sdt pasta pandan

Bahan Taburan:

1/2 btr kelapa 1/2 tua, parut kasar
1/4 sdt garam
1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Kukus singkong di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.
2. Selagi panas, haluskan singkong menggunakan garpu. Tambahkan gula pasir. Aduk asal rata.
3. Bagi 3 adonan singkong. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Satu bagian lainnya tambahkan pasta pandan. Sisanya biarkan putih.
4. Giling adonan menggunakan gilingan getuk lindri. Setelah halus, gulung adonan. Potong-potong. Sisihkan.
5. Taburan, kukus parutan kelapa di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang bersama garam dan pandan, selama 15 menit.
6. Sajikan getuk bersama taburan kelapa kukus.

Getuk Pisang

Untuk 20 buah

Bahan:

750 gr singkong, kupas, cuci bersih
100 gr pisang ambon, blender
100 gr tepung terigu
1/2 sdt garam
100 gr gula pasir

Bahan Taburan:

1/2 btr kelapa 1/2 tua, parut kasar
1/4 sdt garam
1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Kukus singkong di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.
2. Selagi panas, haluskan singkong menggunakan garpu. Tambahkan gula pasir, tepung terigu, dan blenderan pisang. Aduk asal rata.
3. Giling menggunakan gilingan getuk lindri. Setelah halus, gulung adonan. Potong-potong. Kukus kembali 15 menit sambil dialasi daun pisang. Angkat. Sisihkan.
4. Taburan, kukus kelapa di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, bersama garam dan daun pandan selama 15 menit.
5. Sajikan getuk bersama taburan kelapa kukus.



Getuk Pandan Kelapa

Untuk 36 buah

Bahan:

750 gr singkong, kupas, cuci bersih
1/4 sdt garam
150 gr gula pasir
1/2 sdt pasta pandan
100 gr kelapa parut kasar, kukus 5 menit
1 sdm margarin

Bahan Pelengkap:

5 bh pisang tanduk, kukus

Bahan Taburan:

1/2 btr kelapa 1/2 tua, parut kasar
1/4 sdt garam
1 lbr daun pandan, ikat simpul

Cara Membuat:

1. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.
2. Selagi panas, tumbuk singkong sampai halus.
3. Tambahkan gula pasir, garam, pasta pandan, kelapa parut, dan margarin. Aduk rata. Giling menggunakan gilingan getuk sampai lembut.
4. Taburan, kukus kelapa, garam, dan pandan di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 15 menit. Sisihkan.
5. Letakkan pisang di atas getuk. Gulung. Potong-potong. Taburi kelapa kukus.



Bisa Juga Dibuat



Getuk Cokelat Isi Selai Kacang

Ganti bahan pewarna merah dan pasta pandan pada resep Getuk Lindri Klasik dengan cokelat. Tambahkan isi selai kacang pada saat getuk digulung.



Getuk Lindri Saus Gula Merah

Ganti pewarna merah dan pasta pandan pada resep Getuk Lindri Klasik dengan 1/4 sdt pasta cokelat



Getuk Singkong Keju

Sajikan Getuk Lindri yang diberi pewarna merah mudah dengan isi potongan keju dan taburi keju parut di atasnya.



Getuk Lindri Nangka

Beri isi potongan buah nangka di bagian tengah getuk pada resep Getuk Lindri Klasik.

Aroma & Rasa Unik
SAJIAN BERBUMBU ANDALIMAN

Andaliman merupakan bumbu khas warga Sumatera Utara. Tak heran bila rempah yang memiliki aroma dan rasa unik ini disebut juga merica batak, mengacu pada salah satu suku di Sumatera Utara yang warganya kerap memasak dengan andaliman. Padahal, andaliman berbeda dengan merica. Nah, bagi Sajiers yang penasaran, bisa mencoba menambahkannya saat memasak.

Ikan Bakar Sambal Andaliman

Untuk 3 porsi



Bahan:

- 3 ekor ikan mas, belah 2 melebar tidak putus
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 btr kemiri, sangrai, haluskan
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 4 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak

Bumbu Halus:

- 2 btr kemiri, sangrai
- 2 siung bawang putih
- 1 cm jahe

Bahan Sambal:

- 12 bh cabai merah keriting
- 2 siung bawang putih
- 12 btr andaliman
- 1/2 sdt garam
- 3/4 sdt gula pasir
- 1/2 sdt air jeruk limau

Cara Membuat:

1. Sambal, haluskan cabai merah keriting, bawang putih, dan andaliman. Bubuhi garam dan gula pasir. Haluskan kembali hingga rata. Tambahkan air jeruk limau. Aduk rata. Sisihkan.
2. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis. Diamkan 10 menit. Sisihkan.
3. Lumuri kembali ikan dengan bumbu halus, kemiri, garam, dan merica bubuk. Diamkan 20 menit.
4. Olesi seluruh permukaan ikan dengan minyak. Panggang di atas bara api asal kering.
5. Olesi kembali ikan dengan campuran kecap manis, minyak, dan sisa bumbu halus. Panggang kembali di atas bara api hingga matang. Sajikan ikan bakar bersama sambal andaliman.

Iga Kambing Bakar Andaliman

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 1.000 gr iga kambing, potong 8 cm
- 2 lbr daun salam
- 3 cm kayumanis
- 2 btr bunga pekak
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 6 lbr daun jeruk, buang tulangnya
- 3 btg serai, memarkan
- 1.500 ml santan, dari 1/2 btr kelapa
- 2 sdt garam
- 1 sdm andaliman, tumbuk kasar
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 4 btr kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 8 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt jintan
- 2 cm jahe

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, kayumanis, pekak, lengkuas, serai, dan daun jeruk, masak hingga harum.
2. Masukkan iga. Masak hingga berubah warna. Bubuhi garam dan andaliman. Aduk rata.
3. Tuang santan sedikit-sedikit. Masak di atas api kecil sampai daging empuk dan bumbu meresap. Angkat.
4. Bakar iga kambing sambil diolesi sisa bumbu hingga kecokelatan.



Ayam Masak Andaliman

Untuk 12 porsi



Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 12 bagian
- 1 sdt garam
- 1 sdt air jeruk nipis
- 8 btg serai, memarkan
- 1 bh (50 gr) bunga kecombrang, belah 4 bagian
- 1/2 sdm air asam, dari 1 sdt asam dan 1 sdm air, larutkan
- 2 bh asam gelugur
- 2 sdt garam
- 1.000 ml air

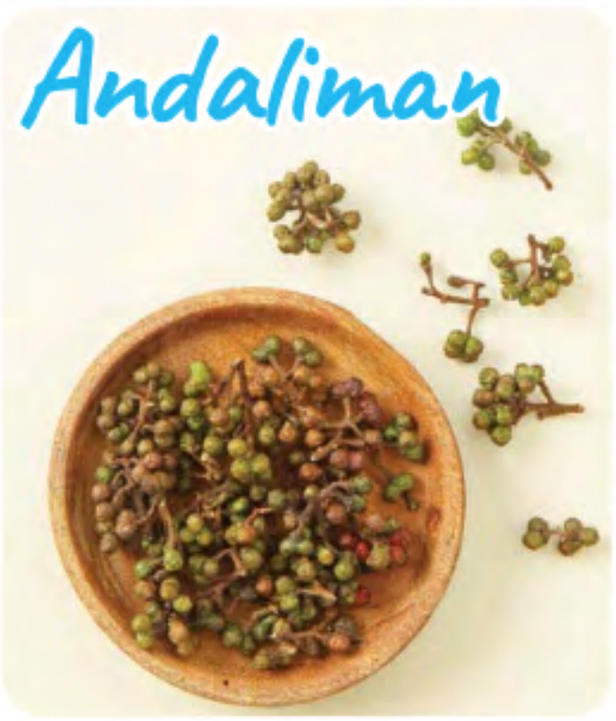
Bumbu Halus:

- 4 btr kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, bakar
- 8 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 10 bh cabai merah besar
- 2 sdt andaliman
- 1 cm jahe
- 1 cm lengkuas

Cara Membuat:

1. Lumuri ayam dengan garam dan air jeruk. Diamkan 15 menit.
2. Lumuri kembali ayam dengan bumbu halus. Sisihkan.
3. Susun serai dan bunga kecombrang di dasar wajan. Tata ayam di atasnya. Tuang air asam dan tambahkan asam gelugur. Bubuhi garam dan gula pasir.
4. Masak ayam di atas api kecil sambil sesekali ditambahkan air sampai ayam matang.

Andaliman



KARAKTER

Andaliman atau disebut juga merica batak merupakan tanaman rempah yang banyak dijumpai di kawasan Sumatera, terutama Sumatera Utara. Tak heran bila hidangan khas suku Batak banyak memanfaatkan bumbu rempah ini.

Namun siapa sangka, tanaman berbentuk bulat-bulat kecil mirip merica ini ternyata masuk ke dalam rumpun jeruk-jerukan, lo. Aroma khasnya yang kuat berasal dari kandungan minyak atsiri di dalamnya, sehingga bisa menghilangkan bau amis ikan pada masakan, termasuk ikan mentah.

CARA PENGGUNAAN

Penggunaan andaliman segar pada masakan hanya diperlukan sedikit saja karena aroma dan rasanya yang cukup kuat. Jika menggunakan andaliman kering, takarannya bisa ditambahkan sedikit.

Andaliman banyak digunakan sebagai bumbu pada masakan khas Sumatera Utara, seperti arsik, mi gomak, sambal tuktuk, juga aneka masakan khas suku Batak lainnya.

CARA SIMPAN

Di kawasan Sumatera, andaliman kerap dijumpai dan digunakan dalam kondisi segar. Namun untuk disimpan, sebaiknya pilih yang sudah dikeringkan. Simpan andaliman kering di wadah tertutup rapat, tak terkena sinar matahari langsung, dan terhindar dari suhu lembap.

Sebaiknya segera gunakan andaliman atau simpan stok sedikit saja karena aroma minyak atsiri yang terkandung di dalamnya mudah menguap bila terlalu lama disimpan.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TEKS & FOTO DOK. SAJI • VISUAL: NANDA N.

Bakso Goreng

Untuk 38 buah

Bahan:

250 gr	paha ayam fillet, cincang halus
100 gr	udang giling
150 gr	kulit ayam, cincang halus
2 siung	bawang putih, haluskan
1 btg	daun bawang, iris halus
2 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1 sdm	minyak ayam, dari 50 gr kulit ayam cincang dan 1 sdt minyak, goreng hingga berminyak
2 btr	telur
100 ml	air es
300 gr	tepung sagu
1 sdt	baking powder
500 gr	minyak padat, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur ayam, udang, kulit ayam, bawang putih, daun bawang, garam, merica bubuk, minyak ayam, dan gula pasir. Uleni hingga rata.
2. Tambahkan telur dan air es. Aduk rata. Tambahkan tepung sagu dan baking powder. Aduk rata.
3. Bentuk adonan bulat-bulat menggunakan jari telunjuk dan jempol atau dengan dua buah sendok.
4. Goreng di dalam minyak padat yang sudah dipanaskan di atas api kecil sampai mengembang dan matang. Angkat dan tiriskan.



Membuat Bakso Goreng BULAT SEMPURNA & RENYAH

Selain bakso kuah, Bakso Goreng juga punya banyak penggemar. Selain cita rasanya yang gurih, sentuhan renyah saat menyantapnya bisa bikin ketagihan. Nah, kini giliran Sajiers membuatnya sendiri dengan menggunakan resep dari SAJI. Agar hasil Bakso Goreng buatan Sajiers bulat sempurna dan renyah, yuk, ikuti tips dan trik jitunya berikut ini!

MEMBUAT MINYAK AYAM

Minyak ayam dibuat dari kulit ayam yang dicincang halus lalu digoreng di dalam sedikit minyak sampai minyak larut dan kulit ayam menjadi kering dan renyah.

MENGHALUSKAN KULIT AYAM

• Kulit ayam perlu ditambahkan ke dalam adonan bakso goreng agar hasilnya bakso menjadi berlubang-lubang seusai digoreng.

• Wajib diketahui, kulit ayam ini tidak bisa diblender, sehingga harus dicincang halus sebelum dicampurkan ke dalam bahan lain.

TEKSTUR CINCANGAN KULIT AYAM

Kulit ayam yang dicincang harus cukup halus. Tujuannya, agar ketika adonan digoreng bisa mudah larut dan membuat bakso jadi berlubang-lubang bagian dalamnya.

HARUS DITAMBAHKAN AIR ES

Bukan hanya bahan daging yang harus dingin ketika ditambahkan ke dalam adonan bakso, air yang digunakan pun harus air es. Tujuannya, agar hasil bakso juga menjadi kenyal teksturnya seusai digoreng.

PROSES PENGULENAN

• Proses pengulenan harus terus-menerus dilakukan dan agak lama. Setelah menuang bahan air yang cukup banyak, adonan akan menjadi lebih encer.









• Proses pengulenan bisa dilanjutkan dengan membanting-banting adonan.

MEMBENTUK BAKSO

• Membentuk adonan bakso harus cukup padat. Caranya, taruh adonan di dalam kepalan tangan kita dalam posisi berdiri. Tekan sampai adonan keluar di antara jari telunjuk dan jempol yang dikepal.

• Lakukan membentuk adonan berulang-ulang, sebelum lansung dimasukkan ke dalam minyak padat yang sudah dipanaskan.

• Atau, bisa juga dibentuk bulat menggunakan 2 bauh sendok makan. Caranya, ambil adonan dengan satu sendok, lalu bantu dengan sendok lainnya sambil dibentuk bulat dan dipadatkan.

CARA MENGGORENG

• Proses menggoreng harus dilakukan di atas api kecil agar bakso bisa mekar dan gembung.

• Jangan langsung mengangkat bakso begitu sudah terlihat mekar. Lanjutkan terus proses menggoreng sampai bakso mulai terlihat mengilat.

• Bakso yang sudah diangkat sebelum mengilat, akan segera mengerut kembali/kempis.

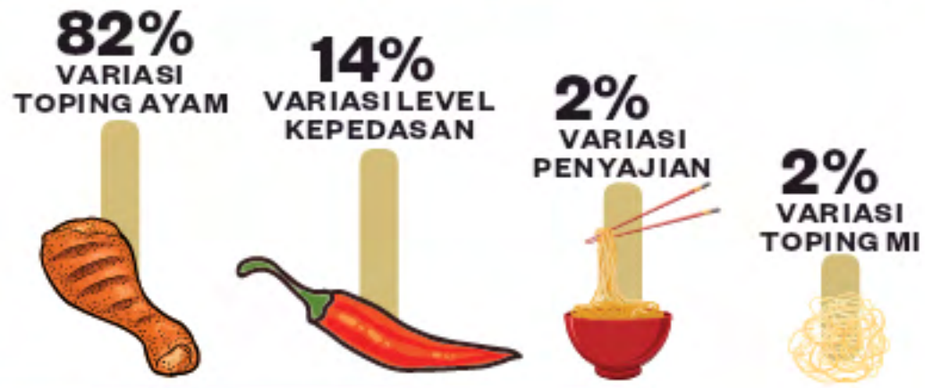
RESEP TELAH DIUJICOBA DI DAPUR SAJI • TEKS & FOTO DOK. SAJI • VISUAL NANDA N.

PELUANG USAHA Saji

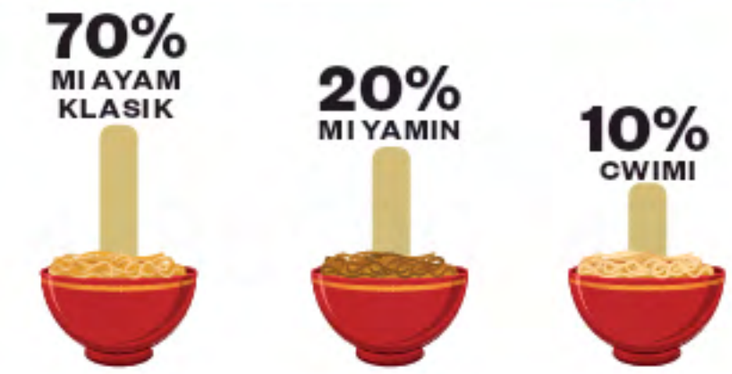
Wah, Sajiers tentu gemar makan Mi Ayam. Selain enak rasanya, juga mudah menemukan penjualnya. Eits, dari pada membeli, lebih baik Sajiers membuatnya sendiri karena bahannya lebih terjamin juga bisa dikreasikan toping dan penyajiannya. Bahkan Sajiers bisa menjadikannya peluang usaha yang potensial.

Hasil Survey

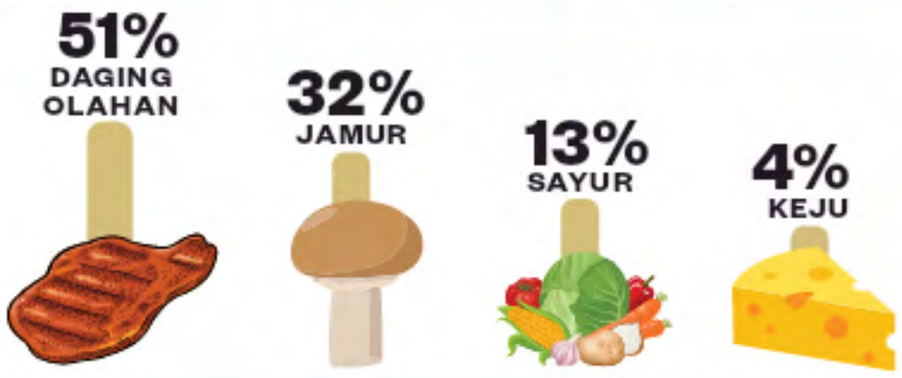
Varian Mi Ayam yang Disukai



Jenis Mi Ayam Favorit



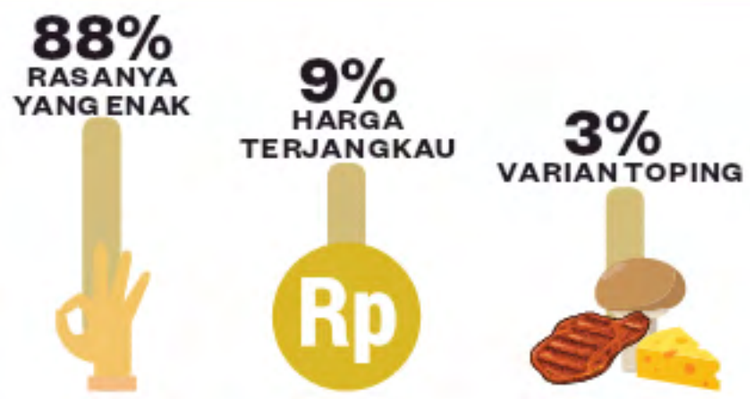
Tambahan Toping Mi Ayam yang Dipilih



Varian Rasa Mi Ayam yang Disukai



Daya Tarik Mi Ayam untuk Dibeli



SURVEY: MEDIA SOSIAL: SAJIANSEDAP | VISUAL: NANDAN

Mi Ayam
VARIASI TOPING & PENYAJIAN



Untuk 3 porsi

Mi Ayam Pedas

Bahan Mi:

200 gr	tepung terigu protein tinggi
25 gr	tepung sagu
1 sdt	garam
1/8 sdt	penyedap rasa
2 bh	kuning telur
1 bh	putih telur
50 ml	air cabai dingin, dari 100 gr cabai merah besar, buang biji, rebus, blender halus, dinginkan

Bahan Taburan:

25 gr	tepung sagu

Bahan Bumbu Mi (Per Porsi):

1 sdt	kecap ikan
1/8 sdt	merica bubuk
1 sdt	minyak ayam, dari kulit ayam yang digoreng hingga berminyak
1/8 sdt	cabai bubuk

Bahan Tumisan Ayam (Toping):

3 siung	bawang putih, cincang halus
1 cm	jahe, memarkan
300 gr	ayam cincang
1 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
25 ml	air
1/2 sdt	kecap asin
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Pelengkap:

4 sdt	bawang merah goreng
1 btg	daun bawang kecil, iris halus

Cara Membuat:

1. Tumisan ayam, tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Masukkan ayam. Aduk sampai berubah warna.
2. Bubuhi garam, merica bubuk, dan kecap asin. Tambahkan 25 ml air. Masak sampai matang dan meresep. Angkat. Haluskan menggunakan blender. Sisihkan.
3. Mi, campur tepung terigu, tepung sagu, garam, dan penyedap.
4. Kocok lepas kuning telur dan putih telur.
5. Masukkan sedikit-sedikit kocokan telur ke campuran tepung terigu sambil diuleni rata. Tuang air cabai. Uleni rata. Diamkan 15 menit.
6. Giling tipis adonan menggunakan penggiling mi. Mulai dari ukuran paling besar (nomor 1). Setelah digiling 2 kali, kecilkan ukuran gilingan ke nomor 2. Giling kembali 2 kali sampai licin. Kecilkan kembali nomor gilingan. Lakukan menggiling sampai ketebalan nomor 4.
7. Potong-potong adonan menggunakan pemotong mi.
8. Rebus mi di dalam dalam air. Tambahkan 1 sdm minyak goreng dan 1 sdt garam asal mendidih. Tiriskan mi.
9. Aduk mi bersama bumbu per porsi. Sajikan bersama taburan tumisan ayam dan pelengkap.



Untuk 4 porsi

Mi Yamin

Bahan:

400 gr	mi keriting siap pakai
100 gr	jamur merang, iris
200 gr	ayam paha fillet, potong kotak kecil
5 siung	bawang putih, memarkan
2 sdt	kecap asin
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
200 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis
100 gr	caisim, seduh
1 btg	daun bawang, iris, untuk pelengkap

Bahan Kuah:

1.500 ml	air
150 gr	tulang ayam
3 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
2 sdt	gula pasir

Bumbu Mi (Per Porsi):

1 sdt	minyak bawang putih, dari cincangan bawang putih yang digoreng di dalam minyak yang banyak
1 sdm	kecap manis
1 1/2 sdt	kecap asin
1/4 sdt	merica bubuk

Cara Membuat:

1. Bahan kuah, rebus tulang ayam, garam, merica, dan gula di atas api kecil sampai mendidih. Saring dan ukur kaldunya 1.000 ml. Sisihkan.
2. Tumis bawang putih sampai harum dengan 1 sdm minyak. Masukkan potongan ayam. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur. Aduk sampai layu. Bubuhi kecap asin, garam, merica, dan gula. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai meresap. Sisihkan.
3. Cara penyajian, seduh mi keriting dengan 1.000 ml air mendidih. Tiriskan.
4. Di dalam mangkuk, campurkan bumbu mi per prosi. Aduk-aduk. Masukkan mi. Aduk-aduk mi menggunakan sumpit hingga tercampur rata dengan bumbu.
5. Tambahkan caisim, tumisan ayam, dan taburan daun bawang di atasnya. Sajikan bersama kuah panas di mangkuk terpisah.

MODIFIKASI Mi Ayam

Saji PELUANG USAHA



Mi Ceker Pedas

Ganti bahan ayam untuk tumisan (toping) pada resep Mi Ayam Pedas dengan campuran ceker ayam, potongan paha ayam fillet, dan jamur merang.

Cwi Mi Jamur Mercon

Blender hingga halus semua bahan tumisan pada resep Mi Ayam Pedas. Sajikan mi di dalam emping atau pangsit ukuran besar yang digoreng menyerupai mangkuk.





Mi Ayam Lada Hitam Hot Plate Keju

Tambahkan merica hitam kasar dan kecap manis ke dalam bahan tumisan (toping) pada resep Mi Ayam Pedas. Sajikan mi ayam di atas hot plate dengan taburan keju parut. yang dibakar dan dihaluskan ke dalam bahan bumbu halus.

Mi Ayam Crispy Saus Teriyaki

Ganti bahan tumisan (toping) pada resep Mi Ayam Pedas dengan potongan daging paha ayam fillet yang digoreng dalam balutan tepung lalu sajikan dengan siraman saus teriyaki.





Mi Ayam Merah

Tambahkan 1 sdt angkak, 1/2 sdt bumbu ngohiong, dan 1 sdm saus carsiu ke dalam bahan tumisan (toping) Mi Yamin.

Mi Ayam Bawang Jahe

Sajikan mi pada resep Mi Yamin dengan toping tumisan ayam yang dimasak bersama tambahan irisan bawang putih dan jahe.





Yamin Manis Pedas Ayam Jamur

Tambahkan kembali kecap manis dan saus sambal ke dalam bumbu per porsi pada resep Mi Yamin.

Mi Yamin Jamur

Tambahkan kembali potongan jamur merang ke dalam bahan tumisan pada resep Mi Yamin. Tambahkan juga larutan maizena agar tumisan menjadi kental.



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI DOK.SAJI • FOTO DOK. SAJI • VISUAL NANDA N.

KAYA ZAT KALSIUM yang Baik Untuk Bumil

Bagi Sajiers yang saat ini sedang mengandung (bumil), tentu sangat baik memenuhi kebutuhan nutrisi hariannya melalui asupan kaya gizi, agar tumbuh kembang janin pun semakin baik. Nah, salah satu sajian kaya kalsium yang dibutuhkan bumil bisa Sajiers dapatkan dengan memasak 3 resep dari SAJI ini.

RESEP & TEKS: MONICA NOVARA HARDINI, S.GZ

Kentang Isi Brokoli Keju

Untuk 2 porsi



Bahan:

2 bh	kentang agak besar (kira-kira 175 gr per buah), cuci bersih
200 gr	brokoli, bersihkan, potong per kuntum kecil, kukus/rebus hingga matang
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk

Bahan Saus:

250 ml	susu cair full cream
150 gr	keju cheddar, parut
25 gr	margarin
25 gr	tepung terigu
1/4 sdt	garam
1/8 sdt	merica hitam bubuk
50 ml	air

Cara Membuat:

1. Kukus kentang hingga matang. Angkat. Selagi masih panas, tekan bagian bawah kentang hingga bagian atasnya merekah. Taburi sedikit garam dan merica di atanya. Sisihkan.
2. Saus, panaskan margarin, masukkan tepung terigu. Aduk hingga berbutir. Tuang susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan keju parut. Aduk hingga keju larut. Bubuhi garam dan merica. Aduk hingga meletup-letup. Sisihkan.
4. Tata brokoli yang sudah dikukus/rebus di atas kentang. Siram dengan saus keju. Sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	1084,4 KKAL	542,2 KKAL
KARBOHIDRAT	85,8 GR	42,9 GR
PROTEIN	48,9 GR	24,4 GR
LEMAK	59,4 GR	29,7 GR

Pepes Tahu Teri

Untuk 6 porsi



Bahan Pepes:

250 gr	tahu putih, haluskan
150 gr	ikan teri medan, cuci bersih
1 btr	telur, kocok lepas
2 btg	daun bawang kecil, iris halus
3 lbr	daun pisang, untuk membungkus
1 1/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
12 btg	lidi, untuk menyemat

Bumbu Halus:

2 cm	kunyit, bakar
2 btr	kemiri, sangrai
5 btr	bawang merah
2 siung	bawang putih

Bumbu Pelengkap :

6 btg	serai, ambil bagian putihnya, memarkan
30 gr	daun kemangi
6 bh	cabai rawit merah

Cara Membuat:

1. Aduk rata bahan pepes bersama bumbu halus.
2. Ambil selembar daun pisang. Beri sebatang serai, cabai rawit, dan kemangi. Sendokkan campuran tahu dan ikan teri. Bungkus pepes. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga matang.
4. Jika suka, pepes dapat dibakar hingga harum sebelum disajikan. Sajikan hangat.

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	888,3 KKAL	111 KKAL
KARBOHIDRAT	19,3 GR	2,4 GR
PROTEIN	118,8 GR	14,8 GR
LEMAK	8,8 GR	1,1 GR

Orange Yoghurt Smoothie

Untuk 4 porsi



Bahan:

400 ml	jus jeruk manis
200 gr	pisang ambon, potong-potong
150 ml	yoghurt tawar kental
45 ml	madu
150 gr	es serut

Cara Membuat:

1. Masukkan semua bahan ke dalam blender.
2. Proses semua bahan hingga tercampur rata dan halus.
3. Tuang ke dalam gelas. Konsumsi segera.

Estimasi Kandungan Gizi:

	PER RESEP	PER PORSI
ENERGI	590,4 KKAL	147,6 KKAL
KARBOHIDRAT	121,2 GR	30,3 GR
PROTEIN	11,2 GR	2,8 GR
LEMAK	3,3 GR	0,8 GR

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | TATA SAJI DOK.SAJI | FOTO DOK.SAJI | VISUAL NANDA N.

KOMBINASI RASA
Thai Tea

Sejak lama Thai Tea sudah memiliki penggemar setia di negara kita. Cita rasa enak teh merah khas Thailand dengan susu yang krimi, membuatnya mudah disukai. Apalagi kini penyajian Thai Tea kian unik dan menarik. Sajiers pun bisa mencobanya di rumah. Bahkan menguntungkan ketika dijadikan ide jualan.





Thai Tea Aromatik

4 porsi

Bahan:

800 ml	air
3 sdm	thai tea
100 gr	gula pasir
200 ml	kental manis
1 bh	pekak
2 cm	kayumanis
1 bh	cengkih
500 ml	susu cair
400 gr	cincau hitam, potong kotak
200 gr	es batu

Cara Membuat:

1. Didihkan air. Masukkan teh, gula, pekak, kayumanis, dan cengkih. Aduk sampai gula larut. Biarkan mendidih selama 3 menit. Dinginkan.
2. Saring hasil rebusan teh. Tambahkan kental manis. Aduk rata.
3. Letakkan cincau di dasar gelas. Tuang teh ke dalam gelas. Beri es batu.
4. Tuang susu cair. Aduk rata.

Thai Tea Boba

6 porsi

Bahan:

3 sdm	thai tea
750 ml	air
100 ml	kental manis
500 ml	susu evaporasi
200 gr	bubble (boba) siap pakai, rebus hingga lunak
500 gr	es batu

Bahan Sirop:

200 gr	gula pasir
100 ml	air
2 lbr	daun jeruk

Cara Membuat:

1. Rebus air sampai mendidih. Masukkan thai tea. Aduk rata. Biarkan mendidih selama 2 menit. Sisihkan.
2. Sirop, rebus air, gula, dan daun jeruk sambil diaduk sampai mendidih. Dinginkan.
3. Tata bubble di dasar gelas. Saring thai tea ke dalam gelas hingga 3/4 tingggi gelas.
4. Tambahkan sirop, kental manis, es batu, dan susu evaporasi.



Thai Tea Tarik

6 porsi

Bahan:

1 sdm	thai tea
500 ml	air
1.000 ml	susu cair
50 gr	gula pasir
50 gr	bubble (boba), rebus sampai lunak
500 gr	es batu

Cara Membuat:

1. Rebus air sampai mendidih. Masukkan teh. Diamkan 30 menit hingga berubah warna. Tambahkan gula pasir. Aduk rata. Sisihkan.
2. Tuang susu ke dalam gelas. Tuang teh sambil disaring ke dalam gelas berisi susu. Aduk rata. Tuang sambil ditarik beberapa kali dengan bantuan 2 buah gelas hingga berbusa.
3. Sajikan bersama tambahan bubble dan es batu.



Thai Tea Kacang Merah

6 porsi

Bahan Kacang Merah:

150 gr	kacang merah kering, presto sampai empuk
150 gr	gula pasir
1/4 sdt	garam
300 ml	air
2 sdm	tepung beras, larutkan dengan 2 sdm air

Bahan:

3 sdm	thai tea
750 ml	air
100 ml	kental manis
500 ml	susu evaporasi
500 gr	es batu

Cara Membuat:

1. Kacang merah, rebus kacang merah, gula, garam, dan air sampai mendidih dan menjadi pasta. Sisihkan.
2. Masukkan larutan tepung beras. Masak sampai matang dan meletup-letup. Angkat. Dinginkan.
3. Rebus air sampai mendidih. Masukkan thai tea. Aduk rata. Biarkan mendidih selama 2 menit. Sisihkan.
4. Tata pasta kacang merah di dasar gelas. Saring thai tea ke dalam gelas hingga 3/4 tingggi gelas.
5. Tambahkan sirop, kental manis, es batu, dan susu evaporasi.

RESEP TELAH DIUJICOBA DI DAPUR SAJI | FOTO : DOK SAJI | VISUAL NANDA N



Minggu Ke-2:

1. • ASEM ASEM TETELAN BELIMBING SAYUR
   • Tempe Geprek Sambal Kencur
   • Cah Bunois Jagung Manis
2. • SAMBAL GORENG KIKIL
   • Tumis Cuciwis dan Tauge
   • Tahu Kukus Jamur Tiram
3. • AYAM PENYET KEMANGI
   • Urap Sayur dan Kecombrang
   • Tempe Bacem
4. • HATI AMPELA MASAK BUMBU IRIS
   • Gulai Nangka Muda
   • Rempeyek Rebon

Minggu Ke-3:

1. • CUMI MASAK TINTA DAN DAUN MELINJO
   • Pecing Kangkung
   • Nugget Tempe Aroma Daun Jeruk
2. • TONGKOL MASAK CABAI TERASI
   • Tumis Bunga Pepaya
   • Dadar Tahu Gurih
3. • PERKEDEL TAHU REBON
   • Nila Goreng Sambal Ijo
   • Lodeh Keluih Cabai Hijau
4. • OREK TAHU PUTIH TELUR
   • Terung Bakar Balado
   • Ikan Bawal Bakar Bumbu Padang











1 Asem-Asem Tetelan Belimbing Sayur

Untuk 6 porsi

Bahan:

300 gr	daging tetelan
1.750 ml	air
50 gr	buncis, potong 3 cm
1 bh	wortel, potong 1x1x3 cm
3 siung	bawang putih, iris tipis
6 btr	bawang merah, iris tipis
2 bh	cabai merah, potong bulat
2 bh	cabai hijau, potong bulat
2 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 bh	tomat hijau, potong-potong
10 bh	belimbing sayur, potong bulat
3 sdm	kecap manis
3 sdt	garam
2 sdt	gula merah
1 1/2 sdt	air asam, dari 1 sdt asam dan 2 sdt air, larutkan
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Rebus daging di dalam 1.750 ml air sampai mendidih.
2. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai hijau, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
3. Tuang ke dalam rebusan daging. Masak sampai mendidih kembali. Masukkan buncis, wortel, tomat, dan belimbing sayur. Aduk rata.
4. Bubuhi kecap manis, garam, gula merah, dan air asam. Masak sampai semua bahan matang.

2 Sambal Goreng Kikil

Untuk 4 porsi

Bahan:

400 gr	kikil, potong-potong
2 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 bh	cabai merah besar, buang biji, iris bulat
1 1/2 sdt	garam
2 sdt	gula merah
500 ml	santan dari 1/2 btr kelapa
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr	kemiri, sangrai
1 sdt	terasi, bakar
6 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah besar
4 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan cabai merah sampai harum.
2. Masukkan kikil. Aduk rata. Bubuhi garam dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk sampai matang dan kuah kental.

3 Ayam Penyet Kemangi

Untuk 10 porsi

Bahan:

1 ekor	ayam negeri, potong 10 bagian
2 lbr	daun salam
4 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
500 ml	air
1 sdm	garam
1/2 sdt	merica
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

3 cm	kunyit, bakar
5 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
3 sdt	ketumbar

Bahan Sambal (Uleg Kasar):

15 bh	cabai merah keriting, goreng
12 bh	cabai rawit merah, goreng
9 siung	bawang putih, goreng
3 bh	tomat, potong 4 bagian, goreng
1 sdt	terasi, goreng
1 1/2 sdt	garam
3 sdt	gula merah
10 btg	daun kemangi

Cara Membuat:

1. Rebus 500 ml air bersama bumbu halus bersama daun salam, daun jeruk, garam, dan merica hingga mendidih. Masukkan ayam. Masak sampai bumbu meresap dan ayam matang.
2. Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Angkat. Tiriskan.
3. Penyet hingga memar tiap potong ayam goreng di atas sambal ulek.

4 Hati Ampela Masak Bumbu Iris

Untuk 5 porsi

Bahan:

6 psg	hati ampela, rebus, goreng
6 btr	bawang merah, iris
4 siung	bawang putih, iris
2 bh	cabai merah keriting, iris serong
2 bh	cabai rawit merah, belah 2 memanjang
1 lbr	daun salam
1 btg	serai, iris
2 cm	lengkuas, memarkan
2 sdm	kecap manis
1 1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
300 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis
1 sdm	bawang merah goreng, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, serai, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan hati ampela. Aduk rata.
3. Tambahkan cabai merah dan cabai rawit. Aduk sampai setengah layu. Bubuhi kecap manis, garam, merica, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air sedikit demi sedikit. Masak sampai matang dan bumbu meresap. Sajikan bersama taburan bawang merah goreng.









1 Orek Tahu Putih Telur

Untuk 6 porsi

Bahan:

2 bh	tahu cina, potong kotak, goreng sebentar
200 gr	putih telur
1 lbr	daun salam
2 cm	lengkuas, memarkan
2 bh	cabai merah, potong 1 cm
2 bh	cabai rawit merah, iris
2 sdm	kecap manis
1 sdt	kecap asin
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula merah
1/4 sdt	merica bubuk
150 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Bumbu Iris:

5 bh	bawang merah
2 siung	bawang putih

Cara Membuat:

1. Tuang putih telur ke dalam loyang kotak 12x7x4 cm yang sudah diolesi sedikit minyak.
2. Kukus di atas api sedang hingga matang. Potong kotak putih telur. Sisihkan.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu iris, daun salam, lengkuas, cabai merah, dan cabai rawit merah hingga harum.
4. Masukkan potongan tahu cina dan putih telur. Aduk rata.
5. Bubuhi kecap manis, kecap asin, garam, gula, dan merica. Aduk rata.
6. Tuang air. Masak hingga meresap.

2 Cumi Masak Tinta Daun Melinjo

Untuk 6 porsi

Bahan:

500 gr	cumi ukuran kecil
1/2 sdt	air jeruk nipis
1/2 sdt	garam
2 siung	bawang putih, iris
6 btr	bawang merah, iris
2 cm	jahe, memarkan
2 lbr	daun salam
2 bh	cabai hijau, potong bulat
50 gr	daun melinjo, petiki
3/4 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
150 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lumuri cumi dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 10 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, jahe, dan daun salam sampai harum.
3. Masukkan cabai hijau. Aduk sampai setengah layu. Tambahkan cumi dan daun melinjo. Aduk rata.
4. Tuang air. Bubuhi garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai kuah kental. Angkat.

3 Tongkol Masak Cabai Terasi

Untuk 4 porsi

Bahan:

400 gr	ikan tongkol tanpa tulang, potong kotak
1/2 sdt	garam
1 sdt	perasan air jeruk nipis
4 lbr	daun jeruk, buang tulang daunnya
1 lbr	daun salam
200 ml	air
1 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
2 sdm	minyak, untuk menumis
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

1 sdt	terasi, bakar
6 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
4 bh	cabai merah besar
5 bh	cabai merah keriting
1 bh	tomat

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan campuran garam dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Panaskan minyak. Goreng ikan sampai kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
3. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
4. Tambahkan ikan tongkol goreng. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai bumbu meresap.

4 Perkedel Tahu Rebon

Untuk 20 buah

Bahan:

300 gr	tahu putih, haluskan
4 sdm	tepung terigu
1 btr	telur ayam, kocok lepas
3/4 sdt	garam
1/3 sdt	merica bubuk
1 sdm	bawang putih goreng, remahkan
1 sdm	bawang merah goreng, remahkan
1 btg	daun seledri, iris halus
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Cara Membuat:

1. Campur tahu putih, tepung terigu, dan telur. Aduk rata.
2. Bubuhi garam, merica bubuk, bawang putih goreng, bawang merah goreng, dan daun seledri. Aduk rata.
3. Ambil sedikit campuran tahu. Sendokkan ke dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang. Goreng sampai matang.

RESEP TELAH DIUJICOBA DI DAPUR SAJI | FOTO DOK. SAJI | VISUAL NANDA N

Kolaborasi Eksklusif AQUA Reflections & Starbucks



Starbucks dan AQUA Reflections mengumumkan kolaborasi eksklusif dengan meluncurkan Reflections botol edisi khusus. Desain eksklusif botol air mineral ini dirancang Purana, rumah fesyen kontemporer Indonesia, yang terinspirasi dari keindahan ragam flora di Indonesia, melalui tema "Rekah".

Reflections Still ukuran 380 ml tersedia secara eksklusif di seluruh gerai Starbucks di Indonesia secara bertahap mulai September 2020, sebagai pendamping minuman Starbucks.

Kolaborasi ini merupakan kelanjutan gerakan "Greener Nusantara" yang diinisiasi Starbucks. Yakni pendekatan untuk menjaga keberlanjutan, dengan penggunaan kemasan yang lebih ramah lingkungan. Reflections dan Starbucks percaya, kekuatan kolaborasi ini bisa membawa dampak positif bagi keberlanjutan lingkungan dan industri kreatif di Indonesia.

"Kolaborasi ini bentuk kepedulian kami terhadap keberlanjutan lingkungan, bagian dari gerakan "Greener Nusantara" yang telah kami mulai di Bali sejak 2018, sebagai langkah mengurangi penggunaan plastik. Selaras inisiatif Pemerintah Indonesia dan misi global Starbucks untuk mengurangi limbah plastik," ujar Andrea Siahaan, Senior GM, Corporate PR and Communications, PT Sari Coffee Indonesia, pemegang lisensi resmi Starbucks di Indonesia.

AQUA Brand Director Intan Kartika turut menyampaikan, "Kolaborasi dengan Starbucks mengukuhkan komitmen kami untuk menyajikan air mineral single source berkualitas tinggi bagi pasar muda premium bergaya hidup modern dan berkelanjutan."

Elemen pada desain Reflections terdiri dari bunga langka Rafflesia Padma, anggrek bulan, kenanga, dan cempaka, yang terdapat pada lambang 2 provinsi produsen kopi di Indonesia, Sumatera Utara dan Jawa Tengah. Isen-isen batik turut ditampilkan sebagai ornamen penghias bunga, bermotif rambutan, ceceK, dan gringsing.

Menurut Nonita Respati, desainer Purana, selain menampilkan desain elegan 4 bunga, 'Rekah' juga menampilkan elemen yang menggambarkan ciri khas kolaborasi ini, yaitu air dan kopi.



Tupperware Indonesia Hadirkan Trulife Essential Oil



Tupperware Indonesia kembali berinovasi menghadirkan produk inovatif yang menjadi solusi kebutuhan gaya hidup sehat masyarakat modern. Melalui brand Trulife by Tupperware, Tupperware Indonesia resmi menghadirkan produk terbaru essential oil untuk semakin menunjang gaya hidup sehat masyarakat modern di Indonesia.

"Di tengah kesibukan menjalankan peran sehari-hari, terkadang kita lupa memerhatikan diri sendiri. Maka, Trulife by Tupperware Essential Oil hadir sebagai teman yang bisa membantu kita menjalankan pola hidup berkualitas demi mencapai kondisi tubuh sehat dan bugar," ujar Frangky Angelo Purnomo, Head of Product Development & Communication Tupperware Indonesia.

Trulife by Tupperware Essential Oil, lanjut Frangky, tak hanya 100 persen murni essential oil, tapi juga bersertifikasi halal, yang menjadi pembeda dari rata-rata essential oil yang ada di Indonesia, sehingga mayoritas muslim di Indonesia bisa dengan aman dan nyaman menggunakan essential oil.



Ada 3 varian Trulife by Tupperware yang terbuat dari 100 persen bahan alami, tanpa kandungan kimia, dan memiliki manfaat kebaikan alam yang dapat langsung kita rasakan tiap kali menggunakannya. Yakni Trulife Lavender+ (calm and relax) yang mampu memperbaiki kualitas tidur dan mengurangi kecemasan; Trulife Peppermint+ (cool and balance) dapat



meregangkan otot tegang, menenangkan masalah pencernaan, dan meningkatkan fokus; Trulife Lemongrass+ (soothe and lossen up) yang bisa meningkatkan energi dan membunuh kuman.

Untuk memaksimalkan sensasi menikmati Trulife Essential oil, turut hadir Ultrasonic Aroma Diffuser berkapasitas 500 ml yang dapat digunakan lebih dari 16 jam non-stop. Keistimewaan lainnya, bergaransi 1 tahun kerusakan mesin.

Di kesempatan yang sama, Helen Effendi (Board of Directors Tupperware Indonesia) mengatakan, ekspansi bisnis Tupperware Indonesia tak terlepas dari terus meningkatnya permintaan konsumen akan produk penunjang kesehatan dan kecantikan di bawah naungan Tupperware yang sarat kualitas tinggi.

TEKS: INTAN YS, FOTO: DOK. AQUA; TUPPERWARE INDONESIA I VISUAL: NANDA. N



Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

RESEP TEMATIK

CAMILAN PRAKTIS TEMAN #DIRUMAHAJA

SAJI TEMATIK

CAMILAN SERBA ENAK

Selama lebih banyak ada di rumah, Sajiers tentu membutuhkan lebih banyak camilan atau kudapan, sebagai teman beraktivitas. Di antaranya teman belajar si kecil, teman bekerja Sajiers, hingga teman untuk bersantai di sore hari atau ketika menonton teve dan streaming.





Siomay Ikan Ayam

Untuk 24 buah

Bahan:

2 bh	kentang, masing-masing potong 3 bagian
1 bh	pare, potong setebal 3 1/2 cm
1 bh	tahu, potong 8 bagian

Bahan Isi:

300 gr	daging ikan tenggiri, cincang halus
150 gr	ayam paha fillet, cincang halus
3 siung	bawang putih, cincang halus
150 gr	labu siam, kukus, haluskan
1 btg	daun bawang, iris halus
2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
2 bh	putih telur
100 gr	tepung sagu tani
2 sdm	tepung tang mien

Cara Membuat:

1. Campur daging ikan, daging ayam, bawang putih, garam, gula pasir, dan putih telur. Uleni sampai rata.
2. Masukkan labu siam dan daun bawang. Uleni rata. Masukkan tepung sagu dan tepung tang mien. Aduk rata.
3. Sendokkan sebagian adonan ke dalam tahu, kentang, dan pare. Sisa adonan, bentuk bulat menggunakan dua buah sendok..
4. Tata siomay di dalam alat pengukus yang dialasi daun pisang dan diolesi minyak.
5. Kukus selama 20 menit di atas api sedang sampai matang.

Nugget Ayam

Untuk 15 buah

Bahan:

200 gr	ayam giling
50 gr	kulit ayam, giling atau cincang sampai halus
50 gr	tepung panir halus
2 btr	telur, kocok lepas
50 ml	air
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdm	bawang putih bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Pelapis:

1 btr	telur, kocok lepas
200 gr	tepung panir halus

Cara Membuat:

1. Campur ayam giling, kulit ayam, dan tepung panir halus. Aduk rata.
2. Masukkan telur dan air. Bubuhi kaldu ayam bubuk, garam, merica bubuk, gula pasir, dan bawang putih bubuk. Aduk rata.
3. Tuang adonan ke dalam loyang 20x20x4 cm yang diolesi minyak dan dialasi daun pisang.
4. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 30 menit hingga matang. Angkat. Biarkan dingin. Potong-potong nugget ukuran 4x4 cm.
5. Celupkan nugget ke dalam telur. Gulingkan di atas tepung panir halus hingga terbalut rata.
6. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecokelatan. Tiriskan.







Otak-Otak Lilit

Untuk 24 buah

Bahan:

300 gr	ikan tenggiri, haluskan, dinginkan
3 btr	bawang merah, haluskan
2 siung	bawang putih, haluskan
1 btg	daun bawang, iris halus
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
1 bh	putih telur
25 ml	santan, dari 1/4 btr kelapa
100 gr	tepung hunkwe
24 bh	tusuk sate ukuran besar

Bahan Saus:

100 gr	kacang tanah, goreng
2 bh	cabai merah keriting, goreng
2 siung	bawang putih goreng
1 sdt	garam
2 sdm	gula merah
250 ml	air hangat

Cara Membuat:

1. Aduk rata ikan tenggiri, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Uleni sambil dibanting-banting hingga tercampur rata.
2. Tambahkan putih telur. Uleni kembali hingga rata.
3. Tuang santan. Aduk sampai kalis. Masukkan tepung hunkwe dan daun bawang. Aduk menyebar.
4. Ambil sedikit adonan. Tempelkan di tusuk sate. Lakukan sampai semua bahan habis.
5. Panggang di atas pan datar yang sudah dialasi daun pisang sambil dibolak balik sampai matang dan harum. Sisihkan.
6. Sambal, haluskan kacang tanah, cabai merah keriting, bawang putih, garam, gula merah, dan air di dalam blender.
7. Sajikan otak-otak bersama saus.

Cilok Pedas Isi

Untuk 70 buah

Bahan Kulit:

250 gr	tepung sagu
175 gr	tepung terigu protein sedang
3 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 sdt	garam
3 btg	daun seledri, iris
3 bh	cabai merah keriting, cincang halus
2 sdt	bawang merah goreng
300 ml	air, didihkan

Bahan Isi:

12 bh	bakso, potong kotak kecil
3 btr	bawang merah, cincang halus
2 siung	bawang putih, cincang halus
5 bh	cabai rawit, cincang halus
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
3 btg	daun bawang kecil, iris halus
25 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Bahan Saus:

50 gr	kacang tanah, goreng, haluskan
2 siung	bawang putih, haluskan
7 sdm	saus tomat
4 sdm	saus sambal
500 ml	air
1/2 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/2 sdt	cuka

Cara Membuat:

1. Isi, panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai rawit hingga harum. Masukkan bakso, garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata.
2. Tuang air. Masak hingga meresap. Masukkan daun bawang. Aduk rata. Sisihkan.
3. Kulit, campur tepung sagu, tepung terigu, bawang putih, kaldu ayam, garam, seledri, cabai, dan bawang goreng. Aduk rata.
4. Tuang air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata.
5. Ambil sedikit adonan. Beri tumisan isi. Bentuk bulat.
6. Rebus di dalam air yang sudah dididihkan di atas api sedang hingga matang. Angkat. Tiriskan.
7. Saus, rebus bawang putih hingga harum. Tambahkan kacang, saus tomat, saus sambal, garam, dan gula pasir. Masak hingga mengental. Tambahkan cuka. Aduk rata.
8. Sajikan cilok bersama saus.

Pempek Dos

Untuk 13 buah

Bahan:

125 gr	tepung terigu
250 ml	air
1 1/4 sdt	garam
1/2 sdt	kaldu ayam
2 siung	bawang putih, parut
2 btr	telur, kocok lepas
225 gr	tepung sagu
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus Cuko:

600 gr	gula merah, sisir halus
1.000 ml	air
50 gr	asam kandis
4 sdt	garam

Bumbu Halus:

10 siung	bawang putih, haluskan

Bahan Sambal:

50 gr	cabai rawit hijau
300 ml	air
1/4 sdt	garam

Cara Membuat:

1. Rebus tepung terigu, air, garam, kaldu ayam, dan bawang putih sambil diaduk sampai kental. Angkat dan biarkan hangat.
2. Letakkan di dalam wadah. Tambahkan telur. Kocok hingga rata. Tuang ke atas tepung sagu. aduk rata.
3. Lumuri tangan dengan tepung sagu. Ambil 50 gr adonan pempek. Pipihkan. Bentuk seperti pastel. Sisihkan.
4. Rebus air sampai mendidih. Masukkan pempek. Masak sampai matang. Angkat. Tiriskan.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kuning keemasan. Tiriskan.
6. Saus cuko, rebus gula merah, bumbu halus, asam kandis, dan garam. Masak sampai matang. Saring.
7. Sambal, rebus bahan sambal sampai mendidih. Haluskan bersama air perebusnya.
8. Sajikan pempek bersama cuko dan sambal.

Cimol Isi Bakso

Untuk 76 buah



Bahan Biang:

75 gr	tepung sagu
225 ml	air

Bahan:

225 gr	tepung sagu
1 btg	daun bawang, iris halus
4 siung	bawang putih, haluskan
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi (Aduk Rata):

8 bh	bakso sapi, potong-potong kotak kecil
1 sdm	saus tomat
2 sdm	saus sambal
1 btg	daun bawang, iris halus

Cara Membuat:

1. Biang, rebus air sampai mendidih. Tuang ke dalam tepung sagu. Aduk sampai bergumpal.
2. Masukkan daun bawang, bawang putih, garam, merica bubuk, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata.
3. Tambahkan tepung sagu sedikit-sedikit sambil diaduk sampai kalis. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri adonan isi. Bentuk bulat.
4. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.



Sue Kiao (Dumpling)

Untuk36 buah

Bahan:

36 lbr	kulit pangsit, plong bentuk bulat menggunakan ring
1 btr	telur kocok, untuk perekat

Bahan Isi (Aduk Rata):

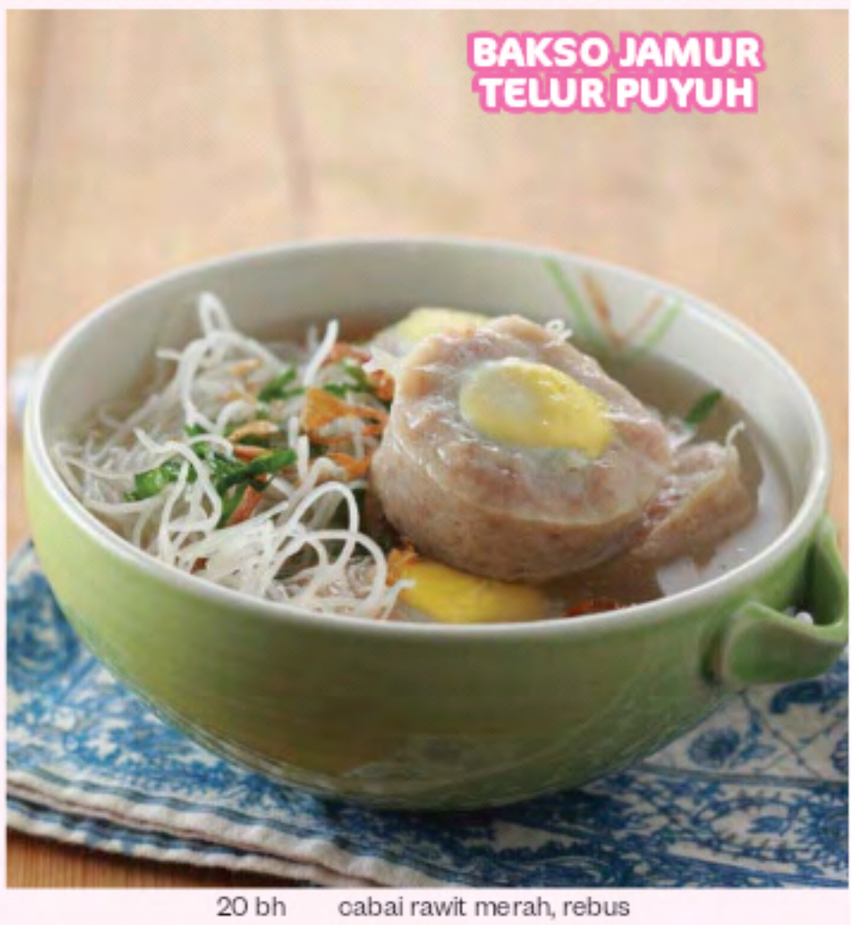
5 lbr	kol, rebus, peras airnya, cincang
250 gr	ayam giling
100 gr	udang kupas, cincang
1 btr	telur, kocok
50 gr	kucai, iris tipis
2 bh	wortel, parut kasar
1 sdt	kecap asin
1 sdt	minyak wijen
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk

Cara Membuat:

1. Ambil selembar kulit pangsit. Sendokkan adonan isi.
2. Lipat kulit. Rekatkan sisinya dengan telur. Lipit-lipit sisinya.
3. Kukus di dalam pengukus yang sudah dipanaskan, selama 30 menit sambil sesekali disemprot air.







Kue Bantal Pisang Spesial

Untuk 32 buah

Bahan:

3 bh	pisang ambon lokal, lumatkan
150 gr	tepung terigu protein tinggi
100 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	susu bubuk
1 1/2 sdt	ragi instan
1/2 sdt	baking powder
1/2 sdt	kayumanis bubuk
50 gr	gula pasir
1 btr	telur
100 ml	air
20 gr	margarin
1/2 sdt	garam
125 gr	cornflakes, remahkan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, ragi instan, baking powder, kayumanis bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Masukkan telur dan air sambil diuleni hingga licin. Tambahkan margarin dan garam. Uleni kembali sampai licin.
3. Masukkan pisang. Uleni rata. Diamkan 20 menit sampai mengembang. Giling setebal 1 1/2 cm sambil ditaburi tepung.
4. Potong-potong ukuran 3x4 cm. Celupkan ke dalam air. Gulingkan di atas remahan cornflakes.
5. Goreng di dalam minyak yang sudah panas sedang di atas api kecil sampai matang. Tiriskan.

Siomay Keju

Untuk 10 porsi

Bahan:

6 bh	kentang, kukus, bagi 2, lubangi tengahnya
10 lbr	kulit siomay bulat
1 bh	tahu cina, bagi 6 bagian, lubangi tengahnya

Bahan Isi:

300 gr	ayam, cincang halus
150 gr	udang, cincang halus
4 siung	bawang putih, haluskan
4 sdm	tepung sagu
4 bh	putih telur
1 btg	daun bawang, iris halus
1 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
1/4 sdt	gula pasir
1/2 sdt	minyak wijen
1 sdm	kecap ikan
150 gr	keju cepat leleh, potong kotak kecil

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam, udang, bawang putih, putih telur, daun bawang, garam, gula pasir, merica bubuk, minyak wijen, dan kecap ikan. Banting-banting sampai kalis. Tambahkan tepung sagu dan keju. Aduk rata.
2. Ambil selembar kulit siomay. Beri adonan isi. Lipat-lipat sisinya. Olesi air.
3. Sisa adonan isi tambahkan ke dalam tahu dan kentang yang sudah dilubangi.
4. Kukus di atas api sedang selama 25 menit sampai matang.

Bakso Jamur Telur Puyuh

Untuk 5 porsi

Bahan:

250 gr	paha ayam, cincang halus
100 gr	jamur tiram, cincang halus
1 bh	putih telur
75 gr	air es
2 siung	bawang putih, haluskan
1/2 sdm	bawang merah goreng, remas-remas
1/8 sdt	penyedap rasa
1 1/2 sdt	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	gula pasir
150 gr	tepung sagu
50 gr	jamur merang, potong-potong
20 btr	telur puyuh

Bahan Kuah:

10 siung	bawang putih, goreng utuh, memarkan
2.000 gr	tulang sapi
5. 000 ml	air
4 btg	daun seledri, ikat
4 btg	daun bawang, ikat
2 sdm	garam
1/2 sdt	merica bubuk
1 sdm	gula pasir
1/8 sdt	penyedap rasa
3 sdm	bawang merah goreng

Bahan Sambal Bakso (Haluskan):

8 bh	cabai merah keriting, rebus
20 bh	cabai rawit merah, rebus
3 siung	bawang putih, rebus
300 ml	air
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir

Bahan Pelengkap:

200 gr	bihun jagung, rebus
5 btg	seledri, iris
6 sdm	bawang goreng

Cara Membuat:

1. Kuah, rebus tulang sapi, air, daun seledri, dan daun bawang di atas api kecil sampai berkaldu. Saring.
2. Masukkan bawang putih goreng, garam, merica bubuk, gula pasir, dan penyedap rasa. Masak sampai mendidih.
3. Tambahkan bawang merah goreng yang diremas-remas. Biarkan sebentar. Angkat.
4. Bakso, masukkan paha ayam dan jamur tiram ke dalam food processor. Giling sebentar sampai agak lembut.
5. Masukkan telur, air es, bawang putih, bawang merah, penyedap rasa, garam, merica bubuk, dan gula. Giling sampai lembut.
6. Tambahkan tepung sagu. Giling rata sampai lembut dan kalis. Tambahkan jamur merang. Aduk rata.
7. Letakkan adonan di dalam cetakan muffin kecil. Pecahkan telur puyuh.
8. Kukus di dalam penguku yang sudah dipanaskan di atas api sedang, 20 menit sampai matang. Sajikan bakso bersama kuah, sambal, dan pelengkap.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | FOTO DOK. SAJI | VISUAL NANDAN.







Cireng Isi Ayam Mercon

Untuk 14 buah

Bahan Biang:

30 gr	tepung sagu
1 sdm	tepung hunkwe
150 ml	air mendidih

Bahan:

150 gr	tepung sagu
1/2 sdm	daun bawang, iris halus
1 siung	bawang putih, haluskan
1 sdt	garam
1/8 sdt	merica bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Isi:

2 bh	paha ayam, rebus, suwir
3 bh	cabai rawit merah, iris
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
50 ml	air
2 sdm	minyak goreng, untuk menumis

Bumbu Halus:

3 btr	bawang merah
4 bh	cabai merah besar
3 bh	cabai merah keriting

Cara Membuat:

1. Isi, tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan ayam, cabai rawit merah, garam, gula, dan air. Aduk sampai meresap. Sisihkan.
2. Biang, rebus air sampai mendidih. Segera tuang ke atas tepung sagu dan hunkwe. Aduk sampai bergumpal.
3. Masukkan daun bawang, bawang putih, garam, dan merica bubuk. Aduk rata.
4. Tambahkan kembali tepung sagu sedikit-sedikit sambil diaduk sampai adonan kalis dan bisa digiling.
5. Giling tipis adonan sambil ditaburi tepung sagu. Plong bentuk bulat diameter 9 cm, tebal 1/2 cm. Beri tumisan isi. Letakkan di dalam cetakan pastel. Beri air sisi-sisinya. Rekatkan cetakan pastel.
6. Goreng cireng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.

Tahu Cireng Gejrot

Untuk 20 buah

Bahan:

10 bh	tahu kotak kuning, potong diagonal, potong lembali 2 bagian, keruk bagian tengahnya

Bahan Isi:

125 gr	tepung sagu
125 ml	air, didihkan
1 btg	daun bawang, iris halus
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Kuah Gejrot:

1 siung	bawang putih
6 bh	cabai rawit
6 btr	bawang merah
1 sdt	asam jawa
1 sdt	garam
50 gr	gula merah, sisir halus
50 ml	air

Cara Membuat:

1. Campur sagu dan air yang sudah dipanaskan. Aduk rata.
2. Tambahkan daun bawang, garam, dan kaldu ayam bubuk. Aduk rata. Sisihkan.
3. Ambil satu buah tahu. Isi bagian tengahnya dengan adonan sagu.
4. Goreng di dalam minyak yang telah dipanaskan di atas api besar sampai matang. Tiriskan.
5. Kuah gejrot, haluskan bawang putih, cabai rawit, bawang merah, asam jawa, dan garam.
6. Tambahkan gula merah. Haluskan kembali. Tambahkan air. Aduk rata.
7. Tata tahu cireng di dalam mangkuk. Siram kuah gejrot.

Cilok Telur Ebi

Untuk 40 buah

Bahan Kulit:

200 gr	tepung sagu
75 gr	tepung beras
2 siung	bawang putih, haluskan
1 sdm	ebi, seduh, sangrai, haluskan
1 1/4 sdt	garam
2 btg	seledri, iris halus
200 ml	air, didihkan

Bahan Isi:

20 btr	telur puyuh, rebus, belah 2 bagian

Bahan Saus:

125 gr	kacang tanah, goreng
3 siung	bawang putih, goreng
2 bh	cabai merah keriting, goreng
500 ml	air
2 sdm	saus tomat
2 sdm	saus sambal
1/2 sdm	garam
4 1/2 sdt	gula pasir
1 sdt	cuka

Cara Membuat:

1. Kulit, campur tepung sagu, tepung beras, bawang putih, ebi, garam, dan seledri. Aduk rata.
2. Tuang air panas sedikit-sedikit sambil diuleni hingga tercampur rata.
3. Ambil sedikit adonan. Pipihkan. Beri isi 1/2 telur puyuh. Bentuk bulat. Rebus adonan di dalam air yang sudah dididihkan hingga mengambang dan matang. Angkat. Tiriskan.
4. Saus, haluskan kacang tanah, bawang putih, dan cabai. Aduk bersama air, saus tomat, saus sambal, garam, dan gula pasir. Masak hingga mengental. Tambahkan cuka. Aduk rata.
5. Sajikan cilok bersama saus.



Tahu Goreng Petis

Untuk 25 buah

Bahan:

250 gr	tahu putih, haluskan
100 gr	udang kupas, cincang halus
1 btg	seledri, iris halus
1 btg	daun bawang, iris halus
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
1/2 sdt	kaldu ayam bubuk
1 bh	putih telur
2 sdm	tepung sagu
500 ml	minyak, untuk menggoreng

Bahan Saus:

25 gr	kacang tanah kulit, goreng
3 bh	cabai rawit
2 siung	bawang putih
1/2 sdt	garam
1 sdm	kecap manis
2 sdm	petis
50 ml	air panas

Cara Membuat:

1. Aduk rata tahu putih, udang, daun seledri, daun bawang, garam, merica, kaldu ayam, putih telur, dan tepung sagu.
2. Ambil sedikit campuran tahu. Bentuk bulat menggunakan dua buah sendok.
3. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan.
4. Saus, ulek cabai rawit, bawang putih, dan garam sampai halus. Tambahkan kacang tanah. Ulek halus. Tambahkan kecap manis dan petis. Ulek rata. Tambahkan air panas. Aduk rata.
5. Sajikan tahu bakso goreng bersama saus petis.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | FOTO DOK. SAJI | VISUAL NANDA N.